

Cutgana

San Gregorio, presentato il progetto 'Dai nonni ai nipoti: a scuola in masseria'

01 marzo 2013

SAN GREGORIO. Recupero del patrimonio agricolo tradizionale, coinvolgimento attivo degli anziani, attivazione di un flusso turistico didattico e creazione di nuovi posti di lavoro. Sono gli obiettivi del progetto "Dai nonni ai nipoti: a scuola in masseria" realizzato dal Comune di San Gregorio e dal Cutgana dell'Università di Catania sulla base dell'accordo siglato nei giorni scorsi finalizzato a realizzare un Orto comunale.



Il progetto, che prenderà il via nei prossimi giorni, è stato presentato oggi nella Riserva naturale integrale "Complesso Immacolatelle e Micio Conti" gestita dal Cutgana alla presenza del sindaco Remo Palermo, degli assessori comunali Pietro Venticinque (delegato all'area protetta), Vincenzo Catalano (Politiche scolastiche), del delegato alle riserve del Cutgana, Angelo Messina, del componente del consiglio del Cutgana, Alessandra Ragusa, del direttore responsabile della testata "Cutgana Bollettino", Piero Maenza, del responsabile dell'Ufficio comunicazione del Cutgana, Giuseppe Messina, delle dirigenti degli istituti comprensivi di San Gregorio "Michele Purrello" e "San Domenico Savio", rispettivamente Nunziatina Di Vincenzo e Daniela Fonti.

"Proprio gli alunni dei due istituti scolastici saranno i protagonisti del progetto insieme con gli anziani di San Gregorio - ha spiegato il primo cittadino Palermo alla presenza di numerosi cittadini - quest'ultimi saranno selezionati dall'assessorato Servizi sociali per lo svolgimento di attività teoriche e pratiche per il recupero e divulgazione delle conoscenze del patrimonio culturale contadino del territorio etneo tramite l'Orto etneo, per la coltivazione delle principali essenze orticole e floricole della tradizione locale, ed il Pollaio, un'area dedicata agli animali domestici da cortile. L'Orto etneo ed il Pollaio saranno realizzati lungo i terrazzamenti dell'area protetta gestita dal Cutgana".

L'assessore Venticinque ha anche aggiunto che "sono previsti minicorsi formativi sulle caratteristiche delle essenze coltivate, degli attrezzi agricoli e dei metodi di coltivazione; le fasi lunari e i lavori rurali; i racconti, canti, proverbi e leggende del mondo rurale; l'osservazione dei colori della natura; le filiere contadine (pane, vino, olio, latte, miele, marmellate, conserve)".

Sul ruolo degli anziani si è soffermato il delegato del Cutgana, Messina, il quale ha evidenziato che "gli antichi massari, depositari dei saperi popolari e docenti per l'occasione, avranno in affidamento porzioni dell'orto prendendo in cura le essenze coltivate ed assumendo il ruolo di tutor degli studenti. Gli istituti e le associazioni partecipanti potranno adottare una o più varietà colturali seguendone il ciclo biologico dalla semina al raccolto". "Sarà, inoltre, rilasciata dal Cutgana una card spendibile per l'acquisizione di prodotti agricoli coltivati e dei servizi connessi alle attività delle riserve naturali gestite dal centro universitario" ha aggiunto Messina.

I prodotti ricavati, la cui provenienza e qualità saranno attestati dall'ente gestore della riserva, saranno messi in vendita in un apposito mercatino allestito all'interno del centro riserve "Natura e Scienza" di San Gregorio.

Il ricavato sarà impiegato per sostenere e potenziare l'iniziativa e a beneficio degli istituti scolastici e delle associazioni partecipanti al progetto.