

A Gangi il convegno “Nascere in un territorio, crescere a scuola, fiorire nell’identità” a cura di Slow Food Madonie

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



“Nascere in un territorio, crescere a scuola, fiorire nell’identità”: è il titolo del meeting, a cura di Slow Food Madonie, che si terrà a Gangi, in provincia di Palermo, venerdì 17 marzo a partire dalle 10:00.

L’incontro, che si svolgerà negli spazi dell’Auditorium dell’Istituto Tecnico Economico - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Giuseppe Salerno” in via Rocco Chinnici, è incentrato sulla presentazione del progetto pilota che mira a rafforzare l’interlocuzione tra la Condotta Slow Food delle Madonie e le istituzioni scolastiche.

Nello specifico, sono stati coinvolti entrambi gli indirizzi tecnici dell’Istituto, Agrario e Turistico.

L’idea progettuale ruota intorno alla cultura dell’educazione a tavola da trasmettere ai bambini, e successivamente ai giovani e agli adulti: al centro, il piacere per il cibo e la convivialità, la capacità di operare una selezione all’insegna dell’acquisto consapevole, il rispetto per la stagionalità e l’etica di produzione.

Le finalità principali riguardano il rafforzamento della conoscenza, tra gli studenti, delle enormi potenzialità economiche del territorio e la creazione di imprese in loco che partano proprio dall’impiego delle risorse disponibili.

In una simile ottica, Slow Food Madonie rinnova il proprio impegno a diffondere una nuova visione di agricoltura fondata sul concetto di sostenibilità e sulla tutela della biodiversità.

E, soprattutto, sulla necessità di affermare con convinzione che il cibo di qualità sia un diritto di tutti, e che occorra contrastare la predominanza delle abitudini da “fast food” sostituendole con la salvaguardia delle tradizioni locali e dell’identità alimentare dei territori.

Il progetto dal quale l’incontro prende il titolo è stato anche sottoposto all’attenzione, a Gangi, delle scuole primarie e medie, con l’auspicio che, già a partire dal prossimo anno, esse lo includano nell’offerta formativa.

L’invito è stato accolto anche dall’Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Castelbuono “Luigi Failla Tedaldi” e dall’ Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Pietro Domina” di Castellana Sicula.

Nel comprensorio madonita, inoltre, è già stato coinvolto l’Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Mandralisca” di Cefalù, che comprende il Liceo Classico e l’Istituto Professionale per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera.

Come spiegano gli stessi organizzatori, l’obiettivo immediato è avviare il primo anno di lavoro e studi, divulgando l’esperienza anche in altri Istituti scolastici che ricadono nei Comuni del Parco delle Madonie.

Nel caso dell’Istituto “Giuseppe Salerno”, la collaborazione con la Condotta è in atto già da qualche anno e all’orizzonte c’è la possibilità di accogliere nuovi progetti.

I lavori si apriranno con i saluti di Giuseppe Giaimo, presidente della Condotta Slow Food Madonie, del dirigente scolastico dell’Istituto “Giuseppe Salerno” Ignazio Sauro e del sindaco di Gangi Giuseppe Ferrarello.

A seguire, gli interventi dei relatori: Francesco Sottile, componente Slow Food Internazionale, proporrà una riflessione sull’importanza della biodiversità nelle Madonie, mentre Davide Fede, co – coordinatore della rete nazionale giovani di Slow Food Italia, si soffermerà sulle strategie e lo sviluppo delle reti giovanili.

L’incontro proseguirà con i contributi di Luca Li Vecchi, presidente della Cooperativa “Verbumcaudo” e di Francesca Cerami, referente di Idimed, che relazioneranno rispettivamente sui temi dell’inclusione sociale e dello stile di vita legato alla dieta mediterranea.

Dopo il convegno, gli allievi di Gangi proseguiranno, tra fine marzo e maggio, l’esperienza con la formazione didattica e in laboratorio presso realtà produttive Slow Food che ricadono nel territorio.

A conclusione, inoltre, è previsto un laboratorio del gusto a cura degli studenti, che presenteranno, in occasione della degustazione finale alle 12:30, i Presidi Slow Food madoniti e altre eccellenze del comprensorio.