Le conserve di Food Farm regalano «mattoncini» al Centro oncologico

Ospedale Raccolti 22mila euro grazie alla vendita di 11mila confezioni

» Un altro mattoncino per dare luce al nuovo Centro oncologico dell'ospedale Maggiore. Anche quest'anno la campagna solidale «Insieme con te, uniti per il futuro » ha permesso di raccogliere fondi da destinare alla realizzazione della struttura sanitaria, che sarà inaugurata a novembre.

Per la quinta edizione dell'iniziativa è stata raggiunta la cifra record di 22 mila euro, grazie agli oltre 11 mila vasetti di composte e sughi venduti tra aprile e giugno. Nei punti Camst e nei supermercati «Esselunga» di Parma e «Paladini Otello», sono stati distribuiti i prodotti del marchio «Bontà di Parma», realizzati nel laboratorio «Food Farm 4.0» di via Senerchia, un progetto nato nel 2018 e portato avanti grazie alla collaborazione tra sei istituti scolastici locali e ventisei soggetti, tra aziende, associazioni e consorzi.

La cifra raccolta sarà utilizzata per completare l'allestimento della sala multimediale nel nuovo Centro oncologico, con un totale di oltre 85 mila euro messi insieme in questi cinque anni grazie al progetto.

Ieri mattina, al termine della campagna di cui è garante la Fondazione Munus, sono stati presentati i risultati raggiunti quest'anno, in un momento celebrativo organizzato nella struttura di via Volturno, proprio vicino al plastico del futuro Centro oncologico, i cui mattoncini lego prenderanno presto vita. «La sala multimediale ha spiegato Marcello Tiseo, direttore della struttura complessa di Oncologia medica - dovrà essere aperta alla cittadinanza, anche per iniziative al di fuori dell'orario ospedaliero».

«Ci fa piacere - ha detto Giovanni Pellegri, consigliere delegato di Food Farm 4.0 - anche perché in questi anni abbiamo consolidato il rapporto tra il mondo della scuola, in particolare quello dell'agroindustria, e il mondo dell'ospedale».

Anche quest'anno l'istituto Galilei-Bocchialini, capofila tra le scuole coinvolte in Food Farm 4.0, ha dato il suo contributo all'iniziativa «Insieme con te», grazie ai 22 studenti della classe 4ªD, che hanno partecipato non solo alla fase di produzione, ma anche a quella di vendite e comunicazione della campagna. Oltre alla dirigente scolastica dell'istituto Anna Rita Sicuri, ieri erano presenti anche i tre studenti della classe 4ªD Cristian Antonini, Patrick Ferestean e Jasraj Singh, che hanno raccontato con grande orgoglio il loro impegno.

«Mi sono divertito - ha detto Christian Antonini - ed è stata un'esperienza utile non solo in ambito didattico ». «Sono orgogliosa - ha spiegato la docente Giovanna

», che hanno potenziato la rete di distribuzione dei prodotti. Fondamentale il supporto dei supermercati Esselunga e Paladini Otello, che hanno ospitato la vendita delle composte di mele, dei sughi vegetali e degli altri prodotti. «Questo progetto ha detto Astrid Palmieri, direttrice Corporate Sustainability di Esselunga - dà concretezza a diversi valori che guidano quotidianamente la nostra attività».

«L'iniziativa è sempre molto apprezzata dai nostri clienti - ha spiegato Eleonora Paladini, di Paladini Otello - Proprio per questo siamo uniti verso il futuro».

Pietro Amendola

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il progetto

I prodotti del marchio «Bontà di Parma» sono stati realizzati nel laboratorio «Food Farm 4.0» di via Senerchia, un progetto nato nel 2018 che coinvolge sei scuole e 26 tra aziende, associazioni e consorzi.

Via Volturno

La presentazione della donazione davanti al plastico del nuovo Centro oncologico.

La cifra raccolta

Sarà usata per completare la sala multimediale del centro

Imperiale - e soddisfatta di aver concluso questo progetto, insieme alla mia collega Caterina Raffaini. La scuola di oggi è anche responsabilità verso il prossimo ». Oltre alle scuole, hanno contribuito all'iniziativa anche le aziende «Mutti», Centro agro alimentare «Cal» e «Fepa-Ferretti packaging», insieme ai Lions club di Parma, l'associazione «The angels Valparma» e «Buonristoro

Copyright (c)2025 Gazzetta di Parma, Edition 4/7/2025
Powered by TECNAVIA

Copyright (c)2025 Gazzetta di Parma, Edition 4/7/2025