

Parma

Made in Parma Collaborazione scuole-imprese

Food Farm, i prodotti debuttano al supermercato

Pontremoli: «Pratiche didattiche avanzate»

I prodotti

Tra le corsie delle Coop cittadine si può trovare un angolo dedicato alle «Bontà di Parma».

» Tra le corsie delle Coop cittadine, si può trovare un angolo dedicato alle «Bontà di Parma». Marmellate e confetture di frutta di stagione, ma anche biscotti, meringhe, grissini e tanto altro. Alle materie prime di qualità, si aggiunge un «ingrediente» speciale: i prodotti sono creati e confezionati dagli studenti e dalle studentesse che partecipano al percorso di Food Farm 4.0, il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità della Food Valley nel settore agroalimentare, che ha come capofila il polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini e coinvolge l'Istituto superiore Magnaghi-Solari, l'Istituto tecnico industriale Berenini, il liceo artistico Toschi, l'Istituto comprensivo di San Secondo e di Sissa e Trecasali. Per la prima volta, i prodotti preparati negli stabilimenti Food Farm si

troveranno sugli scaffali delle Coop di Parma e provincia: gli Ipercoop Centro Torri, Eurosia, le Coop di via Montanara, via Gramsci e dal 1° ottobre anche le Coop di Fidenza e Salsomaggiore.

Il progetto, che sancisce la collaborazione fra Coop Alleanza 3.0 e la realtà di Food Farm 4.0, è stato presentato ieri mattina nella sede di Food Farm, a Fraore. «Questa iniziativa nasce con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni e le produzioni agroalimentari tipiche del nostro territorio, dando spazio e visibilità ai prodotti realizzati dagli studenti - spiega Anna Rita Sicuri, presidente del Galilei-Bocchialini -. Un'opportunità unica per i nostri studenti di vedere i frutti del loro lavoro apprezzati dalla comunità e un riconoscimento del valore educativo e produttivo del

Nella sede di Fraore

Presentato il progetto di collaborazione fra Coop Alleanza 3.0 e la realtà di Food Farm 4.0.



nostro laboratorio».

Si è creata una rete tra Food Farm, le aziende e il mondo della scuola: «Gli studenti curano lo studio, la ricerca, lo sviluppo, la produzione e la promozione del prodotto - fa sapere Chiara Pontremoli, preside dell'Is Magnaghi-Solari -. La valenza di questo progetto, attuato in sinergia con il territorio e le imprese, si esprime nello sviluppo di pratiche didatti-

che avanzate e l'attenzione al "made in Parma"».

È proprio «per la capacità di collaborazione, per le larghe vedute educative e formative», come sottolineato dal vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0 Andrea Volta, e «la valorizzazione delle produzioni locali» come affermato dalla consigliera di amministrazione Jessica Anelli, che Coop ha deciso di dare il proprio con-

tributo: «Formazione, territorio, qualità sono i valori chiave del progetto - afferma Edwin Ferrari, presidente Legacoop Emilia Ovest -. Crediamo che questa iniziativa sia un esempio e un modello da promuovere e diffondere con la commercializzazione dei prodotti nei nostri punti vendita».

Il ricavato ha contribuito e contribuirà «a raggiungere per il terzo anno consecutivo la completa autonomia finanziaria di Food Farm - conclude Luca Ruini, presidente Consorzio Food Farm Scpa -. Il successo delle vendite a marchio Bontà di Parma, che stiamo registrando presso i punti vendita Coop in provincia, conferma che anche una struttura vocata alla formazione dei ragazzi è in grado di sviluppare con successo prodotti di qualità».

Anna Pinazzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA