



Rassegna stampa

25 gennaio

Mercoledì 25 Gennaio 2023 LA SICILIA XIII

Agrigento Provincia

Autista carro attrezzi perde dita della mano

LICATA. L'incidente sul lavoro si è verificato mentre stava recuperando un'autovettura rimasta in panne

A causa dei gravi traumi riportati è stato trasferito in eliambulanza al Policlinico di Palermo

L'incidente sul lavoro, l'ennesimo che si verifica in provincia di Agrigento, si è verificato l'altro pomeriggio in una zona periferica dell'abitato licatese. Per l'autista doveva essere un intervento di routine giornaliera. Invece, qualcosa è andato storto. Secondo la ricostruzione dell'accaduto era impegnato a sollevare e collocare sopra al carro attrezzi, una macchina impossibilitata a proseguire la marcia a causa di un guasto. All'improvviso l'eccezionale rimbalzo quasi addosso, tranciandogli di netto le falangi di due dita. A dare l'allarme gli altri presenti, immediati sono stati i soccorsi. Il cinquantatreenne, dolorante e ancora sordo, con l'ambulanza del 118 è stato trasferito al pronto soccorso dell'ospedale "San Giacomo d'Alessandro". Allo sfornuto lavoratore sono stati diagnosticati gravi traumi e lesioni alla mano, tanto che i medici del presidio ospedaliero, dopo le prime cure e medicazioni del caso, hanno allertato l'eliosoccorso, ed è lì poco, il paziente è stato stabilizzato e portato nella struttura sanitaria palermitana. Il personale del pronto soccorso ha avvisato le forze dell'ordine, e come impone la prassi il referto è stato inviato al personale dell'Asp, che si occupa degli infortuni sul lavoro, all'Inail e al nucleo ispettorato del Lavoro di Agrigento, che adesso dovranno effettuare tutte le verifiche del caso. Da ricordare che in provincia di Agrigento, così come comunicato dagli enti competenti nelle scorse settimane, sono in aumento gli incidenti sul lavoro, soprattutto quelli con feriti.

Ristrutturazione del PalaFragapane aggiudicati i lavori per 723.561 euro

LICATA. Per un importo complessivo di 723.561,35 euro, sono stati aggiudicati i lavori di ristrutturazione e adeguamento del Palazzetto dello Sport "Nicola Frangapane" di Licata. Ad annunciare il sindaco, Giuseppe Galanti, e il delegato delle funzioni dirigenziali del Dipartimento Area tecnica del Comune, Sebastiano Alessi. La ditta aggiudicatrice, conclusa la procedura di espletamento del bando pubblico, avrà a disposizione 192 giorni per effettuare i lavori di risanamento, ripulimento, adeguamento a norma e per consegnare la struttura di via Marasco chiusa dal 2017.

L'investimento era atteso da tempo. L'investimento era atteso da tempo, soprattutto quelli con feriti.



tornerà finalmente a disposizione della comunità. Infatti, dopo l'aggiudicazione dei lavori alla ditta che eseguirà la ristrutturazione, almeno, prenderà il via il cantiere per rendere l'impianto sportivo totalmente fruibile. In piena sicurezza, dice il sindaco e dalle società sportive.

PALMA DI MONTECHIARO

Dieta, salute e farine di insetti all'Odierna

PALMA DI MONTECHIARO. Dall'istituto comprensivo "Sciascia" a Raccalmuto al liceo scientifico "Odierna" a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l'agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione.

"Nessuno escluso" centra l'obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute. A parlare di qualità dell'alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (Can) di Agrigento, ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriato e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri.



sumo inappropriato e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri.

Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che ri-

spettano la salute dell'uomo e dell'ambiente, senza l'uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall'organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo.

In questo contesto è stata rimarcata l'importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l'ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico.

Quella della qualità è «la grande sfida che possiamo vincere» ha commentato Lillo Alaïmo Di Loro, presidente dell'associazione Humus promotrice dell'evento - come, d'altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia».

PALMA DI MONTECHIARO



Letizia Pace è stata riconfermata presidente dell'Istituzione Comunale Tomasi di Lampedusa

Rinnovato il Cda dell'Istituzione Comunale Tomasi di Lampedusa

Letizia Pace confermata alla presidenza
Top secret il nome del direttore scientifico

L'ex assessore agli Spettacoli, Angela Incardona, è stata nominata vice presidente vicario

PALMA DI MONTECHIARO. Il sindaco Stefano Castellino con propria deliberazione ha deciso di rinnovare il Consiglio di amministrazione della Istituzione Comunale Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Il primo cittadino ha deciso il rinnovo dopo che il Consiglio comunale, con delibera n.5 del 27 febbraio del 2020 all'articolo 8, ha previsto che la gestione "della Istituzione Comunale, sia affidata ad un Cda che, nominato dal sindaco, durerà in carica per un quadriennio ed in cui i membri nominati possono essere confermati. Il sindaco ha spiegato che il nuovo Cda sarà proposto a scegliere attività di studio ed attività, volte alla valorizzazione del patrimonio culturale locale ed, in particolare, dovrà essere in grado di promuovere la conoscenza e lo sviluppo del territorio.

Il nuovo Cda è composto da 7 membri di cui 7 più individuati mentre l'attuale sarà un direttore scientifico al cui nominativo è al momento top secret. Si tratterebbe di un personaggio molto noto in ambito culturale al quale molto probabilmente sarà riconosciuto un corrispettivo. Alla presidenza il sindaco ha deciso, ancora una volta, di avallare dell'ex presidente del Consiglio comunale ed attuale componente del civico consesso nella lista Costruiamo Insieme, la biologa Letizia Pace. Castellino ha deciso di affiancare alla riconfermata presidente, un vice presidente vicario individuata in Angela Incardona, ex assessore agli Spettacoli e consigliere comunale della lista Com-Palma. Rosario Lo Vasco (unico confermato dal presidente Cda), Alessandra Falone, Rosaria Loggia, Natalia Virello e Marcela Cacciatore sono gli altri 5 membri che faranno parte del Consiglio di amministrazione della Istituzione Comunale. Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Castellino ha precisato che il suo provvedimento non comporta alcun compenso a carico dei membri nominati ma non ha specificato se l'attuale membro del quale si discute al momento è nonativo o per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriato e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri.

Quella della qualità è «la grande sfida che possiamo vincere» ha commentato Lillo Alaïmo Di Loro, presidente dell'associazione Humus promotrice dell'evento - come, d'altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia».



Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che ri-

PALMA DI MONTECHIARO

Istituto comprensivo Tomasi di Lampedusa giornate di apprendimento per i più piccoli

Gli alunni della Scuola Primaria hanno accolto quelli della Scuola dell'Infanzia

PALMA DI MONTECHIARO. Secondo Eugenio Trombadori, dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo Giuseppe Tomasi di Lampedusa, il passaggio dalla scuola dell'infanzia a quella primaria è un momento cruciale nell'evoluzione degli alunni, un tempo in cui gli scolari imparano un modo nuovo di stare in classe, abitudini diverse e attività che coniugano alla formazione il bisogno naturale di vivere la scuola in maniera divertente, entusiasmante e coinvolgente. «Per tale motivo», spiega il preside, «il nostro Istituto comprensivo ha già cominciato ad organizzare una prima giornata ad hoc nel corso della quale gli alunni della scuola primaria "Livatino", accompagnati dalle insegnanti Daniela San Filippo, Carmela Vaccaro, Fiorella Spagnuolo, Maria Pirazzella, Mariella Mangiavillano, Enza Lo Sar-

hambine si sono conosciuti ed hanno condiviso anche la merenda con pane e Nutella. È stata una giornata entusiasmante, all'insegna della scoperta e del gioco. Diverse le attività laboratoriali tra cui la lettura animata, il Coding, le lezioni di inglese e il laboratorio creativo manipolativo che ha catturato da subito l'attenzione dei piccoli. Questa esperienza di convivialità ha insegnato molto sia ai piccoli di cinque anni che ai più grandi. In un momento di incontro prezioso in cui la relazione è stata il centro fondamentale di ogni attività. Si ringraziano, quindi, i bambini delle classi quinte e le loro maestre dei plessi "Livatino" e "Guazzelli", Antonella Vaccaro, Giuseppa Bellomo, Crocetta Ligori, Chiara Albano, Silvana Sorice, per l'accoglienza».

FILIPPO BELLA

PALMA DI MONTECHIARO

Dieta, salute e farine di insetti all'Odierna

PALMA DI MONTECHIARO. Dall'istituto comprensivo "Sciascia" a Raccalmuto al liceo scientifico "Odierna" a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l'agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione.

"Nessuno escluso" centra l'obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute. A parlare di qualità dell'alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (Can) di Agrigento, ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriato e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri.



Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che ri-

Dieta, salute e farine di insetti: a scuola si parla di agricoltura biologica e dieta mediterranea

Il progetto formativo si chiama "Nessuno escluso" e si è svolto in due istituti a Racalmuto e Palma di Montechiaro

All'istituto "Sciascia" a Racalmuto e al liceo "Odierna" a Palma di Montechiaro si è parlato di buon cibo, agricoltura biologica e dieta mediterranea grazie al progetto formativo denominato "Nessuno escluso".

Un incontro sulla sana alimentazione dove hanno avuto assoluta centralità i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione. "Nessuno escluso" ha simulato i più giovani in un'attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute.

A parlare di qualità dell'alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro anticrimine natura (CAN) di Agrigento: ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriate e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri. Gli agronomi Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che rispettano la salute dell'uomo e dell'ambiente, senza l'uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall'organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo. In questo contesto è stata rimarcata l'importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l'ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico. Quella della qualità è "La grande sfida che possiamo vincere - ha commentato Lillo Alaimo Di Loro, presidente dell'associazione Humus promotrice dell'evento - come, d'altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia".

Lillo Alaimo Di Loro, nel suo intervento, ha puntato l'attenzione tra l'altro sui pericoli, anche di tipo culturale, connessi all'ammissione di "nuovi cibi non convenzionali" non compatibili con le tradizioni alimentari dei territori. Come nel caso della recente introduzione delle farine di insetti tra le materie prime utilizzabili per la produzione di cibi processati a livello industriale. "Non sappiamo - ha detto - quale sia l'utilità nutraceutica, salutistica o anche semplicemente nutrizionale di una farina di grilli sgrassata che magari viene utilizzata al 10, 20 o 30 per cento in un biscotto che possiamo trovare ovunque. Il rischio è che si rompa il patto secolare tra territorio e cibo, territorio e cultura, territorio e dieta. La questione del cibo merita un'attenzione particolare, non tanto per questioni ideologiche quanto per una necessità pratica che va affrontata nei termini giusti, considerato che è in pericolo l'intero concetto di cibo come elemento culturale capace di legare l'uomo al suo territorio e alla sua salute. Il cibo, infatti, non fornisce solo energia per la 'macchina corpo' ma offre la possibilità di vivere sani ed essere felici. È necessario collegare a ogni cibo che mangiamo la sua precisa ragione, cioè la sua utilità in termini di benefici per il corpo perché, ed è stato detto più volte, "noi siamo quello che mangiamo".

Al termine dei due incontri, Lillo Alaimo Di Loro ha consegnato ai due Istituti una copia del suo libro "La ragione del cibo".



Un momento dell'incontro

<https://www.agrigentonotizie.it/scuola/nessuno-escluso-incontro-sana-alimentazione-racalmuto-palma-di-montechiaro.html>

“Nessuno escluso”, si discute di buon cibo nelle scuole di Racalmuto e Palma

Dieta, salute e farine di insetti: il progetto nelle scuole

Dall'istituto comprensivo “Sciascia” a Racalmuto al liceo scientifico “Odierna” a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l'agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione. “Nessuno escluso” centra l'obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute.

A parlare di qualità dell'alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (CAN) di Agrigento ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriate e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri. Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che rispettano la salute dell'uomo e dell'ambiente, senza l'uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall'organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo. In questo contesto è stata rimarcata l'importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l'ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico. Quella della qualità è “La grande sfida che possiamo vincere – ha commentato Lillo Alaimo Di Loro, presidente dell'associazione Humus promotrice dell'evento – come, d'altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia”.

<https://www.grandangoloagrigento.it/ultime-notizie/nessuno-escluso-si-discute-di-buon-cibo-nelle-scuole-di-racalmuto-e-palma>

Lillo Alaimo Di Loro, nel suo intervento, ha puntato l'attenzione tra l'altro sui pericoli, anche di tipo culturale, connessi all'ammissione di “nuovi cibi non convenzionali” non compatibili con le tradizioni alimentari dei territori. Come nel caso della recente introduzione delle farine di insetti tra le materie prime utilizzabili per la produzione di cibi processati a livello industriale. “Non sappiamo – ha detto – quale sia l'utilità nutraceutica, salutistica o anche semplicemente nutrizionale di una farina di grilli sgrassata che magari viene utilizzata al 10, 20 o 30 per cento in un biscotto che possiamo trovare ovunque. Il rischio è che si rompa il patto secolare tra territorio e cibo, territorio e cultura, territorio e dieta. La questione del cibo merita un'attenzione particolare, non tanto per questioni ideologiche quanto per una necessità pratica che va affrontata nei termini giusti, considerato che è in pericolo l'intero concetto di cibo come elemento culturale capace di legare l'uomo al suo territorio e alla sua salute. Il cibo, infatti, non fornisce solo energia per la “macchina corpo” ma offre la possibilità di vivere sani ed essere felici. È necessario collegare a ogni cibo che mangiamo la sua precisa ragione, cioè la sua utilità in termini di benefici per il corpo perché, ed è stato detto più volte, “noi siamo quello che mangiamo”.

Al termine dei due incontri, Lillo Alaimo Di Loro ha consegnato ai due Istituti una copia del suo libro “La ragione del cibo” invitando i convenuti alla riflessione.

Il progetto “Nessuno escluso” è finanziato dal PSR Sicilia – Mis.16 – Cooperazione Sottomisura 16.9.



“Nessuno Escluso” All’istituto “Sciascia A Racalmuto” E Al Liceo “Odierna” A Palma Di Montechiaro Per Discutere Delle Ragioni Del Buon Cibo

Dall’istituto comprensivo “Sciascia” a Racalmuto al liceo scientifico “Odierna” a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l’agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione. “Nessuno escluso” centra l’obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute.

A parlare di qualità dell’alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (CAN) di Agrigento ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriate e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell’attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri. Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che rispettano la salute dell’uomo e dell’ambiente, senza l’uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall’organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo. In questo contesto è stata rimarcata l’importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l’ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico. Quella della qualità è “La grande sfida che possiamo vincere – ha commentato Lillo Alaimo Di Loro, presidente dell’associazione Humus promotrice dell’evento – come, d’altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia”.

Lillo Alaimo Di Loro, nel suo intervento, ha puntato l’attenzione tra l’altro sui pericoli, anche di tipo culturale, connessi all’ammissione di “nuovi cibi non convenzionali” non compatibili con le tradizioni alimentari dei territori. Come nel caso della recente introduzione delle farine di insetti tra le materie prime utilizzabili per la produzione di cibi processati a livello industriale. “Non sappiamo – ha detto – quale sia l’utilità nutraceutica, salutistica o anche semplicemente nutrizionale di una farina di grilli sgrassata che magari viene utilizzata al 10, 20 o 30 per cento in un biscotto che possiamo trovare ovunque. Il rischio è che si rompa il patto secolare tra territorio e cibo, territorio e cultura, territorio e dieta. La questione del cibo merita un’attenzione particolare, non tanto per questioni ideologiche quanto per una necessità pratica che va affrontata nei termini giusti, considerato che è in pericolo l’intero concetto di cibo come elemento culturale capace di legare l’uomo al suo territorio e alla sua salute. Il cibo, infatti, non fornisce solo energia per la “macchina corpo” ma offre la possibilità di vivere sani ed essere felici. È necessario collegare a ogni cibo che mangiamo la sua precisa ragione, cioè la sua utilità in termini di benefici per il corpo perché, ed è stato detto più volte, “noi siamo quello che mangiamo”.

Al termine dei due incontri, Lillo Alaimo Di Loro ha consegnato ai due Istituti una copia del suo libro “La ragione del cibo” invitando i convenuti alla riflessione.

Il progetto “Nessuno escluso” è finanziato dal PSR Sicilia – Mis.16 – Cooperazione Sottomisura 16.9.



<https://www.scrivolibero.it/nessuno-escluso-allistituto-sciascia-a-racalmuto-e-al-liceo-odierna-a-palma-di-montechiaro-per-discutere-delle-ragioni-del-buon-cibo/>

“Nessuno escluso” tra dieta mediterranea e farina di insetti. Incontri a Racalmuto e Palma di Montechiaro

Dieta, salute e farine di insetti

“Nessuno escluso” all’istituto “Sciascia a Racalmuto” e al liceo “Odierna” a Palma di Montechiaro

per discutere delle ragioni del buon cibo

Dall’istituto comprensivo “Sciascia” a Racalmuto al liceo scientifico “Odierna” a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l’agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione. “Nessuno escluso” centra l’obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute.

A parlare di qualità dell’alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (CAN) di Agrigento ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriate e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell’attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri. Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che rispettano la salute dell’uomo e dell’ambiente, senza l’uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall’organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo. In questo contesto è stata rimarcata l’importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l’ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico. Quella della qualità è “La grande sfida che possiamo vincere – ha commentato Lillo Alaimo Di Loro, presidente dell’associazione Humus promotrice dell’evento – come, d’altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia”.



Lillo Alaimo Di Loro, nel suo intervento, ha puntato l’attenzione tra l’altro sui pericoli, anche di tipo culturale, connessi all’ammissione di “nuovi cibi non convenzionali” non compatibili con le tradizioni alimentari dei territori. Come nel caso della recente introduzione delle farine di insetti tra le materie prime utilizzabili per la produzione di cibi processati a livello industriale. “Non sappiamo – ha detto – quale sia l’utilità nutraceutica, salutistica o anche semplicemente nutrizionale di una farina di grilli sgrassata che magari viene utilizzata al 10, 20 o 30 per cento in un biscotto che possiamo trovare ovunque. Il rischio è che si rompa il patto secolare tra territorio e cibo, territorio e cultura, territorio e dieta. La questione del cibo merita un’attenzione particolare, non tanto per questioni ideologiche quanto per una necessità pratica che va affrontata nei termini giusti, considerato che è in pericolo l’intero concetto di cibo come elemento culturale capace di legare l’uomo al suo territorio e alla sua salute. Il cibo, infatti, non fornisce solo energia per la “macchina corpo” ma offre la possibilità di vivere sani ed essere felici. È necessario collegare a ogni cibo che mangiamo la sua precisa ragione, cioè la sua utilità in termini di benefici per il corpo perché, ed è stato detto più volte, “noi siamo quello che mangiamo”.

Al termine dei due incontri, Lillo Alaimo Di Loro ha consegnato ai due Istituti una copia del suo libro “La ragione del cibo” invitando i convenuti alla riflessione.

Il progetto “Nessuno escluso” è finanziato dal PSR Sicilia – Mis.16 – Cooperazione Sottomisura 16.9.

<https://giornalecentrosicilia.it/2023/01/24/nessuno-escluso-tra-dieta-mediterranea-e-farina-di-insetti-incontri-a-racalmuto-e-palma-di-montechiaro/>

Dieta, salute e farine di insetti, "Nessuno escluso" nelle scuole per divulgare l'educazione alimentare

Dall'istituto comprensivo "Sciascia" a Racalmuto al liceo scientifico "Odierna" a Palma di Montechiaro seguendo sempre lo stesso principio: la centralità della dieta mediterranea, l'agricoltura biologica e le regole sociali, i cibi processati fuori dai canoni di logica e ragione. "Nessuno escluso" centra l'obiettivo e stimola i più giovani in una attività di riflessione e scelta che connettono direttamente alimentazione e salute.

A parlare di qualità dell'alimentazione e della centralità della dieta mediterranea è stata la biologa nutrizionista Laura La Vecchia, mentre il tenente colonnello Vincenzo Castronovo, comandante del Centro Anticrimine Natura (CAN) di Agrigento ha discusso di norme e rispetto delle regole, del patto tra produttori e consumatori per evitare il rischio di scelte di consumo inappropriate e di corrispondenza tra prezzo e valore reale del cibo raccontando ai giovani studenti alcuni esempi dell'attività operativa del nucleo speciale dei carabinieri.

Gli agronomi, Giuseppe Craparo e Marco Terrana hanno illustrato i principi della tecnica di coltivazione biologica che risponde alla necessità di ottenere cibi sani che rispettano la salute dell'uomo e dell'ambiente, senza l'uso di prodotti di sintesi che, in quanto tali, non vengono riconosciuti dall'organismo e pertanto sono capaci di originare patologie di tipo cronico degenerativo.

In questo contesto è stata rimarcata l'importanza della biodiversità come strumento per creare sistemi ecologici aziendali integrati con l'ambiente naturale per garantire produzioni sane, abbondanti e sostenibili anche dal punto di vista economico. Quella della qualità è "La grande sfida che possiamo vincere – ha commentato Lillo Alaimo Di Loro, presidente dell'associazione Humus promotrice dell'evento – come, d'altronde, dimostra la Sicilia, prima regione del biologico italiano, che vanta la rete ecologica regionale tra le più efficienti in Italia".

Lillo Alaimo Di Loro, nel suo intervento, ha puntato l'attenzione tra l'altro sui pericoli, anche di tipo culturale, connessi all'ammissione di "nuovi cibi non convenzionali" non compatibili con le tradizioni alimentari dei territori. Come nel caso della recente introduzione delle farine di insetti tra le materie prime utilizzabili per la produzione di cibi processati a livello industriale. "Non sappiamo – ha detto – quale sia l'utilità nutraceutica, salutistica o anche semplicemente nutrizionale di una farina di grilli sgrassata che magari viene utilizzata al 10, 20 o 30 per cento in un biscotto che possiamo trovare ovunque.

Il rischio è che si rompa il patto secolare tra territorio e cibo, territorio e cultura, territorio e dieta. La questione del cibo merita un'attenzione particolare, non tanto per questioni ideologiche quanto per una necessità pratica che va affrontata nei termini giusti, considerato che è in pericolo l'intero concetto di cibo come elemento culturale capace di legare l'uomo al suo territorio e alla sua salute. Il cibo, infatti, non fornisce solo energia per la "macchina corpo" ma offre la possibilità di vivere sani ed essere felici.

È necessario collegare a ogni cibo che mangiamo la sua precisa ragione, cioè la sua utilità in termini di benefici per il corpo perché, ed è stato detto più volte, "noi siamo quello che mangiamo".

Al termine dei due incontri, Lillo Alaimo Di Loro ha consegnato ai due Istituti una copia del suo libro "La ragione del cibo" invitando i convenuti alla riflessione.

Il progetto "Nessuno escluso" è finanziato dal PSR Sicilia – Mis.16 – Cooperazione Sottomisura 16.9.



<https://www.siciliareporter.com/dieta-salute-e-farine-di-insetti-nessuno-escluso-nelle-scuole-per-divulgare-leducazione-alimentare/>