

Rassegna stampa

26 aprile 2022



SOCIETÀ & CULTURA

"Agrigento Cooking Show" è la prima gara gastronomica accoppiata a un video-contest che coinvolge ristoratori e videomaker



Dino Bocco

Il gradale ritorno alla normalità viene sancito ad Agrigento da un progetto culturale ed enogastronomico unico nel suo genere, che mette insieme cibo e immagini in un concorso di sapori e arte cinematografica. Il Palacograssi, dopo essere stato a lungo hub sociale, tornerà il 2 maggio alle 10 alla sua originaria destinazione con "Agrigento Cooking Show", la prima gara gastronomica accoppiata a un video-contest che coinvolge ristoratori e videomaker. Una gara doppia con doppi premi. Il progetto del regista e produttore Marco Gallo ha l'ambizione di promuovere il territorio con un'idea precisa: unire il palato con i piatti prelibati e accarezzare lo sguardo con gli scenari più suggestivi. Gallo, che è anche patron di Sicilymovie, il Festival del Cinema di Agrigento, presenta la gara nella Valle dei Templi dal 21 al 24 luglio con la sua VII edizione, e il responsabile della Film Commission della Dno Distretto Turistico Valle dei Templi.



Marco Gallo



Giuseppina Battaglia

«Il cinema e le immagini in genere sono un mezzo di promozione turistica fondamentale», afferma. Lo sono certamente anche i deliziosi piatti siciliani che travalicano i confini nazionali suscitando curiosità e interesse. «Agrigento Cooking Show» è alla seconda edizione e una giuria di 15 esperti del settore della comunicazione, del cinema e dell'editoria ha già selezionato i finalisti, tre per categoria: tra i ristoratori "Hostaria del Vascio" di Sciacca, "Il Mangione" di Raffadali e "Grazioso" di Agrigento. Rispettivamente i videomaker "accoppiati" sono "Arte Ventuno", il duo Massimiliano Gallo e Andrea Barba e infine, Salvo La Rocca. I piatti in finale saranno due piatti e un dolce "la nonna" rivisitata di Alex Mangione, i "cavalletti al sugo di maiale" di Mario Gallo e "l'Onofrina" della famiglia Benivenga di Sciacca.

Sono stati 30 i concorrenti e si contesteranno il miglior piatto e il miglior video realizzato. Il premio assegnato sarà di mille euro per il miglior piatto e di 500 euro per il miglior video. Novità della seconda edizione è la partnership con "All Food Sicily", il primo quotidiano online dedicato ad enogastronomia e turismo in Sicilia, che assegnerà due ulteriori premi per

aggiornarsi e migliorarsi, dimostra innanzitutto - afferma Tabacco La Gipa, amministratore delegato del Distretto Turistico - l'alto livello dell'offerta che tutta la "Costa del Mare" riesce ad esprimere. Un'iniziativa di Marco Gallo è anche veicolo di promozione turistica attraverso immagini di qualità che sosterranno a diffu-

dersi attraverso i social media e che motiveranno anche il nostro territorio. Durante la finale ogni ristorante avrà a disposizione 40 minuti per realizzare il piatto riprodotto nel video del contest. Al termine, una giuria

il miglior piatto e il migliore storia. Altro premio per il miglior piatto e miglior video sarà assegnato da VisitAgrigento, utile guida turistica e calendario eventi della provincia di Agrigento. La finale sarà presentata da Silvio Schenkel e uno dei momenti della giuria e ospite della serata sarà Giuseppina Battaglia, giornalista palermitana di successo grazie al programma "Giuseppina in cucina" su José Network.

«Il Cooking show on ne sono una iniziativa - spiega Marco Gallo - la particolarità del nostro progetto culturale sta nel fatto che questo è l'unico concorso che vede coinvolti ristoratori e videomaker. Il segreto per gli accoppiamenti si è svolto al Teatro Pirandello. Tutti i concorrenti si sono impegnati a realizzare un piatto riprodotto nel video. Più di ventimila sono state le espressioni di apprezzamento sui social network, più di centomila le visualizzazioni sulle pagine ufficiali di "Agrigento Cooking Show" su Instagram e Facebook. Per prendere parte alla finale è degustare liberamente i prodotti tipici delle giuseppine apprezzare le nostre food siciliana l'ingresso su libro (libro a esaurimento posti). La show si svolgerà all'interno della Sala Concordia. ■

Cibo e immagini in un concorso di sapori e arte cinematografica

Il PROGETTO. Stuzzicare il palato con piatti prelibati e accarezzare lo sguardo con gli scenari più suggestivi

TERRITORIO & AMBIENTE

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

"Nessuno escluso": due giornate all'insegna del benessere psicofisico e della sana alimentazione a contatto con la natura

Nessuno escluso, due giorni tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50. L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì, al centro culturale San Domenico di Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è tenuto l'incontro sul-

l'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella.

«Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come



Un momento della manifestazione

questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura». «La due giorni - spiega Silvia Di Loro, dell'azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana».

«Riscoprire i valori della sana ali-

mentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccoglierci i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni».

TERRITORIO & AMBIENTE

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

"Nessuno escluso": due giornate all'insegna del benessere psicofisico e della sana alimentazione a contatto con la natura

Nessuno escluso, due giorni tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50. L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.



Un momento della manifestazione

questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura». «La due giorni - spiega Silvia Di Loro, dell'azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana».

«Riscoprire i valori della sana ali-



Giochi. Ultimi preparativi per rendere l'area attrezzata fruibile ai bambini. (FOTO DANE)

Il dono dei genitori di Loredana Guida nel giorno del compleanno della figlia

Fontanelle, al Parco del sorriso nasce una nuova bambinopoli

Lions e Leo Club faranno mettere a dimora un ulivo

Giovanna Neri

«Dalla sofferenza di ciascuno può nascere una speranza per tante altre persone, se solo sappiamo aprire il nostro dolore al bene più grande. È questo lo spirito dell'evento organizzato in ricordo di Loredana Guida, collega giornalista e insegnante di Fontanelle scomparsa nel 2020 a causa di una malattia non diagnosticata

in tempo. La data scelta è quella del suo compleanno: il 23 aprile. Alle ore 16,30, al Parco del Sorriso si terrà un momento di solidarietà, amore e inclusione sociale, proprio nel giorno in cui avrebbe compiuto 47 anni. L'iniziativa nasce dal desiderio della famiglia Guida di continuare a fare del bene in sua memoria, per non dimenticare lo stile di vita che la caratterizzava, con la sua voglia di donarsi al prossimo. Nel suo ricordo i familia-

ri hanno donato dei nuovi giochi per bambini, rendendo il parco più accogliente. Il comitato di quartiere Fontanelle Insieme ha sposato con gioia il progetto. «Loredana - dice il presidente Vito Lauricella - amava particolarmente i bambini e per questo aveva scelto di essere un'insegnante, sapeva che il tempo e le risorse impiegate per loro sarebbero stati per il bene dell'umanità, e con questo evento la sua famiglia vuole lasciare un segno tangibile delle sue volontà, rendendo ancora più bello e funzionale uno spazio ludico all'interno del nostro quartiere con un gesto concreto».

Biondi: raccolta fondi pro Ucraina

● Raccolta fondi per l'emergenza Ucraina. Ad organizzarla è Beniamino Biondi su sollecitazione dell'amministrazione militare di Chernihiv. «Con un documento ufficiale - dice Biondi - mi ha affidato il compito di raccogliere fondi per ricevere aiuti umanitari diretti e un ulteriore trasferimento in Ucraina al fine di proteggere la popolazione civile. Dal giorno del conflitto, grazie alla rete di sindaci che ho costituito e ai numerosi contatti interni all'Ucraina, sono riuscito a portare nel nostro territorio in piccoli gruppi, sostenendo in

molti casi le spese di viaggio, più di 30 persone. Con l'aiuto e la solidarietà di tanti, ai rifugiati abbiamo fornito auxilio per le migliori condizioni di vitto e alloggio, per la ricognizione periodica degli ingressi, per l'immissione a scuola dei minori e per il supporto alle esigenze personali». L'obiettivo di questa raccolta fondi è di potere aiutare direttamente coloro i quali sono rimasti in Ucraina e sostenere i costi per ulteriori arrivi. Questo il link per aderire alla colletta: <https://gofund.me/bba4ae11>.

(FOTO)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vedere&Sentire

Per le vostre segnalazioni: cronaca.agrigento@gds.it

PALMA DI MONTECHIARO

A Palazzo Ducale Biennale del Gattopardo

● Domani, alle 17.30 a Palma taglio del nastro della prima edizione della Biennale internazionale del Gattopardo a Palazzo Ducale, con visite programmate sino all'8 maggio. L'evento, intitolato Homodeus, il dilemma dell'uomo e promosso dal gruppo Io sono Palma, composto da Angela Rinolfo, Giuseppe Todaro e Marielena Vaccaro, con il sindaco Stefano Castellino e il professore Michele Cirio del Valletta Higher Education Institute. (FACAS)

PARCO ARCHEOLOGICO

Trekking fotografico con Samantha Capitano

● Una giornata nella Valle dei Templi per immortalare il paesaggio attraverso scatti naturalistici. È il Trekking fotografico in compagnia della fotografa Samantha Capitano, in programma lunedì 25 dalle 10. È una iniziativa di Immagina e VisitAgrigento. (FACAS)

CANICATTI

Il cibo come mezzo di inclusione sociale

● Agricoltura come mezzo di inclusione con il progetto Nessuno Escluso. Appuntamento al San Domenico di piazza Dante, a Canicatti, oggi dalle 17 alle 19. L'incontro avrà come scopo quello di contenere il senso di solitudine e il sentimento di isolamento, aprendo nuove prospettive di incontro e di socializzazione per migliorare la qualità della vita. (FACAS)

SAN GIOVANNI GEMINI

Cento anni fa l'addio a don Michele Martorana

● Oggi ricorre il centenario della morte del servo di Dio don Michele Martorana. L'Unità pastorale di San Giovanni Gemini organizza mostre, musical, memoriali e itinerari narrativi. Alle 19 l'arcivescovo Alessandro D'Amico concelebrerà alla liturgia la santa Messa. (FACAS)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'incidente mortale alla Rotatoria Giunone Ubriaco al volante uccise l'amico disabile

L'imputato ha patteggiato 21 mesi e 10 giorni di reclusione, pena sospesa

Gerlando Cardinale

Un anno, 9 mesi e 10 giorni di reclusione (pena sospesa), per le accuse di omicidio stradale e guida in stato di alterazione da droghe è la pena inflitta al trentacinquenne Alberto Belcastro, di Campobello di Licata che ha patteggiato e definito la posizione giudiziaria. La sentenza di applicazione della pena - su richiesta dell'avvocato Gioacchino Sanfilippo e del pm Sara Varzi, è stata emessa dal gup Giuseppe Miceli. Il procedimento era quello per la morte del trentacinquenne Giovanni Rizzo, amico dell'imputato, seduto nella sedia per invalidi del Fiat Doblo di proprietà del padre della vittima, auto guidata da Belcastro. Il veicolo, nella notte fra il 16 e il 17 settembre 2019, si schiantò contro la rotatoria Giunone in un incidente senza altri veicoli coinvolti, nel quale Rizzo morì e l'imputato riportò solo qualche contusione. Gli accertamenti della Stradale fecero emerge-

re che Belcastro era messo al volante con un tasso alcolico lievemente superiore al limite previsto e, soprattutto, dopo avere assunto cocaina e anfetamine. La consulenza tecnica disposta dalla procura evidenziò anche il superamento del limite di velocità, fissato in 50 chilometri orari, di 20. Tuttavia le condizioni strutturali della rotatoria (poi ammodernata e modificata) e l'assenza di illuminazione sono state ritenute delle «concause» che sono valse come attenuanti all'automobilista. I familiari, assistiti dall'avvocato Salvatore Manganello, una volta riscaricati non si sono costituiti parte civile. (FACAS)



Rotatoria Giunone in attesa dei lavori prima dell'incidente

Tre piccoli fabbricati costruiti su più livelli Scoperto a Piano Gatta caso di abusivismo edilizio

Concetta Rizzo

Tre fabbricati rurali di piccole dimensioni, ma in più elevazioni; una rampa curvabile realizzata con struttura mista a salda; una vasca d'acqua interrata trasformata in magazzino e un manufatto in lamiera da destinare a ricovero per animali. A scoprirle queste opere abusive, in contrada Piano Gatta, dopo un sopralluogo, sono stati gli agenti della Polizia locale insieme ai tecnici dell'Uc di Palazzo dei Giganti. Il dirigente del quinto settore del Municipio Gaetano Greco ha ordinato la demolizione degli abus e il ripristino dello stato dei luoghi entro 60 giorni, «restando impegnati nella fase penale», è stato scritto negli incartamenti del Comune. L'arrivo dato all'agrigentino, proprietario dei tre fabbricati e di tutto il resto, è quello classico - in difetto si provvederà alla demolizione d'ufficio, a spe-

se del responsabile dell'abus». Naturalmente, qualora le opere abusive dovessero essere state sottoposte a sequestro da parte dell'autorità giudiziaria, l'agrigentino dovrà chiedere il dissequestro al giudice penale prima di avviare qualsiasi opera di demolizione e ripristino dei luoghi. Anche in questo caso, così come in tutti i precedenti ed analoghi casi, contro il provvedimento del Comune potrà essere presentato ricorso al Tar Sicilia entro 60 giorni dal presidente della Regione entro 120. Il controllo della sezione Edilizia della Polizia locale e dei tecnici del Comune ha permesso di accertare, in questo caso, che le opere sono state realizzate in difformità alle autorizzazioni ottenute nel corso degli anni, nonché all'istanza di sanatoria. Verifiche ed accertamenti, tanto su nuovi cantieri edili, quanto su precedenti costruzioni non si fermano, visto che il fenomeno persiste. (FACAS)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CANICATTI

Il cibo come mezzo di inclusione sociale

● Agricoltura come mezzo di inclusione con il progetto Nessuno Escluso. Appuntamento al San Domenico di piazza Dante, a Canicatti, oggi dalle 17 alle 19. L'incontro avrà come scopo quello di contenere il senso di solitudine e il sentimento di isolamento, aprendo nuove prospettive di incontro e di socializzazione per migliorare la qualità della vita. (FACAS)

“Dal racconto al raccolto”, l’agricoltura e i sapori antichi per non sentirsi soli: ecco com’è andata l’iniziativa

Due giornate all’insegna del benessere, dell’inclusione sociale e della sana alimentazione. Gli anziani hanno ricordato come mangiavano più di 70 anni fa, quando ancora non si parlava neanche di “Dieta mediterranea”

Si chiama “Nessuno escluso” l’iniziativa che, in due giornate, ha creato il cosiddetto “Laboratorio dei ricordi” con il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci dell’Università della terza età UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all’alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni ‘30, ‘40 e ‘50.

L’agricoltura diventa così il mezzo privilegiato per favorire l’inclusione sociale, per contenere la solitudine e alleviare l’isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il “Laboratorio dei ricordi – L’alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea” mentre, nella sede dell’azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l’incontro sull’orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell’associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e ConDiVivo rientrano nel progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

“Questa iniziativa - dice Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - è un elogio alla semplicità intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell’alimentazione, del benessere, del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura, dell’utilizzazione sostenibile delle risorse, del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari. I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni ‘30, ‘40 e ‘50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell’umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell’umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l’importanza di un buon rapporto con la natura.

“Due giorni importanti - spiega Silvia Di Loro dell’azienda Bio Di Loro - che hanno consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature. Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana”.

“Riscoprire i valori della sana alimentazione - ha aggiunto Giuseppe Lauricella di “Noi dell’UniTre” - per riscoprire la vita all’aria aperta e tutto ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto: un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni. Abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere”.



Dal campi alla tavola per riscoprire la natura e i sapori di un tempo: entra nel vivo il progetto “Nessuno escluso”



Dal campi alla tavola per riscoprire la natura e i sapori di un tempo: entra nel vivo il progetto “Nessuno escluso”



Agricoltura come mezzo di inclusione sociale, due appuntamenti con "Nessuno Escluso"

Agricoltura come mezzo di inclusione sociale, tornano gli appuntamenti con "Nessuno Escluso".

Sono due le iniziative previste per questo week end; La prima si svolgerà al centro culturale San Domenico di piazza Dante a Canicattì il prossimo **22 aprile dalle 17 alle 19**. Si tratta del "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea".

L'incontro avrà come scopo quello di contenere il senso di solitudine e il sentimento di isolamento, aprendo nuove prospettive di incontro e di socializzazione, migliorando la vita ed il benessere civile attraverso l'attivazione di "luoghi e spazi di comunicazione" e l'informazione sui servizi esistenti nel territorio e sulle modalità di accesso.

L'appuntamento sarà aperto da "L'alimentazione in età scolare dal racconto dei soci dell'Unitre" alla presenza del presidente provinciale Giuseppe Lauricella. Saranno realizzate delle letture dal libro "La Ragione del Cibo" di Lillo Alaimo di Loro. Interverranno Maria Laura La Vecchia, biologa nutrizionista e Giuseppe Craparo, agronomo. Conclude lo scrittore Lillo Alaimo Di Loro.

Sabato 23 aprile, invece, l'appuntamento è all'Azienda "Bio Di Loro" di contrada Portella di Puma a Racalmuto per un incontro sull'orto sociale. L'evento prevede la realizzazione e la cura dell'orto biologico condiviso inter-generazionale, realizzato presso l'azienda biologica Bio Di Loro. La giornata è dedicata ad un gruppo organizzato di ospiti dell'associazione UniTre di Canicattì - Università della terza età, cui si affiancherà un gruppo di interesse multigenerazionale.



<https://www.grandangoloagrigento.it/ultime-notizie/agricoltura-come-mezzo-di-inclusione-sociale-due-appuntamenti-con-nessuno-escluso>

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

Nessuno escluso, una 'due giorni' tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50.

L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

"Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso - conclude Alaimo Di Loro - abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura".

"La 'due giorni' - spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana".

"Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccoglierne i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni"



<https://www.grandangoloagrigento.it/ultime-notizie/dal-racconto-al-raccolto-quando-lagricoltura-diventa-strumento-di-inclusione-sociale>

Dal Racconto Al Raccolto, Quando L'agricoltura Diventa Strumento Di Inclusione Sociale

Nessuno escluso, una 'due giorni' tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50. L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

"Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso - conclude Alaimo Di Loro - abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura".

"La 'due giorni' - spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana".

"Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccogliergli i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni".



<https://www.scrivolibero.it/dal-racconto-al-raccolto-quando-lagricoltura-diventa-strumento-di-inclusione-sociale/>

Nessuno escluso: due giornate all'insegna del benessere e della sana alimentazione

Nessuno escluso, una 'due giorni' tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50. L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona. Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

"Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso - conclude Alaimo Di Loro - abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura". "La 'due giorni' - spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana". "Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccoglierne i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni".



<https://www.agrigentooggi.it/nessuno-escluso-due-giornate-allinsegna-del-benessere-e-della-sana-alimentazione/>

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

Nessuno escluso: due giornate all'insegna del benessere e della sana alimentazione a contatto con la natura

Nessuno escluso, una 'due giorni' tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50.

L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

"Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso - conclude Alaimo Di Loro - abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura".

"La 'due giorni' - spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana".

"Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccogliergli i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni".



<https://www.siciliaonpress.com/2022/04/25/dal-racconto-al-raccolto-quando-lagricoltura-diventa-strumento-di-inclusione-sociale/>

Dal racconto al raccolto

Progetto “Nessuno escluso”, due giornate all’insegna del benessere e della sana alimentazione a contatto con la natura.

Progetto “Nessuno escluso”, due le iniziative svoltesi lo scorso fine settimana. Venerdì a Canicattì, al centro culturale San Domenico, si è svolto il “Laboratorio dei ricordi – L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea”. Sabato nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura.

“Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari – sottolinea Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia – I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso – conclude Alaimo Di Loro – abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura”

“La ‘due giorni’ – spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro – si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana”.

“Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni – dice Giuseppe Lauricella – Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccogliermi i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni”.



Racalmuto, Azienda Bio Di Loro: foto di gruppo



Racalmuto, Azienda Bio Di Loro: un momento della raccolta

Canicattì, l'agricoltura come mezzo di inclusione sociale, due nuovi appuntamenti con il progetto "Nessuno escluso"

Agricoltura come mezzo di inclusione sociale, tornano gli appuntamenti con "Nessuno Escluso".

Due le iniziative previste per questo week end. La prima si svolgerà al centro culturale San Domenico di piazza Dante a **Canicattì** il prossimo **22 aprile dalle 17 alle 19**. Si tratta del "Laboratorio dei ricordi – L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea".

L'incontro avrà come scopo quello di contenere il senso di solitudine e il sentimento di isolamento, aprendo nuove prospettive di incontro e di socializzazione, migliorando la vita ed il benessere civile attraverso l'attivazione di "luoghi e spazi di comunicazione" e l'informazione sui servizi esistenti nel territorio e sulle modalità di accesso.

L'appuntamento sarà aperto da "L'alimentazione in età scolare dal racconto dei soci dell'Unitre" alla presenza del presidente provinciale Giuseppe Lauricella. Saranno realizzate delle letture dal libro "La Ragione del Cibo" di Lillo Alaimo di Loro. Interverranno Maria Laura La Vecchia, biologa nutrizionista e Giuseppe Craparo, agronomo. Conclude lo scrittore Lillo Alaimo Di Loro.

Sabato 23 aprile, invece, l'appuntamento è all'Azienda "Bio Di Loro" di contrada Portella di Puma a Racalmuto per un incontro sull'orto sociale. L'evento prevede la realizzazione e la cura dell'orto biologico condiviso intergenerazionale, realizzato presso l'azienda biologica Bio Di Loro. La giornata è dedicata ad un gruppo organizzato di ospiti dell'associazione UniTre di Canicattì – Università della terza età, cui si affiancherà un gruppo di interesse multigenerazionale.



<https://www.siciliareporter.com/canicatti-lagricoltura-come-mezzo-di-inclusione-sociale-due-nuovi-appuntamenti-con-il-progetto-nessuno-escluso/>

“Nessuno escluso”: due giornate di benessere e sana alimentazione a contatto con la natura

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

Nessuno escluso, una `due giorni` tra il “Laboratorio dei ricordi” e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50.

L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il “Laboratorio dei ricordi – L'alimentazione in età scolare prima della dieta mediterranea” mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 – Sottomisura 16.9.

“Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari – afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia – I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso – conclude Alaimo Di Loro – abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura”.

“La `due giorni` – spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro – si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana”.

“Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni – dichiara Giuseppe Lauricella – Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccoglierne i frutti.

C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni”.



<https://www.siciliareport.it/province/agrigento/nessuno-escluso-due-giornate-di-benessere-e-sana-alimentazione-a-contatto-con-la-natura/>

Dal racconto al raccolto, quando l'agricoltura diventa strumento di inclusione sociale

Nessuno escluso: due giornate all'insegna del benessere e della sana alimentazione a contatto con la natura

0 notes 63 views

Nessuno escluso, una 'due giorni' tra il "Laboratorio dei ricordi" e il raccolto delle verdure e degli ortaggi che i soci di UniTre avevano precedentemente piantato e curato. Un ritorno alla natura, all'alimentazione sana e al benessere condito dai racconti dei pranzi e delle cene degli anni '30, '40 e '50.

L'agricoltura diviene il mezzo utile all'inclusione sociale, serve anche a contenere la solitudine e alleviare l'isolamento aprendo le porte allo stare insieme migliorando, nel frattempo, il benessere di ogni persona.

Venerdì scorso, infatti, al centro culturale San Domenico a Canicattì si è svolto il "Laboratorio dei ricordi - L'alimentazione in età scolare prima

della dieta mediterranea" mentre sabato, nella sede dell'azienda Bio Di Loro a Racalmuto, si è svolto l'incontro sull'orto sociale seguito dal raccolto di ortaggi e verdure piantumati e curati dai soci della sezione di Canicattì dell'associazione UniTre, presieduta da Giuseppe Lauricella. Le azioni BenEssere e CondiVivo rientrano nel progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, con il Psr Sicilia, Misura 16 - Sottomisura 16.9.

"Questa iniziativa è un elogio alla semplicità, intesa come nuovo paradigma che risolve i problemi dell'alimentazione; del benessere; del ritrovare un giusto rapporto tra uomo e natura; dell'utilizzazione sostenibile delle risorse; del rispetto della biodiversità, della memoria e dei modelli virtuosi di stili di vita e alimentari - afferma Lillo Alaimo Di Loro, scrittore e presidente del Consorzio Isola Bio Sicilia - I soci di UniTre ci hanno raccontato come mangiavano negli anni '30, '40 e '50, quando ancora non si era teorizzata la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità. Credo che iniziative come questa servano a recuperare strategicamente i bisogni dell'umanità in fatto di alimentazione e di normalizzazione dei cicli di vita oltre a sottolineare l'importanza di un buon rapporto con la natura. Con l'agricoltura sociale si entra nell'alveo dell'integrazione sociale e, attraverso la pratica diretta dell'agricoltura, se ne favorisce l'integrazione. In tal senso - conclude Alaimo Di Loro - abbiamo cominciato un percorso che andava dalla semina al raccolto dimostrando come sia possibile produrre in maniera sostenibile rispettando i ritmi della natura".



foto di gruppo



un momento della raccolta

"La 'due giorni' - spiega Silvia Di Loro, Azienda Bio Di Loro - si è rivelata importante e costruttiva perché ha consentito, a chi ha investito la vita nel lavoro e non ha mai potuto godersi le gioie della campagna e del biologico, di affacciarsi a un mondo nuovo apprendendo tecniche mai utilizzate e con la possibilità di gioire dei piccoli piaceri della vita, della raccolta e dello stare insieme conoscendo i semi, i terreni, le temperature, ... Conoscenze che possono essere trasferite alla vita quotidiana".

"Riscoprire i valori della sana alimentazione, della vita all'aria aperta, di ciò che hanno sostenuto sempre le generazioni che ci hanno preceduto, diventa un momento da valorizzare e incentivare e da trasmettere alle nuove generazioni - dichiara Giuseppe Lauricella - Noi dell'UniTre, nell'ambito della nostra offerta formativa, abbiamo sostenuto questa iniziativa perché riguarda la natura e così, nel tempo, abbiamo piantumato ortaggi e verdure che abbiamo visto nascere. Oggi siamo tornati per raccogliere i frutti. C'è una grande soddisfazione da parte dei nostri soci perché vedono che oggi si continua a fare, seppur con criteri nuovi, ciò che si faceva una volta. La perpetuazione di valori provenienti dal passato che ci impegniamo a trasmettere alle nuove generazioni".

<https://www.giornalelora.it/dal-racconto-al-raccolto-quando-lagricoltura-diventa-strumento-di-inclusione-sociale/?fbclid=IwAR3HBvEK9TbLbAaa-e3WluQuFZU-gpR6Xi0CmiYXzkl0mWvVDozQ96s5ags>