

CORONAVIRUS/ LA SCUOLA AI TEMPI DELL'EMERGENZA

Fraore Riapre la «bottega» di Food Farm In vendita i prodotti «Bontà di Parma»

■ Il progetto Food Farm, con le proprie produzioni a marchio «Bontà di Parma», dopo settimane di chiusura, è pronto, anche se in formato ridotto, in attesa della ripresa dell'attività prevista nel mese di settembre, a far conoscere parte dei suoi prodotti. In queste lunghe settimane in cui, oltre ad essere stata chiusa

l'attività di produzione, in quanto la stessa si basa sull'attività degli studenti in alternanza scuola - lavoro, è rimasto chiuso anche il punto vendita presente all'interno dell'unità di produzione in via Senerchia, 1 a Fraore (www.foodfarmparma.it), la struttura è pronta, dal lunedì al giovedì, dalle ore 9 alle ore

13, a vendere le proprie Confetture Extra (Mele, Pere, Susine ed Arance) a particolari condizioni economiche. E' anche l'occasione per prendere visione del Food Farm; inaugurato nell'ottobre scorso, attraverso un innovativo rapporto fra mondo della scuola e mondo dell'impresa, ha saputo mettere i giovani del nostro

territorio al centro di un progetto che sta avendo riscontri ed apprezzamenti su tutto il territorio nazionale. Contattando la struttura alla seguente mail.foodfarm@poloagroindustriale.edu.it è possibile organizzare la consegna delle stesse confetture previo pagamento sull'iban che verrà comunicato. E' bene precisare che l'u-

tile ricavato dalla vendita dei prodotti a marchio «Bontà di Parma» del Food Farm è totalmente reinvestito al fine di sostenere l'attività della struttura stessa. E' a tutti gli effetti una piccola azienda che nel tempo vuole sostenersi con la proprie gambe attraverso le proprie produzioni; in questo primo periodo non si nasconde il fatto che, oltre all'aiuto delle aziende ed associazioni e consorzi che hanno sostenuto il progetto, rappresenta una forte spinta anche l'acquisto dei prodotti. Oltre al punto vendita al Food Farm, i prodotti «Bontà di Parma» sono in vendita da

Paladini Otello, lo Spaccio Barilla, Enoteca Medici e la Bottega di Vicofertile. Di particolare interesse anche le confetture extra in quanto sono realizzate partendo solo da frutta fresca selezionata al giusto grado di maturazione senza aggiunta di pectina o addensanti: le confetture Bontà di Parma impiegano 150-170g di frutta per 100g di confettura. L'utile di Bontà di Parma di Food Farm sepa è totalmente reinvestito nelle scuole aderenti e nel laboratorio territoriale per l'occupabilità della rete di scuole.

r.c.