

POLO AGROINDUSTRIALE GALILEI BOCCHIALINI: LE BONTÀ DI PARMA... IN BICICLETTA!

Le marmellate di Food Farm 4.0 arrivano a casa con «La Sajetta»

Food Farm 4.0 ha scelto di distribuire le sue produzioni agroalimentari, all'interno delle mura della città, in modo totalmente green e in linea con la tradizione dei parmigiani. Il principio Dalla Terra alla Tavola, che sta alla base del progetto, trova così la sua piena attuazione nell'accordo siglato con «La Sajetta» di Andrea Saccon, che porterà le Bontà di Parma direttamente a casa: in bicicletta.

Le squisite confetture Extra di susine, mele, pere e, a partire da novembre, anche l'apprezzatissima marmellata di arance, insieme con le delizie della Linea forno (i biscotti frollini dal nome tutto parmigiano "Al sa 'd Bòn e Al sa 'd Cicolàta", i cracker integrali "Tutta Gròssta" e la schiacciata all'olio extravergine "Croccantissima") giungeranno sulle tavole dei parmigiani grazie a un mezzo di trasporto ecologico a emissioni zero. «Appena sono venuto a conoscenza di Food Farm 4.0 - racconta Andrea Saccon di "La Sajetta" - ho pensato che il mio servizio sarebbe stato perfetto per distribuire i suoi prodotti. I valori green della mia attività si sposano perfettamente con quelli espressi da questo progetto,



FRAORE Sopra, «La Sajetta» e i ragazzi al lavoro.



che trova nei giovani studenti il suo punto di forza». La produzione di Food Farm è ripartita il 21 settembre, proprio con l'arrivo degli studenti, che si sono messi subito al lavoro alle linee di trasformazione, rivitalizzando l'intera struttura con la loro freschezza e il loro entusiasmo, ma dimostrando anche un impegno e un senso di responsabilità straordinari. I prodotti del Food Farm, realizzati dai ragazzi, sono contraddistinti da un'altissima qualità, ottenuta grazie all'at-

tenta selezione delle materie prime raccolte sul territorio e al sorvegliatissimo controllo dell'intero processo di lavorazione, che garantiscono al prodotto finito genuinità e sicurezza alimentare. I metodi di trasformazione della frutta e del pomodoro, così come le preparazioni della Bakery, vengono appositamente studiati

per preservare il più possibile integri e naturali i nutrienti e le caratteristiche organolettiche delle materie prime (colori, profumi, sapori). Non solo, la ricerca di ricette tradizionali locali e la lavorazione dei frutti antichi dell'Azienda agraria del Polo agroindustriale Galilei Bocchialini (quando ciò è possibile), contribuisce alla riscoperta e alla valorizzazione di un patrimonio alimentare e culturale ricco e prezioso, altrimenti destinato a perdersi nell'era del mercato glo-

bale. Dai frutti della terra, coltivati con passione secondo tecniche tradizionali e sostenibili, si arriva alla produzione di eccellenze alimentari a km 0 destinate alla vendita, passando attraverso i processi intermedi delle ricerche di mercato, delle scelte imprenditoriali, dell'immagine e della comunicazione. Food Farm, infatti, produce per il mercato e commercializza i suoi prodotti con il marchio Bontà di Parma: gli utili derivanti dalle vendite sono interamente reinvestiti nel laboratorio, per l'acquisto di altre materie prime o di nuovi macchinari e strumentazioni. La Sajetta porterà nelle case dei parmigiani - situate entro l'anello della tangenziale - 10 vasetti di appetitose confetture Extra al prezzo di 37 euro e 6 vasetti al prezzo di 25 euro, trasporto incluso. Per prenotarle, è sufficiente telefonare al numero 0521673243 o scrivere all'indirizzo email foodfarm@poloagroindustriale.edu.it. In un secondo tempo, saranno disponibili a domicilio anche i prodotti da forno.

«La collaborazione con "La Sajetta" - afferma Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico del Polo agroindustriale Galilei Bocchialini - è un modo per coinvolgere l'intera città nel progetto Food Farm, un modo per rendere partecipi i parmigiani di questa sfida avvincente che riguarda tutti, proprio perché, custodendo l'antica tradizione del territorio, scommette sulla costruzione del nostro futuro, i giovani, che saranno gli agricoltori, i tecnici, gli imprenditori di domani, responsabili di scelte fondamentali per la nostra salute e la nostra qualità di vita».

F.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA