Rassegna stampa

2 luglio 2022

Office
Media Press

XII LA SICILIA Giovedì 9 Settembre 2021

A RACALMUTO "ABC... CULTURA"

"Nessuno escluso" coinvolge gli alunni dell'Ic Sciascia

RACALMUTO. Il progetto "Nessuno escluso" incontra gli studenti dell'istituto comprensivo "Leonardo Sciascia" di Racalmuto - plesso Pietro d'Asaro - diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: "Noi mangiamo Noi siamo".

Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L'attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi.

Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Al termine dei laboratori, il primo svoltosi alla Fondazione Sciascia e gli altri due al plesso D'Asaro, i ragazzi hanno fatto merenda con prodotti biologici: anguria, cantalupo, torrone, cubaita, tarallucci di Racalmuto e pane condito.

Agrigento e Provincia

San Calogero, cresce l'attesa ma anche l'ansia per il Covid

Dopo 2 anni di stop ci sarà il consueto bagno di folla. Dalla Prefettura raccomandano distanziamento e mascherine

FRANCESCO DI MARE

Domani la statua di San Calogero tornerà tra la sua gente. Dopo due anni di stop per la pandemia di Covid 19 e a dispetto delle temperature che metteranno a rischio la salute pubblica, le autorità competenti hanno dato il via libera allo svolgimento della processione nel centro storico della Città dei templi. Come da tradizione il fercolo uscirà alle 12 dal santuario, ma ai portatori e – se necessario – alle forze dell'ordine è stato disposto di applicare il divieto di "assalto" alla statua, proprio per limitare al massimo il rischio di possibile contagio.

Dopo avere raccomandato il distanziamento – misura sostanzialmente impossibile da applicare, vista la calca di persone attese, nelle ultime ore si registrano segnali di forte apprensione da parte delle autorità che una quindicina di giorni fa hanno dato il via libera alla festa. L'altro ieri dalla Prefettura è stato raccomandato fortemente l'uso della mascherina per tutti, non solo portatori della statua. Ieri ci ha messo il carico il commissario dell'Asp Zappia: «Abbiamo manifestato al prefetto e alle forze dell'ordine, durante una riunione della taske force, il rischio di una diffusione enorme del virus perché, in questo momento, abbiamo un numero di vaccinazioni, terze e quarte dosi, che non procedono per come ci aspettavamo».

Si avverte la sensazione che quasi quasi, se potessero, coloro i quali hanno autorizzato la "manifestazione" oggi la annullerebbero per rischi relativi alla salute pubblica. Ma è una sensazione che rimarrà tale, vista l'attesa per l'uscita della statua. Chi prenderebbe adesso la responsabilità di dire niente da fare, San Calogero non avrà la sua festa? Ci sarebbe una "sollevazione popolare" come mai accaduto ad Agrigento nemmeno in occasione della mancata erogazione dell'acqua per giorni e giorni o contro la mafia. Quindi la festa ci sarà, con la raccomandazione a usare la mascherina per tutti. E pazienza se sono previsti i "soliti" 39 gradi di questo periodo.

Se mai sarà da vedere come verrà dispiegato il servizio di soccorso sanitario, con ambulanze e vigili del fuoco sul posto. Un aspetto da non sottovalutare vista l'emergenza caldo di questi giorni.

Ieri è stata transennata l'area del sagrato del santuario, in vista proprio dell'uscita della statua da svolgere senza rischio di "assalti" alla stessa, fin dai primi metri mossi fuori dalla chiesa.

Intanto i fuochi d'artificio sono "salvi" grazie agli operai dell'Esa, intervenuti all'ultimo minuto per togliere tutti i pericoli costituiti da erbacce secche sopperendo alla cattiva gestione dell'ufficio competente. Ieri mattina alla villa del sole c'è stato un summit tra assessori, ispettorato del lavoro prefettura, per un sopralluogo per dare l'ok.

Intanto ieri sera grande successo per "U venniri a villa", con la speranza che domenica prevalga il buonsenso sotto tutti i punti di vista.

Le transenne davanti al santuario

CALTABELLOTTA: DISSESTO E FRANE

Sette milioni per il centro storico

CALTABELLOTTA. Corposo finanziamento della Regione Siciliana per combattere il dissesto idrogeologico Si tratta di un intervento di messa in sicurezza e per l'aumento della resilienza dei territori più esposti al rischio e per i lavori di consolidamento e sistemazione dell'abitato attorno alla via Colonnello Vita. Si tratta del finanziamento che la giunta regionale, 6.815476,53 euro, ha assegnato. Il progetto prevede una serie di interventi di messa in sicurezza e salvaguardia della parte di centro abitato interessato da anni da un pericolosissimo movimento franoso che ha subito una repentina accelerazione negli ultimi anni a causa degli eventi meteorologici sempre più violenti che hanno colpito il centro, a circa mille metri sul mare.

«L'amministrazione comunale - dice il Sindaco Calogero Cattano - esprime grande soddisfazione e gratitudine al governo regionale, poiché il finanziamento del progetto rappresenta una adeguata ricompensa al duro lavoro svolto in questi anni. Anche a causa dello scoppiare della pandemia, si è posta particolare attenzione all'implementazione del parco progettuale del comune di Caltabellotta, ormai ridotto all'osso dopo anni di mancata progettazione».

CORONAVIRUS. Contagi aumentati del 50 per cento, disagi per l'assistenza ospedaliera ai pazienti no Covid

Zappia (Asp): «Ci stiamo preparando per una ulteriore criticità»

Incremento del 50 per cento di contagi. Difficoltà e disagi in ambito sanitario per l'assistenza ospedaliera ai pazienti no Covid, mentre è ormai prossima la festa di San Calogero che rischia una ulteriore impennata di nuovi casi. Sono 1.904 positivi al 30 giugno con un incremento di 1.544 rispetto alla scorsa settimana e Mario Zappia, commissario straordinario dell'Asp, annuncia: «Ci stiamo preparando per una ulteriore criticità».

I numeri impongono una riflessione sulla situazione attuale sebbene i ricoveri, sia in Medicina Covid sia in Terapia intensiva al Fratelli Parlapiano, indichino una certa stabilità con -1 in entrambi i reparti rispetto alla scorsa settimana.

«Questa è la conferma che il vaccino ci protegge dalla malattia e non dal contagio e dai disagi che questo comporta - prosegue Zappia - La settimana prossima, con la festa di San Calogero, ci sarà un sovraffollamento marcato. E non a caso, durante l'incontro con la task force e la Prefettura, abbiamo ribadito come San Calogero sia la condizione estremamente favorevole alla diffusione del virus in un momento in cui le vaccinazioni non procedono come ci aspettiamo: 351 somministrazioni totali nell'arco della settimana. Così mi sono permesso di sottolineare al prefetto la necessità di raccomandare, e lo faccio in prima persona in qualità di autorità sanitaria, l'uso della mascherina nonostante non sia più obbligatorio».

E intanto, al Fratelli Parlapiano è ormai prossima l'apertura dell'ambulatorio di Pneumologia, con la collaborazione dell'Università degli Studi di Palermo e con il professor Scichilone.

«Si comincia con le fibrosi polmonari, malattie invalidanti, e con i disturbi respiratori del sonno – dettaglia Zappia – per poi proseguire con un ambulatorio dedicato all'asma e un altro per il post Covid. I numeri della mobilità passiva: indicano 115 persone che si sono ricoverate in ospedali nelle altre province e 1.980 persone che hanno ottenuto prestazioni ambulatoriali di Pneumologia nelle altre province. La popolazione agrigentina non può affatto essere privata della Pneumologia».

Dopo l'attivazione del Malattie infettive, accelerata dalla pandemia, l'Asp prosegue attenendosi a quanto previsto dalla rete ospedaliera che contempla, tra l'altro, anche l'apertura di Pneumologia.

In questi giorni, l'Asp continua a mantenere alta l'attenzione verso i Pronto soccorso «punto debole di tutti i nostri ospedali».

RITA BAIO

A RACALMUTO "ABC... CULTURA"

"Nessuno escluso" coinvolge gli alunni dell'Ic Sciascia

RACALMUTO. Il progetto "Nessuno escluso" incontra gli studenti dell'istituto comprensivo "Leonardo Sciascia" di Racalmuto - plesso Pietro d'Asaro - diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: "Noi mangiamo Noi siamo".

Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L'attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi.

Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Al termine dei laboratori, il primo svoltosi alla Fondazione Sciascia e gli altri due al plesso D'Asaro, i ragazzi hanno fatto merenda con prodotti biologici: anguria, cantalupo, torrone, cubaita, taralllucci di Racalmuto e pane condito.

IN BREVE

ARAGONA

Raduno nazionale Cirneco dell'Etna

Prestigiosa vetrina per il Cirneco dell'Etna. L'"aristocratica" razza canina, infatti, salirà in passerella domenica, in Piazza Umberto I, alle ore 12, per il raduno nazionale Cac Cirneco dell'Etna. Si tratta di un evento, organizzato dalla Società Amatori Cirneco dell'Etna e patrocinato dal Comune di Aragona, con il supporto logistico dell'allevatore Francesco Chiarelli, che vedrà gli appassionati della razza nuovamente riuniti nella città sede delle miniere di Luigi Pirandello. Il Cirneco dell'Etna, ricordiamo, è una razza canina primitiva presente sulla nostra Isola da migliaia di anni. Recentemente è entrata a far parte del REIS, il registro che raccoglie le Eredità Immateriali della Sicilia. Il Cirneco dell'Etna è una razza autoctona di cui si hanno numerose testimonianze sin dall'antichità. Con l'immagine simile alle raffigurazioni egizie del dio Anubi, il Cirneco si trova rappresentato in monete, sculture, pitture, mosaici e testi letterari che ne confermano la sicilianità. Da sempre i Cirnechi hanno appassionato aristocratici per la loro eleganza e aiutato contadini nelle loro attività e nella caccia. Per costruzione fisica, prestanza e agilità, il Cirneco esprime una meravigliosa sintesi di animale perfettamente adattato al proprio habitat: il territorio siciliano. È, infatti, un animale attento, acuto, fulmineo, dinamico, coraggioso, determinato, scattante, veloce elegante e gentile.

CAMPOBELLO DI LICATA

Maltrattamenti e lesioni: assolto

Assolto dall'accusa di maltrattamenti alla propria ex compagna. Questa la sentenza emessa ieri dal Gup di Agrigento Francesco Provenzano nei confronti del campobellese Rosario Arrigo, assistito dall'avvocato Gioacchino Sanfilippo. Accusato non solo di maltrattamenti in famiglia, ma anche di lesioni, minacce e detenzione di arma è stato assolto giudicando non credibile la persona offesa. I fatti contestati all'uomo che ha scelto il rito abbreviato, risalgono al periodo compreso tra il 2020 e lo scorso anno. La donna che denunciò Arrigo avrebbe raccontato di essere stata più volte minacciata di morte, a seguito di scene di gelosia dello stesso. Queste e altre dichiarazioni non sono state ritenute comprovate in sede di processo.

SAMBUCA DI SICILIA

Oggi la XIII edizione del Premio Internazionale "Emanuele Navarro"

g.m.) Giornata dedicata interamente a Emanuele Navarro della Miraglia, lo scrittore "Verista" dell'Ottocento che per tanti anni è stato dimenticato e poi rivalutato da Leonardo Sciascia che fece ripubblicare il romanzo più conosciuto dell'autore sambucese, "La nana". Grazie ad Enzo Randazzo ed al Lions Club Sambuca Belice, da tredici anni a Sambuca si svolge un Premio Internazionale giunto alla tredicesima edizione e da sei un convegno di studi navarriani, due eventi che in una giornata, negli spazi del Salone della Biblioteca Navarriana della Banca Sicana, hanno ulteriormente rivalutato la figura dello scrittore. In attesa della costituzione di una Fondazione o di un Centro studi intitolato all'autore sambucese, oggi si celebra un nuovo appuntamento che ogni anno attira l'attenzione di scrittori provenienti da tutta Italia. L'appuntamento è alle ore 9 con il convegno e poi nel pomeriggio con la cerimonia dei premi agli autori vincitori.

AGRIGENTONOTIZIE

"Nessuno escluso": gli alunni dello Sciascia studiano agricoltura e alimentazione

Ciclo di tre laboratori sul tema "Noi mangiamo, noi siamo" al plesso Pietro Asaro

Il progetto "Nessuno escluso" incontra gli studenti dell'istituto comprensivo "Leonardo Sciascia" di Racalmuto - plesso Pietro d'Asaro - diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: "Noi mangiamo Noi siamo".

Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L'attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi. Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra "Abc... Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo" si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.

"Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – commenta Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell'alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell'ambiente".

Nel corso dell'incontro si è parlato del "mellone d'acqua". A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro "La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola" – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell'amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell'anguria biologica. L'occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l'esercizio della ragione e quindi della verità delle cose.

Al termine dell'incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall'azienda Mistretta.

Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico "Pietro d'Asaro. "Dimmi cosa mangi e..." centrato sulla dieta mediterranea e l'alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull'importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro.

L'ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso "D'Asaro", ha avuto come protagonista il tema "Siamo quello che mangiamo": conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di "100 modi per dire pizza", considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, ... L'argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e taralluccì di Racalmuto.

Gli alunni nel cortile della scuola

https://www.agrigentonotizie.it/attualita/racalmuto-scuola-sciascia-laboratorio-alimentazione-agricoltura.html

GRANDANGOLO
IL GIORNALE DI AGRIGENTO

Racalmuto, il progetto “Nessuno escluso” coinvolge gli alunni dell’IC Sciascia

Sono stati tre giorni dedicata alla buona alimentazione, all’agricoltura biologica e all’inclusione sociale

Il progetto “Nessuno escluso” incontra gli studenti dell’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto – plesso Pietro d’Asaro – diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L’attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi. Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra “Abc… Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo” si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.

“Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – afferma Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell’alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell’ambiente”.

Nel corso dell’incontro si è parlato del “mellone d’acqua”. A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro “La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola” – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell’amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell’anguria biologica. L’occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l’esercizio della ragione e quindi della verità delle cose.

Al termine dell’incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall’azienda Mistretta.

Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico “Pietro d’Asaro. “Dimmi cosa mangi e…” centrato sulla dieta mediterranea e l’alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull’importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro. L’ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso “D’Asaro”, ha avuto come protagonista il tema “Siamo quello che mangiamo”: conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di “100 modi per dire pizza”, considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, … L’argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.

Nessuno escluso, a cura dell’associazione Humus, è un progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

https://www.grandangoloagrigento.it/ultime-notizie/racalmuto-il-progetto-nessuno-escluso-coinvolge-gli-alunni-dellic-sciascia

“Abc… Cultura”, “Nessuno Escluso” Coinvolge Gli Alunni Dell’istituto Comprensivo Sciascia: Una Tre Giorni Dedicata Alla Buona Alimentazione

Il progetto “Nessuno escluso” incontra gli studenti dell’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto – plesso Pietro d’Asaro – diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L’attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi. Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra “Abc… Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo” si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.
“Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – afferma Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell’alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell’ambiente”.
Nel corso dell’incontro si è parlato del “mellone d’acqua”. A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro “La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola” – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell’amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell’anguria biologica. L’occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l’esercizio della ragione e quindi della verità delle cose.
Al termine dell’incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall’azienda Mistretta.
Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico “Pietro d’Asaro. “Dimmi cosa mangi e…” centrato sulla dieta mediterranea e l’alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull’importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro. L’ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso “D’Asaro”, ha avuto come protagonista il tema “Siamo quello che mangiamo”: conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di “100 modi per dire pizza”, considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, … L’argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.

Nessuno escluso, a cura dell’associazione Humus, è un progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

Tweet

Scrivo Libero
@ScrivoLibero

Il progetto “Nessuno escluso” incontra gli studenti dell’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto - plesso Pietro d’Asaro - diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. #Agrigento

scrivolibero.it/abc-cultura-ne...

https://www.scrivolibero.it/abc-cultura-nessuno-escluso-coinvolge-gli-alunni-dellistituto-comprensivo-sciascia-una-tre-giorni-dedicata-alla-buona-alimentazione/

“Abc… cultura”, “Nessuno escluso”: una tre giorni dedicata alla buona alimentazione

Il progetto “Nessuno escluso” incontra gli studenti dell’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto – plesso Pietro d’Asaro – diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L’attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi. Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta. Il primo appuntamento sul laboratorio di terra “Abc… Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo” si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto. “Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – afferma Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell’alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell’ambiente”.Nel corso dell’incontro si è parlato del “mellone d’acqua”. A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro “La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola” – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell’amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell’anguria biologica. L’occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l’esercizio della ragione e quindi della verità delle cose. Al termine dell’incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall’azienda Mistretta.Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico “Pietro d’Asaro. “Dimmi cosa mangi e…” centrato sulla dieta mediterranea e l’alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull’importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro. L’ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso “D’Asaro”, ha avuto come protagonista il tema “Siamo quello che mangiamo”: conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di “100 modi per dire pizza”, considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, … L’argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.Nessuno escluso, a cura dell’associazione Humus, è un progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

https://www.agrigentooggi.it/abc-cultura-nessuno-escluso-una-tre-giorni-dedicata-alla-buona-alimentazione/

Nessuno escluso, all'Ic Sciascia studenti a lezione di buona alimentazione, agricoltura biologica e inclusione sociale

Il progetto "Nessuno escluso" incontra gli studenti dell'istituto comprensivo "Leonardo Sciascia" di **Racalmuto** – plesso Pietro d'Asaro – diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: "Noi mangiamo Noi siamo". Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L'attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi.

Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra "Abc... Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo" si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.

"Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – afferma Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell'alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell'ambiente".

Nel corso dell'incontro si è parlato del "mellone d'acqua". A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro "La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola" – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell'amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell'anguria biologica.

L'occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l'esercizio della ragione e quindi della verità delle cose.

Al termine dell'incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall'azienda Mistretta.

Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico "Pietro d'Asaro. "Dimmi cosa mangi e..." centrato sulla dieta mediterranea e l'alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull'importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro.

L'ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso "D'Asaro", ha avuto come protagonista il tema "Siamo quello che mangiamo": conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di "100 modi per dire pizza", considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, ... L'argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.

Nessuno escluso, a cura dell'associazione Humus, è un progetto finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

https://www.siciliareporter.com/nessuno-escluso-allic-sciascia-studenti-a-lezione-di-buona-alimentazione-agricoltura-biologica-e-inclusione-sociale/

Malgradotutto web

Racalmuto, alla scuola “D’Asaro” il progetto “Nessuno Escluso”

Tre giorni di attività centrati sulla cultura alimentare, sulla tavola e, soprattutto, sul concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso

Nell’ambito del progetto “Nessuno escluso” all’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto (plesso Pietro d’Asaro), diretto da Carmen Campo, si sono svolti tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. Tre giorni di attività centrati sulla cultura alimentare, sulla tavola e, soprattutto, sul concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso, rivolti agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi.

I laboratori sono stati condotti da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportati dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra “Abc… Cultura – A come agricoltura, B come biologico, C come cibo” si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.

“Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – spiega Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell’alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell’ambiente”.

Nel corso dell’incontro si è parlato del “melone d’acqua”. A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro “La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola” – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell’amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone. Al termine dell’incontro i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall’azienda Mistretta.

Gli altri due laboratori si sono svolti nel plesso scolastico “Pietro d’Asaro. “Dimmi cosa mangi e…” centrato sulla dieta mediterranea e l’alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull’importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro. L’ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso “D’Asaro”, sul tema “Siamo quello che mangiamo”: conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di “100 modi per dire pizza”, considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella. Gli alunni, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.

Nessuno escluso, a cura dell’associazione Humus, è un progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

https://www.malgradotuttoweb.it/racalmuto-alla-scuola-dasaro-il-progetto-nessuno-escluso/

La città è online
CanicattiWeb

Racalmuto, il progetto “Nessuno escluso” coinvolge gli alunni dell’IC Sciascia

Il progetto “Nessuno escluso” incontra gli studenti dell’istituto comprensivo “Leonardo Sciascia” di Racalmuto – plesso Pietro d’Asaro – diretto da Carmen Campo, per un ciclo di tre laboratori sul tema: “Noi mangiamo Noi siamo”. Tre giorni di attività scanditi da altrettanti varianti sul tema legato alla terra, alla cultura alimentare, alla tavola e, soprattutto, al concetto di inclusione affinché nessuno rimanga escluso. L’attività è stata rivolta agli alunni che partecipano alle attività didattiche estive a cura degli insegnanti Maria Di Sano, Sergio Scimè, Letizia Falco Abramo, Marisa Busuito, Edy Leone, Carlo Vinci, Pietro Licata Tissi. Le attività sono state condotte da un qualificato team di tecnici ed esperti, tra cui Lillo Alaimo Di Loro e Giuseppe Crapraro, agronomi, e Laura La Vecchia, biologa nutrizionista, e sono state supportate dalle aziende biologiche Bio Di Loro di Silvia Alaimo Di Loro e Mistretta di Gero Mistretta.

Il primo appuntamento sul laboratorio di terra “Abc… Cultura- A come agricoltura, B come biologico, C come cibo” si è tenuto martedì 28 giugno alla Fondazione Sciascia a Racalmuto.

“Abbiamo fatto un tour sulla qualità di cibo, agricoltura biologica e inclusione sociale – afferma Lillo Alaimo Di Loro – scoprendo con i ragazzi una nuova declinazione della parola cultura, per rafforzare il concetto che dalla buona cultura e dell’alimentazione con la consapevolezza che delle scelte di consumo dipende la qualità della nostra vita e dell’ambiente”.

Nel corso dell’incontro si è parlato del “mellone d’acqua”. A tal proposito è stato letto un brano tratto dal libro “La ragione del cibo – Leonardo Sciascia a tavola” – di Lillo Alaimo Di Loro, dove si racconta dell’amore dello scrittore racalmutese per il gelo di melone, nonché delle origini e qualità alimentari e salutistiche dell’anguria biologica. L’occasione è stata propizia, vista la solennità del luogo (la Fondazione intitolata a Sciascia) per ribadire come anche la semplice buona scelta del cibo, sia il frutto di ragionamento, osservazione e approfondimento culturale che richiede consapevolezza, senso di responsabilità e disponibilità ad accettare la conoscenza come strumento per l’esercizio della ragione e quindi della verità delle cose.

Al termine dell’incontro, i ragazzi hanno fatto merenda con anguria e cantalupo biologici offerti dall’azienda Mistretta.

Gli altri due laboratori si sono svolti presso il plesso scolastico “Pietro d’Asaro. “Dimmi cosa mangi e…” centrato sulla dieta mediterranea e l’alimentazione in età scolare, si è svolto mercoledì scorso e ha visto Maria Laura La Vecchia disquisire sull’importanza delle diete e della piramide alimentare con ben 60 ragazzi che hanno seguito con interesse le attività, sino a degustare, a conclusione, una bio merenda a base di pane di grano duro, olio, origano e paté di pomodoro. L’ultimo appuntamento, ieri pomeriggio sempre al plesso “D’Asaro”, ha avuto come protagonista il tema “Siamo quello che mangiamo”: conoscere gli ingredienti di una sana alimentazione. Si è parlato di qualità degli alimenti e di “100 modi per dire pizza”, considerata la grande varietà di farine, lieviti, oli, mozzarella, … L’argomento ha suscitato attenzione e interazione da parte degli alunni che, come tradizione del progetto, hanno concluso le attività facendo merenda con torrone e cubaita di mandorle e tarallucci di Racalmuto.

Nessuno escluso, a cura dell’associazione Humus, è un progetto finanziato dall’assessorato regionale dell’Agricoltura PSR Sicilia 2014/2020 Misura 16 – Cooperazione Sottomisura 16.9

https://www.canicattiweb.com/2022/07/04/racalmuto-il-progetto-nessuno-escluso-coinvolge-gli-alunni-dellic-sciascia/