

# Food Farm Mele, antiche varietà per riscoprire i sapori di una volta

Prosegue l'attività del Laboratorio per l'occupabilità. Capofila è il Galilei-Bocchialini. I frutti coltivati nell'azienda della scuola sono stati trasformati in deliziosa confettura

■ L'ultima proposta del Food Farm 4.0, il Laboratorio territoriale per l'occupabilità che ha come scuola capofila il Polo agroindustriale Galilei Bocchialini, nasce dall'idea di un viaggio: un percorso sensoriale e psicologico alla riscoperta dei sapori di una volta. Ogni assaggio della nuova creazione della linea "Bontà di Parma" - la confettura extra di Mele Antiche - è un invito a recuperare un frammento di quel passato in cui i ritmi della vita trascorrevano più lentamente, in completa sintonia con la natura, scanditi dal corso delle stagioni e dai lavori agricoli, in gran parte ancora manuali. Food Farm ha infatti pensato di trasformare le mele antiche coltivate nell'azienda agraria del polo agroindustriale Galilei Bocchialini. L'istituto tecnico agrario tutela



**BONTÀ DI PARMA** Un vasetto di confettura di mele antiche.

la biodiversità - un ricco patrimonio del passato e una risorsa per il futuro - ed è depositario del campo catalogo di frutti antichi per la Regione Emilia Romagna: oltre sette-

centocinquanta varietà di piante frutticole in via di estinzione, coltivate secondo un metodo integrato e sostenibile, che prevede il ricorso a tecniche totalmente naturali di lotta alle malattie e alle infestanti.

La raccolta di questi frutti della cultivar antica avviene tuttora in modo totalmente manuale. La confettura extra di Mele Antiche Bontà di Parma nasce da un'accurata selezione delle materie prime, giunte naturalmente sulla pianta al grado di maturazione ideale; le mele appena raccolte sono trasformate in un breve lasso di tempo, per preservarne integra la colorazione originale e salvaguardarne le componenti aromatiche e le caratteristiche organolettiche.

Gli studenti, guidati dai loro docenti nell'ambito dei per-

corsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro), sono i principali protagonisti di questa trasformazione agroalimentare. Provvedono a lavare, scegliere e detorsolare le mele.

Successivamente il prodotto subisce un processo di concentrazione, con l'aggiunta di zucchero semolato di origine italiana, e un'evaporazione sottovuoto nell'apposita Boule di concentrazione che, per le sue caratteristiche, riesce a evaporare a temperature ben inferiori rispetto a quelle che ci vorrebbero a pressione ambientale, salvaguardando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutritive originarie. Dopo l'invasettamento, la confettura subisce il procedimento di pastorizzazione, che rende il prodotto stabile nel tempo e indenne

da agenti patogeni. Parte degli studenti si dedica alle analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, al monitoraggio del corretto processo e del prodotto finito, al fine di verificare che esso rispetti lo standard di qualità oltre che di sicurezza alimentare.

Il risultato è una confettura extra che sprigiona profumi intensi e ricchi e che riempie il palato di sapori gustosi, polposi, fruttati: una deliziosa sinfonia, ottima da spalmare sul pane appena tostato o in abbinamento a formaggi e carni, consigliata per la preparazione di crostate e dolci da forno caserecci. Ma anche da assaporare con lentezza al cucchiaino: perché la felicità, in fondo, sta anche nelle piccole gioie di ogni giorno.

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA