

Un modello nuovo di sviluppo

Ri-coltiviAmo, la sfida di un'agricoltura sostenibile e inclusiva. Trasformare il disagio in una opportunità di crescita. Calatafimi Segesta e Partinico le zone selezionate per l'intervento

Due terreni da coltivare e valorizzare per «seminare» il futuro di tanti disabili

Laura Spanò

CALATAFIMI

R

i-coltiviAmo, la sfida di un'agricoltura sostenibile e inclusiva. Trasformare il disagio, in una opportunità di crescita, ma non solo, dare vita ad un progetto che mette insieme fragilità sociale con il mondo produttivo. È questo in estrema sintesi ciò che racchiude il progetto «Ri-coltiviAmo, la sfida di un'agricoltura sostenibile e inclusiva». Un progetto unico nel suo genere e che vede come zona di intervento Calatafimi Segesta e Partinico. Una iniziativa che ha ottenuto un finanziamento di 410mila euro. La novità di questo progetto sta in una serie di obiettivi che si vogliono raggiungere. Durante gli interventi di semina e coltura è infatti previsto il coinvolgimento in percorsi di orto terapia e di laboratorio, 50 disabili psichici, ospiti delle strutture residenziali gestite da una associazione partner, 100 migranti e 600 pazienti oncologici. Il progetto è finanziato dalla Fondazione per il Sud ed Enel Cuore Onlus, e prevede per quattro anni la coltivazione e la valorizzazione di due terreni incolti che si trovano a Calatafimi Segesta e a Partinico. Ri-coltiviAmo coinvolge sette partner (Consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore, Servizio e promozione umana, Life and Life, No Colors, Agripantel, Sicilia Isola dei Tesori) ed ha

come obiettivo quello di «rendere l'esperienza fruibile e utile a 360 gradi alle persone che vivono una condizione di particolare fragilità seminando futuro». I due terreni interessati dal progetto si trovano in contrada Piraino a Calatafimi Segesta e in contrada Bosco Falconeria a Partinico. Ci troviamo di fronte a terreni che grazie a questo progetto torneranno a produrre grani antichi, ortaggi, ulivi e piante officinali. Il progetto prevede la realizzazione anche di un'area dedicata all'orto-terapia di 1500 metri quadri, rivolta alle scuole e ai ragazzi disabili. Qui ci saranno dei percorsi terapeutici con spazi dedicati: con il bordo inclinato o fornito di bancali rialzati o ancora serre per lavorare anche in inverno ed un'area per le erbe aromatiche. È prevista, inoltre, la trasformazione dei prodotti coltivati in conserve e in pasta da destinare a soggetti con «gluten sensitivity». Per quanto riguarda i prodotti, grazie all'intervento di Agripantel e con la supervisione del Consorzio, saranno messi sul mercato: venduti al dettaglio a Villa Adriana, commercializzati su un modello di filiera corta ma anche sul sito di e-commerce. Al termine del progetto sei soggetti avvieranno una esperienza di auto impiego attraverso la costituzione di una nuova Cooperativa. Capofila di questo ambizioso progetto, è la Cooperativa «Rossa Sera» di Alcamo che ha come obiettivo quello dell'inclusione sociale e lavorativa di persone svantaggiate. Stesso percorso fa l'associazione «Servizio e Promozione Umana Onlus» che oltre a portare la propria esperienza, mette a disposizione del progetto in comodato d'uso gratuito, il fondo agricolo di Contrada Bosco Falconeria a Partinico, dove l'utenza delle comunità alloggio per disabili psichici troverà inserimento attraverso il progetto «Ri-coltiviAmo». A dare un valore aggiunto al progetto anche il Consorzio di Ricerca «Gian Pietro Ballatore» grazie al quale si potrà seguire un programma orientato alla coltivazione e trasformazione di cereali ad alto valore tradizionale salutistico. «La sfida - sottolinea a tal proposito Giuseppe Russo, del consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore - è quella di trasformare per esempio l'assunzione dei grani antichi in una scelta culturale piuttosto che una moda. Queste varietà hanno infatti un minor impatto ambientale e si prestano bene all'agricoltura biologica. Inoltre si può scegliere di consumare grano siciliano che cresce in un

ambiente secco - conclude Russo - ha un umidità bassa che lo protegge dalle muffe e quindi dalla produzione di micotossine cancerogene». Il Progetto ha una «mission» importante, quella del miglioramento del benessere del singolo e della collettività, «obiettivo - dicono i rappresentanti dei sette partner - che si potrà perseguire grazie anche alla collaborazione attiva con il Dipartimento di Oncologia dell'azienda Ospedaliera Università Policlinico Paolo Giaccone». Interessante a questo punto è la presenza all'interno dello stesso progetto di «Life and Life», l'organizzazione umanitaria internazionale, attiverà azioni di sensibilizzazione alla sana alimentazione e attività di promozione con gli studenti per un approccio antropologico delle colture. Agripantel curerà invece l'aspetto della sostenibilità economica del progetto, trasformando i prodotti coltivati pronti per il mercato quindi per l'utente finale. Chi avrà la fortuna di portare a casa questi

alimenti potrà dire «sto mangiando un prodotto sano e genuino, che arriva da terreni dimenticati ed oggi restituiti all'economia, terreni Ri-coltivati da uomini e donne che hanno saputo trasformare il loro disagio in una vera opportunità di crescita profonda grazie al progetto Ri-coltiviAmo». La forza di questa sperimentazione sta non solo nel fatto di avere saputo trasformare terreni abbandonati in terreni economicamente utili, e nell'aver saputo mettere insieme storie di persone con diversi tipi di disagio: disabili psichici, pazienti oncologici e migranti e insieme farli diventare comunità viva, comunità produttiva, comunità economicamente valida. Facendo sperimentare a queste persone la possibilità di essere utili per la collettività prendendosi cura di una pianta. Vederla fiorire, diventare grande, diventare un albero in un terreno per ridargli speranza, per ricolmare la natura, per integrarsi sempre di più con il territorio e gli altri. È tutto questo il Progetto Ri-ColtiviAmo. (*LASPA*)



Giovani a lavoro. I terreni torneranno a produrre grani antichi, ortaggi, ulivi e piante officinali



I campi. Il progetto prevede un'area per l'orto-terapia



La sede della Cooperativa. I prodotti coltivati saranno messi sul mercato: venduti al dettaglio a Villa Adriana commercializzati su un modello di filiera corta, ma anche sul sito di e-commerce

**Una iniziativa
che ha
ottenuto un
finanziamento
di 410mila euro
e che prevede
un'orto-terapia
rivolta
alle scuole**

L'intervista**Bambina: «Il progetto tutela salute, benessere e alimentazione»****CALATAFIMI**

«Il progetto Ri-ColtiviAmo si prefigge due finalità - sottolinea con soddisfazione Delfina Bambina, della cooperativa Rossa Sera di Alcamo - quella di valorizzare terre incolte del Sud, sappiamo che ve ne sono tantissimi, e secondo poi quello di dare inclusione lavorativa sociale alle persone svantaggiate. La lavorazione dei terreni e la produzione dei prodotti agricoli saranno svolti da persone che vivono un disagio fisico e psichico, ma il progetto ha anche uno scopo educativo e culturale. È infatti aperto alle scuole, dove i ragazzi potranno toccare con mano un mondo che viene dal loro poco conosciuto come quello delle disabilità che all'interno di questa iniziativa

è collegata con la produttività». È realizzato con la collaborazione con il dipartimento di oncologia del Policlinico Paolo Giaccone. Mangiare sano e salute ormai è un binomio entrato nella vita quotidiana di tutti anche se la «corretta alimentazione non è solo quello che si mangia, ma anche la cultura del cibo nella sua interezza - ribadisce l'oncologa Lorena Incorvaia - quindi da un lato, attraverso il rapporto diretto con il coltivare i campi si cura la sfera emotiva e emozionale, dall'altra particolare riguardo si dà anche ai fattori ambientali che contribuiscono all'insorgere del cancro. Tra questi l'alimentazione è un aspetto fondamentale perché è correlata alle neoplasie del tratto gastroenterico, tipo colon, stomaco ed esofago. In questo senso

riscoprire i grani antichi è importante perché si è visto che oltre a ridurre l'apporto di proteine e grassi e aumentare quello di frutta e verdura è importante l'introduzione nella dieta di cereali, fibre e legumi che costituiscono senza dubbio una risorsa per l'organismo». Altro aspetto del progetto è la ricerca e la riscoperta dei grani antichi, che «rappresentano un patrimonio di biodiversità genetica - spiega Giuseppe Russo, del consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore - Si stanno studiando queste varietà di grani antichi per verificare l'impatto positivo sul alcune persone affette per esempio da gluten sensitivity (sensibilità al glutine), fenomeno che interessa circa l'8 per cento della popolazione mondiale, e l'assunzione di alcune varietà locali, come ad esempio il perciasacchi o il grano monococco». (*LASPA*)

**Rossa Sera.** Delfina Bambina