

Alumnos de la escuela Iaccarini venden productos que ellos mismos elaboran

25/04/2021

Los estudiantes de la escuela N° 4-006, Pascual Iaccarini, elaboran algunos productos industrializados, que previamente han sido cultivados en la misma escuela, que luego son vendidos. Sobre ello brindó algunos detalles a FM Vos (94.5) y a Diario San Rafael, el vicedirector de la institución, Natalio Anchelerguez.

En las instalaciones de la escuela Iaccarini se elaboran mermeladas de durazno, tomate, pera, damasco y ciruela; hay duraznos al natural (en mitades); y se compran tomates para elaborar luego al natural. “También tenemos jalea de membrillo, dulce de membrillo en pan y vino que hacemos en la bodega de la institución (tenemos vino tinto shyra). Después incursionamos en algunos productos más modernos, novedosos como el año pasado que hicimos una pasta de manzana; este año hemos hecho una pasta agridulce de membrillo, pero son pruebas (no hacemos en grandes cantidades); también el año pasado hicimos zapallos en almíbar que tuvieron mucha aceptación, pero hicimos poco”, recordó.

En el caso de este 2021, los chicos han estado trabajando en burbujas, habiendo empezado con el la mermelada de damasco en diciembre; a partir de finales de enero – principios de febrero, iniciaron con el durazno y demás. Esto ha sido luego de lo que fue el 2020, un año complicado en el que afortunadamente, contaron con el apoyo del personal de la institución que colaboró todo lo posible. Es que la Iaccarini, al ser una escuela agraria, aún sin los alumnos, debió continuar realizando tareas de mantenimiento.

Respecto de lo que es la venta de productos, expresó que está circulando un flyer a través de internet, que tiene el

teléfono suyo (2604200290). Además, los interesados pueden pasar directamente de lunes a viernes por la escuela (Tirasso 300) y pedirlos de 8 a 12 o de 14 a 18.

<http://diariosanrafael.com.ar/diariosanrafael/wp-content/uploads/2021/04/Natalio-Anchelerguez.mp3>

