

Rassegna stampa

18 dicembre 2021



XIV LA SICILIA Sabato 18 Dicembre 2021

Agrigento Provincia

Piogge torrenziali e fiumi esondati «Danni potevano essere devastanti»

GENIO CIVILE. La Mendola: «Siamo pronti a ripristinare gli argini danneggiati»

Enzo Minni

Le recenti piogge alluvionali, nel territorio agrigentino, hanno fatto esondare alcuni fiumi e torrenti. Sul fiume Verdura, tra Ribera, Villafranca Sicula, Burgio e Caltabellotta sono stati registrati danni più gravi perché gli argini per riparare gli agramenti, i cui lavori sono terminati nell'aprile scorso, sono stati spazzati via, trascinati a mare, mandando in fumo il finanziamento ostato 6,3 milioni di euro. Anche il fiume Ribera, al confine tra Caltabellotta e Ribera, prima della foce, ha esondato allagando orti e vigneti, con le piante pendenti. Il fiume Magarino, a valle della diga Casalini di Ribera, e il torrente Maddaleno, in territorio di Mezzola per il quale di recente erano stati spesi quasi 400 mila euro per evitare lo straripamento, sono usciti fuori dal letto. La situazione più grave è pericolosa resta quella del fiume Soio-Ver-



L'inondazione del fiume Verdura. Tra Ribera, Villafranca Sicula, Burgio e Caltabellotta sono stati registrati i danni più gravi

dura, dove, al notevole flusso delle acque meteoriche, si è aggiunto quello determinato dall'apertura delle paratoie delle dighe stralcolate. Sono stati intaccati gli argini in diversi tratti dell'avena, soprattutto in corrispondenza delle anse dei ponti Verdura e Cifusa. Le sponde erano state ricostruite con gli stessi detriti fluviali, nel rispetto dell'ambiente e della tutela del sito di interesse co-

munale. «Vi è piena consapevolezza», afferma il capo del Genio Civile di Agrigento Rino La Mendola - che, in mancanza dei lavori di manutenzione e pulizia dell'alveo eseguiti di recente, tutti gli agramenti del bacino del Verdura sarebbero stati devastati in una dimensione disastrosa. «Siamo pronti a ripristinare gli argini danneggiati. Siamo redigendo una relazione, che invieremo presto all'Università di Racine con la stima dei lavori e delle risorse necessarie per superare le criticità determinate dagli eccezionali eventi meteorologici di novembre. Provvederemo a rinviare gli organi preposti alla tutela dell'ambiente che, almeno in corrispondenza delle anse dei fiumi, sottoposti a vincoli ambientali, è necessario intervenire con urgenza, utilizzando, non solo i detriti reperibili in loco, ma anche materiali in grado di resistere alle piogge eccezionali». Il Genio Civile ha approvato otto nuovi progetti, con lavori da realizzare entro aprile 2022, che riguarderanno il fiume Ipeas (Grotte e San Leone), il fiume Soio, il canale Finocchiaro, il torrente Della Palma ed il canale Medietra (Caltabellotta). I torrenti Fennina Morta e Finocchiaro (Mezzola), il vallone Cannatello (Agrigento) ed il torrente Cavallone sono a monte dello SS 115 (Sciacca).

CATTOLICA ERACLEA Omicidio Miceli L'avv. to Gaziano «L'assassino è Sciortino»

CATTOLICA ERACLEA. «Non erano scarsi alternative, l'assassino è Gaetano Sciortino». Così ieri ha concluso l'avvocato Antonio Gaziano, legale di parte civile nel processo sull'omicidio del marinaio Giuseppe Miceli, ucciso di 47 anni assassinato nel proprio laboratorio il 7 dicembre 2015. Davanti la Corte d'Assise di Agrigento, presieduta dalla giudice Wilma Mazzara, a latere Giuseppe Miceli, il pubblico ministero Gaetano Sciortino aveva chiesto l'ergastolo per l'unico imputato di questo effratino delitto, ieri è stata la volta degli avvocati della parte civile, ovvero il fratello della vittima, appunto Gaziano e il collega salvatore Di Caro. Entrambi hanno sottolineato come la prova ritenuta «regia» sia la stampa avvenuta in una discarica e fatta risalire a Sciortino. Ma anche la valigetta di Miceli, che sarebbe entrata in possesso di Sciortino, prima di essere bruciata. «Depistaggi e la paura di essere scoperti dai carabinieri erano la costante», ha detto Gaziano. Si tornerà in aula il prossimo 15 gennaio con la discussione degli avvocati difensori dell'imputato, ovvero Giovanni Morelli e Gaetano Lancia. Il movente del delitto non è stato mai accertato.

La Procura ipotizza che potesse essere stata la rapina, anche se durante le udienze sono stati rivocati altri possibili moventi. Miceli è stato assassinato con un dardo di colpo alla base del cranio, trovato con una frattura composta che ha causato il decesso.

Sul corpo è stata rinvenuta anche la firma di una batteria da trapano, all'altezza del petto. Fu un decesso non immediato, al culmine di una colluttazione di diversi minuti, come raccontano le ferite alle mani e al volto - naso rotto e dentazioni - rinvenute durante l'ispezione. Sciortino avrebbe manomesso Miceli con delle bette di marmo e alcuni arnesi da lavoro, tra cui un bozzetto. Entro un mese si avrà la sentenza.

FRANCESCO DI MARO

Loro Nica

Sciacca, il Comune presenta eventi carnevale durante feste natalizie

SCACCA. Il carnevale durante le festività natalizie è la novità del programma di eventi presentati ieri dall'amministrazione comunale cittadina insieme alla istituzione della Zona a Traffico Limitato che rimarrà in vigore per tutto il periodo natalizio e che interesserà le arterie principali del centro storico, via Giuseppe Garibaldi e corso Vittorio Emanuele. Ci sarà un crocchio elettrico che percorrerà le vie del centro e un servizio di collegamento a mezzi di trasporto che partirà da piazza Alessandro La Rosa, nel quartiere Periferia, e farà tappa apposta in piazza Carmine. Le manifestazioni del programma natalizio sono "Natale a Sciacca" e "Natale al Museo", due calendari organizzati rispettivamente dall'Assessorato allo Spettacolo e da quello alla Cultura. Sono previsti momenti musicali e adiacenti e in chiave jazz per le vie del centro, manifestazioni per tutte le fasce di età. Da animazione a spettacoli itineranti tipicamente natalizi. E poi i mercatini di Natale che negli anni scorsi sono stati apprezzati. Tra il 20 e il 30 dicembre, infine, l'evento del titolo "Festa di Carnevale", in programma a Sciacca. Quest'ultima manifestazione viene realizzata per chiudere la pagina ancora aperta del Carnevale di Sciacca 2020, l'edizione effimera prima della morte di un bardo durante la prima serata di sfilate di carri allegorici poi dall'emergenza sanitaria. Per chiudere la classifica finale, la società organizzatrice e il Comune hanno organizzato una "tre giorni" che prevede, con ingressi associati a contingenti, l'edizione dei gruppi maschietti delle singole associazioni culturali. Un'appendice giurata alle sfilate classifica si potrà assicurare in modo definitivo il titolo del premio stabilito nel bando di concorso.

GIUSEPPE RECCA

E' tutto pronto, riapre il teatro Margherita

RAGALMUTO. Domani il concerto dell'Orchestra Regionale Siciliana

RAGALMUTO. Parte il conto alla rovescia per la riapertura del Teatro Margherita di Ragalmuto, in programma domenica 19 dicembre, alle 18, con il concerto lirico-sinfonico dell'Orchestra Regionale Siciliana. Sul podio il maestro Damiano Benetti che dirige un prestigioso cast di voci: il basso baritone, Salvatore Sabbuglio, il tenore Giuseppe Venturino e il soprano Maki Nicosino.

L'evento riconosce al pubblico un luogo che ha scritto la storia della cultura ragalmuto e più in generale siciliana: "Ringraziamo il maestro Sabbuglio che ha curato, con sapienza professionale, un evento che resterà nella storia della nostra città", scrive sul social l'Assessore alla Cultura del Comune di Ragalmuto, Enzo Sardo. Il teatro è un capolavoro di arte architettonica che ricade, seppure in scollinatura, il più celebre teatro Masimiliano di Palermo.

Contrasto tra il 1870 e il 1980, il teatro di Ragalmuto, 190 posti, due ordini di palchi, un loggione a ferro di cavallo, quello musicale per l'orchestra e un ampio palcoscenico, nacque come simbolo di stato delle famiglie ricche del paese, che derivavano potere e benessere dalle locali miniere di zolfo e dal lavoro di coloro che vi pensavano. La realizzazione dell'edificio fu del-



Il teatro Margherita di Ragalmuto, pronto per il concerto dell'Orchestra Regionale Siciliana

berata il 19 dicembre 1870 il progetto fu affidato all'architetto Donato Sciacca, allievo della scuola di Filippo Buile, al quale si deve il Massimo di Palermo, costruito nello stesso periodo. La costruzione sarebbe dovuta durare un paio d'anni: occorre invece un decennio. Ma il lavoro, alla fine, rivelò assai bello, nel giardino dell'ex monastero di Santa Chiara, anticipatore dello stile del Massimo palermitano, impreziosito dagli stucchi di Giuseppe Carta (autore anche del sipario, che raffigura i Vespri siciliani), nonché dotato di dodici scenari dipinti dal pittore Giuseppe Cavallone. L'interno, di stile clausoleggiante, le decorazioni a fresco della volta interna in cui i mesi dell'anno fanno da contorno al Cristo dell'aurora, e il sipario ne fanno un trionfante disegno della massima attenzione.

LUCA NICA

FAVARA

L'acqua distribuita dall'Aica ritornata buona per usi potabili

FAVARA. Dopo circa due giorni, l'acqua distribuita da Aica è ritornata buona per usi potabili. L'annunciazione era stata data nella serata di giovedì dal sindaco Antonio Palumbo. Nelle ore dei lavori per l'acqua ieri non è arrivata né inpatibilità è stato possibile. Una ricerca sulla condotta del acquedotto Volturno ha fatto saltare il rito di distribuzione in programma. La rottura si è verificata alla lunga tratta che alimenta il quartiere idrico di Aragona, in città di Canalicchio nel territorio di Agrigento. Con il direttore di Aragona e quindi al servizio idrico Aica, i tecnici sono al lavoro per provvedere ad eseguire i necessari interventi di manutenzione per il ripristino della condotta. Le operazioni in programma in precedenza subivano quindi delle limitazioni e gli interventi, fino

al ripristino della regolare fornitura idrica al servizio comunale. A Favara è dal 4 dicembre che l'acqua non può essere usata per fini potabili. E non utilizzo è stato annunciato con urgenza dal sindaco Antonio Palumbo con la quale ha disposto "il divieto temporaneo di utilizzo dell'acqua per uso potabile destinato al consumo umano, in quanto sono riscontrati dei valori dei parametri del riferimento non conformi, in arrivo al quartiere di Aragona". Nella giornata di giovedì i parametri dell'acqua potabile che arriva al quartiere di Aragona e quindi al servizio idrico Aica, i tecnici sono entrati e l'ASP ha comunicato al sindaco che i rapporti di prova sull'acqua erogata evidenziano la piena utilizzabilità della stessa in quanto conformi alle disposizioni di legge.

TUTTO ARAGONA

PORTO EMPEDEOCLE

«Nessuno escluso» al Pirandello dalla frutta bio al giardinaggio

PORTO EMPEDEOCLE. Un pomeriggio diverso dal solito dove a farla da padrona è stata l'agricoltura biologica con una merenda "sopra le righe" a base di frutta di stagione servita in monoporzioni sigillate e a temperatura controllata che i piccoli hanno gustato con una forchetta contenuta nella stessa confezione. Tre incontri che di "Noi mangiamo - Noi siamo" il laboratorio del cibo bio che è il frutto del lavoro di Marullo dell'istituto comprensivo Pirandello, diretto da Anna Gangarossa, in concomitanza con la giornata mondiale dell'Onu su frutta e verdura, a cura dell'associazione Humus e del Consorzio Isola Bio Sicilia presieduti da Lillo Alaimo Di Loro. "Illuminante" afferma Alaimo Di Loro - l'intervento della biologa nutrizionista Maria Laura La Vecchia sulla funzione e sull'



L'importanza di vitamine e fibre". La seconda parte del laboratorio è stata trattata dall'agronomo Giuseppe Crapanzani che descrive le tecniche e l'importanza dell'agricoltura biologica per l'ambiente e la salute di tutti. Subito dopo, insieme con il bio agricolo Gero Mistretta, si è svolto il laboratorio di giardinaggio: i bambini, insieme con gli esperti, si sono cimentati nella costruzione di un'aiuola urbana.

PORTO EMPEDEOCLE

«Nessuno escluso» al Pirandello dalla frutta bio al giardinaggio

PORTO EMPEDEOCLE. Un pomeriggio diverso dal solito dove a farla da padrona è stata l'agricoltura biologica con una merenda "sopra le righe" a base di frutta di stagione servita in monoporzioni sigillate e a temperatura controllata che i piccoli hanno gustato con una forchetta contenuta nella stessa confezione. Tre i momenti clou di "Noi mangiamo - Noi siamo", il laboratorio del cibo bio che si è svolto ieri pomeriggio nella sede del plesso Marullo dell'istituto comprensivo Pirandello, diretto da Anna Gangarossa, in concomitanza con la giornata mondiale dell'Onu su frutta e verdura, a cura dell'associazione Humus e del Consorzio Isola Bio Sicilia presieduti da Lillo Alaimo Di Loro. "Illuminante" afferma Alaimo Di Loro - l'intervento della biologa nutrizionista Maria Laura La Vecchia sulla funzione e sull'



l'importanza di vitamine e fibre". La seconda parte del laboratorio è stata trattata dall'agronomo Giuseppe Crapanzani che descrive le tecniche e l'importanza dell'agricoltura biologica per l'ambiente e la salute di tutti. Subito dopo, insieme con il bio agricolo Gero Mistretta, si è svolto il laboratorio di giardinaggio: i bambini, insieme con gli esperti, si sono cimentati nella costruzione di un'aiuola urbana.

Laboratorio per una corretta alimentazione al plesso "Marullo" dell'Ic Pirandello

Interessante iniziativa, domani 16 dicembre, per i ragazzi dell'Infanzia e della primaria. A porgere i saluti di casa la dirigente Anna Gangarossa

S' intitola "Nessuno escluso" il progetto della Cosiapa, in programma domani, 16 dicembre, al plesso Marullo facente parte dell'Istituto comprensivo "Pirandello" di Porto Empedocle. Con il motto "Noi mangiamo noi siamo", dalle 16 alle 18, si svolgerà un laboratorio con prodotti biologici, produzione sostenibile e corretta alimentazione. L'azione prevede la realizzazione di un laboratorio su cibo, fabbisogni alimentari, prodotti biologici, agricoltura biologica e corretta alimentazione. La giornata è dedicata agli alunni e ai genitori della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria.

In particolare, alle ore 16 è previsto l'incontro plenario con alunni e genitori e, alle 17 la merenda didattica a base di frutta in porzioni monodose. Interverranno, oltre ad Anna Rita Gangarossa, Dirigente scolastico dell'Ic Pirandello anche Maria Laura La Vecchia, Biologa Nutrizionista, Giuseppe Craparo, agronomo e la psicologa Martina Scalzo oltre al produttore biologico Gero Mistretta.



<https://www.lasicilia.it/agrigento/news/laboratorio-per-una-corretta-alimentazione-al-plesso-marullo-dell-ic-pirandello-1422291/>

Dalla frutta bio al laboratorio di giardinaggio: successo a misura di bambino di “Nessuno escluso”

Un pomeriggio diverso dal solito dove a farla da padrona è stata l'agricoltura biologica con una merenda “sopra le righe” a base di frutta di stagione servita in monoporzioni sigillate e a temperatura controllata che i piccoli hanno gustato con una forchetta contenuta nella stessa confezione.

Tre i momenti clou di “Noi mangiamo – Noi siamo”, il laboratorio del cibo bio che si è svolto ieri pomeriggio nella sede del plesso Marullo dell'istituto comprensivo Pirandello, diretto da Anna Gangarossa, in concomitanza con la giornata mondiale dell'Onu su frutta e verdura.

“Illuminante – racconta Lillo Alaimo Di Loro, presidente di associazione Humus e Consorzio Isola Bio Sicilia – l'intervento della biologa nutrizionista Maria Laura La Vecchia sulla funzione e sull'importanza di vitamine e fibre, il cui corretto apporto nella dieta mediterranea irrobustisce il sistema immunitario oltre a essere grande alleato della salute dei bambini”.

La seconda parte del laboratorio è stata trattata dall'agronomo Giuseppe Craparo che descritto le tecniche e l'importanza dell'agricoltura biologica per l'ambiente e la salute di tutti ricordando come la Sicilia sia la prima regione biologica d'Europa per numero di aziende e per superficie. Subito dopo, insieme con il bio agricoltore Gero Mistretta, che ha parlato della bellezza della sua esperienza di bio produttore e del suo impegno di fornire cibi esclusivamente bio, si è svolto il laboratorio di giardinaggio: i bambini, insieme con gli esperti, si sono cimentati nella costruzione di un'aiuola urbana.

“Il gran finale dell'evento – continua Alaimo Di Loro – è stato arricchito dall'esibizione della bravissima mini band della Scuola e dalla gustosissima merenda a base di frutta, offerta dalla ditta Bontà di Sicilia di Claudio Gambino. Sono stati serviti melone giallo invernale e frutta di stagione in confezioni monoporzione sigillate e a temperatura controllata, pronta da essere gustata con una piccola forchetta contenuta dalla stessa confezione. Una soluzione intelligente e pratica, gradita da grandi e piccini, per favorire a scuola il consumo di frutta fresca, biologica e di stagione”

“Il nostro Istituto – afferma Anna Gangarossa – ha aderito alla Giornata internazionale dell'Onu sulla frutta e verdura e, per l'occasione, insieme con l'associazione Humus, esperti sull'alimentazione biologica e con la referente del progetto “Orto didattico”, abbiamo discusso con gli alunni dell'importanza di improntare la vita, sin da piccoli, sui corretti stili di vita. La nostra è una scuola che focalizza costantemente la sua attenzione sugli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”.

“Nessuno escluso” è finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea – dipartimento dell'Agricoltura – PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9



<https://www.grandangoloagrigento.it/ultime-notizie/dalla-frutta-bio-al-laboratorio-di-giardinaggio-successo-a-misura-di-bambino-di-nessuno-escluso>

Il Successo A Misura Di Bambino Di “Nessuno Escluso” All’Ic Pirandello A Porto Empedocle

Un pomeriggio diverso dal solito dove a farla da padrona è stata l'agricoltura biologica con una merenda “sopra le righe” a base di frutta di stagione servita in monoporzioni sigillate e a temperatura controllata che i piccoli hanno gustato con una forchetta contenuta nella stessa confezione.

Tre i momenti clou di “Noi mangiamo – Noi siamo”, il laboratorio del cibo bio che si è svolto ieri pomeriggio nella sede del plesso Marullo dell'istituto comprensivo Pirandello, diretto da Anna Gangarossa, in concomitanza con la giornata mondiale dell'Onu su frutta e verdura.

“Illuminante – racconta Lillo Alaimo Di Loro, presidente di associazione Humus e Consorzio Isola Bio Sicilia – l'intervento della biologa nutrizionista Maria Laura La Vecchia sulla funzione e sull'importanza di vitamine e fibre, il cui corretto apporto nella dieta mediterranea irrobustisce il sistema immunitario oltre a essere grande alleato della salute dei bambini”.

La seconda parte del laboratorio è stata trattata dall'agronomo Giuseppe Craparo che descritto le tecniche e l'importanza dell'agricoltura biologica per l'ambiente e la salute di tutti ricordando come la Sicilia sia la prima regione biologica d'Europa per numero di aziende e per superficie. Subito dopo, insieme con il bio agricoltore Gero Mistretta, che ha parlato della bellezza della sua esperienza di bio produttore e del suo impegno di fornire cibi esclusivamente bio, si è svolto il laboratorio di giardinaggio: i bambini, insieme con gli esperti, si sono cimentati nella costruzione di un'aiuola urbana.

“Il gran finale dell'evento – continua Alaimo Di Loro – è stato arricchito dall'esibizione della bravissima mini band della Scuola e dalla gustosissima merenda a base di frutta, offerta dalla ditta Bontà di Sicilia di Claudio Gambino. Sono stati serviti melone giallo invernale e frutta di stagione in confezioni monoporzioni sigillate e a temperatura controllata, pronta da essere gustata con una piccola forchetta contenuta nella stessa confezione. Una soluzione intelligente e pratica, gradita da grandi e piccini, per favorire a scuola il consumo di frutta fresca, biologica e di stagione”

“Il nostro Istituto – afferma Anna Gangarossa – ha aderito alla Giornata internazionale dell'Onu sulla frutta e verdura e, per l'occasione, insieme con l'associazione Humus, esperti sull'alimentazione biologica e con la referente del progetto “Orto didattico”, abbiamo discusso con gli alunni dell'importanza di improntare la vita, sin da piccoli, sui corretti stili di vita. La nostra è una scuola che focalizza costantemente la sua attenzione sugli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”.

“Nessuno escluso” è finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea – dipartimento dell'Agricoltura – PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9



<https://www.scrivolibero.it/il-successo-a-misura-di-bambino-di-nessuno-escluso-allic-pirandello-a-porto-empedocle/>

Porto Empedocle, alla scuola “Marullo” il Laboratorio del Cibo Bio

Cronaca di una piacevole esperienza didattica

“Noi mangiamo – Noi siamo”, ieri nella sede del plesso Marullo dell’istituto comprensivo Pirandello di Porto Empedocle si è svolto, nell’ambito del progetto “Nessuno Escluso”, il “Laboratorio del Cibo Bio”

La biologa nutrizionista **Maria Laura La Vecchia** ha illustrato la funzione e l’importanza di vitamine e fibre, “il cui corretto apporto nella dieta mediterranea irrobustisce il sistema immunitario oltre a essere grande alleato della salute dei bambini”.

Nella seconda parte del laboratorio l’agronomo **Giuseppe Craparo** ha descritto le tecniche e l’importanza dell’agricoltura biologica per l’ambiente e la salute di tutti, ricordando come la Sicilia sia la prima regione biologica d’Europa per numero di aziende e per superficie. Subito dopo, insieme con il bio agricoltore **Gero Mistretta**, che ha parlato della bellezza della sua esperienza di bio produttore e del suo impegno di fornire cibi esclusivamente bio, si è svolto il laboratorio di giardinaggio: i bambini, insieme con gli esperti, si sono cimentati nella costruzione di un’aiuola urbana.

L’interessante esperienza didattica si è conclusa con una merenda a base di frutta offerta dalla ditta Bontà di Sicilia di **Claudio Gambino**.

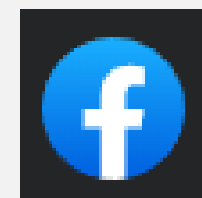
“Sono stati serviti – dice **Lillo Alaimo Di Loro**, presidente dell’Associazione Humus, promotrice del progetto – melone giallo invernale e frutta di stagione in confezioni monoporzione sigillate e a temperatura controllata, pronta da essere gustata con una piccola forchetta contenuta dalla stessa confezione. Una soluzione intelligente e pratica, gradita da grandi e piccini, per favorire a scuola il consumo di frutta fresca, biologica e di stagione”.

“Il nostro Istituto – spiega la Preside **Anna Gangarossa** – ha aderito alla Giornata internazionale dell’Onu sulla frutta e verdura e, per l’occasione, insieme con l’associazione Humus, esperti sull’alimentazione biologica e con la referente del progetto “Orto didattico”, abbiamo discusso con gli alunni dell’importanza di improntare la vita, sin da piccoli, sui corretti stili di vita. La nostra è una scuola che focalizza costantemente la sua attenzione sugli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”.

Il progetto “Nessuno escluso” è finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea – dipartimento dell’Agricoltura – PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9



<https://www.malgradotuttoweb.it/porto-empedocle-alla-scuola-marullo-il-laboratorio-del-cibo-bio/>



Palermo 24h

18 dicembre alle ore 08:36 · 🌐

Un pomeriggio diverso dal solito dove a farla da padrona è stata l'agricoltura biologica con una merenda "sopra le righe" a base di frutta di stagione servita in monoporzioni sigillate e a temperatura controllata che i piccoli hanno gustato con una forchetta contenuta nella stessa confezione. Tre i momenti clou di "Noi mangiamo – Noi....."

<https://palermo-24h.com/il-successo-a-misura-di-bambino.../>



PALERMO-24H.COM

Il successo a misura di bambino di "Nessuno escluso" all'Ic Pirandello a Porto Empedocle – Palermo 24h

“Noi mangiamo noi siamo”, laboratorio sulla corretta alimentazione al plesso Marullo dell’Ic “Pirandello di Porto Empedocle

S’intitola “Nessuno escluso” il progetto della Cosiapa, in programma domani, 16 dicembre, al plesso Marullo facente parte dell’Istituto comprensivo “Pirandello” di Porto Empedocle. Con il motto “Noi mangiamo noi siamo”, dalle 16 alle 18, si svolgerà un laboratorio con prodotti biologici, produzione sostenibile e corretta alimentazione. L’azione prevede la realizzazione di un laboratorio su cibo, fabbisogni alimentari, prodotti biologici, agricoltura biologica e corretta alimentazione. La giornata è dedicata agli alunni e ai genitori della scuola dell’Infanzia e della scuola primaria.

In particolare, alle ore 16 è previsto l’incontro plenario con alunni e genitori e, alle 17 la merenda didattica a base di frutta in porzioni monodose. Interverranno, oltre ad Anna Rita Gangarossa, Dirigente scolastico dell’Ic Pirandello anche Maria Laura La Vecchia, Biologa Nutrizionista, Giuseppe Craparo, agronomo e la psicologa Martina Scalzo oltre al produttore biologico Gero Mistretta.



<https://www.teleacras.it/2021/12/15/noi-mangiamo-noi-siamo-laboratorio-sulla-corretta-alimentazione-al-plesso-marullo-dell-ic-pirandello-di-porto-empedocle/>