

La marmellata di fragole sostenibile creata con i ragazzi di Food Farm 4.0

Vigheffio Progetto di agricoltura sociale nato dalla collaborazione con Emc2 Onlus

» Alle porte di Parma ci sono due realtà che si dedicano all'ambiente e al benessere della comunità. Sono la cooperativa sociale «Emc2 Onlus» e «Food Farm 4.0».

Emc2 onlus, tra le tante attività, crea opportunità di lavoro per persone svantaggiate, favorendo l'integrazione e l'autonomia.

Food Farm 4.0 è un esempio innovativo di laboratorio- azienda dedicato agli studenti dove mettere in pratica le conoscenze acquisite a scuola e sperimentare le dinamiche di un'impresa alimentare. Queste due realtà si trovano a soli otto chilometri di distanza e in quest'ultimo anno hanno messo insieme le forze in un progetto che ha portato a realizzare un prodotto unico: una marmellata di fragole sostenibile, chiamata «Fragola KM 8 Parma».

Ieri mattina in un incontro nella sede di Emc2 Onlus alla fattoria di Vigheffio, i protagonisti di questa collaborazione hanno raccontato tutti i passi che hanno portato alla nascita della confettura di fragole.

«Il lavoro è nato l'anno scorso nel nostro podere qui a Vigheffio a partire dal progetto "Ortobottega" - ha raccontato Luca Cenci, presidente di Emc2 Onlus - quando insieme ai ragazzi del laboratorio socio-occupazionale abbiamo piantato le piante di fragole. La piantumazione è avvenuta in modo totalmente naturale e senza l'utilizzo di pesticidi». Cenci ha spiegato che a maggio è avvenuta la raccolta dei frutti, e lì è entrata in gioco Food Farm 4.0. «Le fragole sono state portate in Food Farm dove gli studenti del Bocchialini, che facevano alternanza scuola-lavoro lì, le hanno lavorate e trasformate nella confettura che vedete oggi».

«Una delle vocazioni di Food Farm è quella di lavorare con le realtà del territorio e supportare attività solidali, per questo ci è sembrata una bellissima idea iniziare questa collaborazione con la cooperativa Emc2 Onlus - ha spiegato Luca Ruini, presidente di Food Farm 4.0. - Siamo molto contenti del risultato che ha portato alla realizzazione di un prodotto delicato».

All'incontro era presente Anna Rita Sicuri, dirigente scolastica del polo agroindustriale Galilei-Bocchialini. «Questa collaborazione è un esempio significativo di come la costruzione di una rete fra realtà del territorio possa generare occasioni di confronto, scambio e produzione di prodotti di



in sé molti valori - ha detto Borghi - formazione, agricoltura sostenibile e solidarietà».

«Progetti come questo - ha affermato Brianti - sono importanti e soddisfacenti perché coinvolgono il mondo scolastico, l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate e la produzione sostenibile ». Patrizia Ceroni, direttrice Uoc programmi psicopatologici, ha sottolineato l'importanza del podere di Vigheffio come luogo di «benessere e inclusione aperto a tutta la comunità».

«Questa iniziativa è un esempio di sperimentazione positiva che valorizza il nostro territorio» ha aggiunto Roberto Dellavalle, assessore Ambiente e agricoltura del Comune di Collecchio. La marmellata sarà acquistabile alla fattoria di Vigheffio, alla sede di Food Farm 4.0 e a Lostello in Cittadella.

Andrea Grassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Fragola

Km8»

La confettura «Fragola Km 8» è realizzata da Food Farm 4.0 con le fragole, coltivate senza l'utilizzo di pesticidi, del Podere Emc2 a Vigheffio. Un prodotto alimentare sano, sostenibile e solidale.

Dove trovarle

Le conserve saranno in vendita a Lostello, alla Fattoria di Vigheffio e nella sede di Food Farm 4.0.

qualità». Per il Comune sono intervenuti Gianluca Borghi, assessore alla Sostenibilità ambientale, ed Ettore Brianti, assessore alle Politiche sociali. «È un'iniziativa che riassume

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 14/9/2024](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
