

Parma

«**Bontà di Parma**» L'iniziativa è rivolta ai cittadini e alle aziende del territorio

Ritornano i pacchi di Natale degli studenti di Food Farm 4.0

» L'invito, per il terzo anno, è rivolto a tutta la città e alle aziende del territorio, perché all'interno dei pacchi di Natale non vengono inseriti solo i prodotti della zona e la loro qualità alimentare, ma anche tutta la competenza degli studenti che, all'interno di Food Farm 4.0, il «laboratorio azienda» che coinvolge sei istituti scolastici parmensi (con capofila il Polo Agroindustriale Galilei-Bocchialini di Parma) e le aziende di settore, realizzano passate di pomodoro, confetture, succhi di frutta e prodotti da forno distribuiti sul mercato con il marchio «Bontà di Parma».

«Ci rivolgiamo alla città, alle aziende e ai cittadini di tutta la provincia, affinché, con tanta sensibilità, nelle vicinanze delle festività natalizie, come regalo per parenti, amici e dipendenti, possano pensare all'acquisto di questi prodotti perché è proprio attraverso la vendita che la struttura sta in piedi, in quanto è economicamente autonomo e si sostiene con ciò che produce e vende – ha spiegato Giovanni Pellegrini, vicepresidente e consigliere di Food Farm 4.0, ribadendo l'importanza



Terza edizione

Per il terzo anno «Food Farm 4.0» propone i suoi prodotti per i pacchi natalizi.

del progetto per il futuro dei ragazzi -. Ogni anno, cerchiamo di migliorare la qualità delle proposte ma, soprattutto, cerchiamo di realizzare prodotti che possano rappresentare il territorio stesso. Quest'anno, la novità, è la confettura di zucca, un prodotto autunnale a chilometro zero, che si presta a essere consumata insieme ai formaggi, per esempio».

Le proposte che la struttura fa al territorio per i pacchi di Natale di quest'anno sono tre: un cesto con una confettura e un pacchetto di biscotti, una cesta natalizia con un pacchetto di biscotti

e quattro confetture oppure un pacco di dimensioni più sostenute che contiene tutti e 15 i prodotti realizzati all'interno del laboratorio (per ogni informazione relativa all'acquisto è possibile contattare direttamente il Food Farm 4.0 all'indirizzo: info@foodfarm.it).

«Perché è importante sostenere questi acquisti? Perché così si sostiene la produzione agricola e agroindustriale del proprio territorio – ha aggiunto Pellegrini -. Investendo su Food Farm 4.0 si investe sulle nuove generazioni che hanno colto l'invito, attraverso i loro studi, a continuare la tradizione e

Marchio di qualità

Gli studenti di «Food Farm 4.0» realizzano passate di pomodoro, confetture, succhi di frutta e prodotti da forno con il marchio «Bontà di Parma».

che hanno deciso di intraprendere un percorso che è storia per la nostra zona, perché la produzione agroindustriale è tipica di Parma e della sua provincia». Anche Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico dell'Istituto Galilei-Bocchialini, ritiene fondamentale l'appoggio a questa produzione virtuosa: «L'acquisto da parte delle aziende dei pacchi di Natale sarebbe per noi un'ulteriore conferma del sostegno che il territorio dà al nostro laboratorio. La partecipazione e l'impegno è molto importante, soprattutto per presentare anche ai nostri stakeholder i prodotti, come la confettura di zucca, una novità assoluta prodotta con la ricetta degli chef del Magnaghi-Solari. Il laboratorio trasferisce e dà competenze di tipo tecnico e di alta qualità, visto che abbiamo impianti tecnologicamente molto avanzati. Lo facciamo proprio per poter preparare i giovani per il loro futuro inserimento nelle aziende locali. Questa sinergia tra scuola, altissima formazione e imprese è da valorizzare».

Giovanna Pavesi