

Cutgana

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

08 aprile 2013

SAN GREGORIO. Alla riscoperta del patrimonio agricolo tradizionale e delle principali essenze orticole e floricole locali. Ma anche coinvolgimento degli anziani e attivazione del flusso turistico didattico. Sono gli obiettivi del progetto di educazione alimentare ed ambientale "Dai nonni ai nipoti: a scuola in masseria" realizzato dal Comune di San Gregorio e dal Cutgana dell'Università di Catania che ha visto stamattina per protagonisti ben 80 studenti delle quinte classi (sezioni A, B e C) della scuola Primaria dell'Istituto comprensivo "Purrello" diretto da Nunziatina Di Vincenzo. Altri 80 alunni dell'Istituto comprensivo "San Domenico Savio" diretto da Daniela Fonti avvieranno, invece, le proprie attività il prossimo 15 aprile.



Il progetto, che prevede l'attivazione di un Orto comunale e successivamente anche di un Pollaio, è stato inaugurato lungo i terrazzamenti della Riserva naturale integrale "Complesso Immacolatelle e Micio Conti" gestita dal Cutgana alla presenza dell'assessore comunale Pietro Venticinque (delegato all'area protetta), del delegato alle riserve del Cutgana, Angelo Messina, del direttore responsabile della testata "Cutgana Bollettino", Piero Maenza, e del responsabile dell'Ufficio comunicazione del Cutgana, Giuseppe Messina.

Gli alunni - guidati da Orazio Samperi collaborato da Maria Luisa Parisi e Valeria De Vido del Gruppo Scout Cngei di San Gregorio - hanno seminato diverse piantine di pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli, peperoncino, basilico, menta, salvia e rosmarino. E non è da escludere che già prima della fine dell'anno scolastico gli alunni potrebbero raccogliere alcuni frutti.

"Proprio gli studenti dei due istituti scolastici sono i protagonisti del progetto insieme con gli anziani di San Gregorio - ha spiegato l'assessore Venticinque - 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 come 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". 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.