

Parma

Progetto A favore del nuovo Centro oncologico

La sfida della bontà lanciata dai ragazzi di Food Farm 4.0

Prodotti gourmet sostenibili: al via la vendita solidale

» Nella loro «lista dei desideri» c'era di riuscire a sostenere il Centro oncologico di Parma. Non un obiettivo da poco, quello degli studenti del polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini che stanno partecipando al laboratorio «Territorio Food Farm 4.0».

Entusiasti, vivaci, pieni di idee innovative, i ragazzi sono riusciti ad esaudire parte del loro desiderio. Questo grazie all'opportunità fornita da Food Farm 4.0, la prima struttura dedicata alla formazione, che unendo scuole e aziende del territorio è capace di autosostenersi economicamente, attraverso la vendita dei prodotti a marchio «Bontà di Parma» realizzati dagli stessi studenti. Proprio nella sede di Food Farm, ieri mattina, gli studenti coinvolti, insieme alle aziende sostenitrici (Esselunga, Mutti e Centro Agroalimentare) e alla direttrice del centro oncologico di Par-

ma Nunzia D'Abbiere, hanno presentato il progetto «Insieme con te», giunto alla seconda edizione.

Il progetto è una miscela perfetta di solidarietà, competenze pratiche, relazioni che si rafforzano, altre nuove che nascono.

«È un modo innovativo di fare scuola - esordisce Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico polo industriale Galilei-Bocchialini -, che unisce le conoscenze teoriche e pratiche alle competenze di tipo sociale».

In particolare «l'idea di sostenere la realizzazione del nuovo polo oncologico arricchisce ulteriormente la formazione dei nostri ragazzi - sottolinea Sicuri - che in questo modo si sentono parte attiva di una comunità».

I ragazzi durante il periodo di Pcto (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) realizzeranno prodotti alimentari

impiegando strumenti tecnologici all'avanguardia, in sicurezza, guardando anche alla sostenibilità ambientale. Cosa creeranno? Delle confetture extra di kiwi e di albicocca, la composta di mela e melograno e tre tipologie di sughi vegetali.

I vasetti, del costo di 3,50 euro l'uno, saranno in vendita in diverse parti del territorio dal 1° aprile al 30 giugno (fondamentale per la vendita l'aiuto dei volontari dell'associazione Munus, rappresentati dal presidente Giorgio Delsante).

Della cifra, 2 euro verranno donati al nuovo Centro oncologico e la parte rimanente andrà a supporto dei costi della Food Farm. A sostenere il lavoro dei ragazzi, tre aziende del territorio: Esselunga, Mutti e il Centro Agroalimentare. «Siamo onorati di poter dare un contributo concreto a questo progetto - fa sapere Daniele Del Gobbo di Esselun-



«Insieme con te»
Anna Rita Sicuri
e Luca Ruini.

ga -. Attraverso Food Farm abbiamo voluto rafforzare il legame col territorio contribuendo alla formazione e all'inserimento nel mondo del lavoro di molti giovani».

L'azienda Mutti ha messo a disposizione del progetto «il proprio saper fare, le proprie competenze unite ad una materia prima eccellente - dichiara Silvia Totaro -. Questo è per noi il modo migliore per essere vicini alla comunità». Contributo fondamentale anche quello del Centro Agroalimentare, che ha fornito «la frutta necessa-

Aziende in campo

A sostenere il lavoro degli studenti del Bocchialini ci sono Esselunga, Mutti e Centro Agroalimentare.

ria per creare i prodotti destinati alla vendita benefica - rivela il presidente Marco Core -. Questi giovani sono un segnale di speranza in un periodo difficile». Il grazie più grande arriva dai destinatari: «Questi ragazzi sono già in possesso di un'abilità straordinaria: la solidarietà - afferma la dottoressa D'Abbiere del Centro oncologico -. Il ricavato servirà per aiutare la ricerca e potenziare il laboratorio». Inoltre, chi acquisterà i prodotti potrà scegliere di non tenerli per sé, ma di donarli all'emporio solidale «contribuendo alla raccolta alimentare a sostegno di oltre 1500 famiglie» interviene il presidente Giacomo Vezzani.

Un vero esempio «di solidarietà al quadrato - commenta Luca Ruini, presidente di Food Farm -. Siamo orgogliosi di contribuire alla crescita professionale ma soprattutto umana di questi ragazzi».

Anna Pinazzi