

Ambiente

# Progetto «Riserva Saline» Via alla riqualificazione

## Ottenuto un contributo per l'avvio delle azioni

Obiettivo: proteggere e valorizzare il grande patrimonio naturalistico

**Giacomo Di Girolamo**

Riqualificazione della Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco (recinzione e pulizia, ripristino degli argini di salina erosi, posizionamento di isole artificiali, istema di videosorveglianza e sicurezza); percorsi guidati; sensibilizzazione e responsabilizzazione delle comunità locali (incontri nelle scuole, workshop e laboratori), promozione della cittadinanza attiva per la cura e salvaguardia della Riserva; seminari e giornate di studio per la conservazione della biodiversità e sulle tecniche di agricoltura biologica, diffondere e preservare le antiche tecniche di coltivazione e le produzioni tipiche.

Sono gli obiettivi del «Progetto Riserva Saline», avviato da una serie di partners locali, che ha ottenuto un importante contributo nell'ambito del bando ambiente 2018 indetto da **Fondazione CON IL SUD**, che sono stati illustrati ieri mattina in un incontro che ha avuto luogo nella sede del Centro di Cultura Gastronomica «Nuara», in via Bastioni 2.

Il progetto, della durata di tre anni, è realizzato da Legambiente Trapani Erice Circolo Nautilus (soggetto responsabile) con partners AIAB Sicilia - Circolo di Trapani (Associa-

zione Italiana per l'Agricoltura Biologica), Associazione culturale Trapani Welcome, Associazione di volontariato «Azione X», «Pro Loco Nubia», Associazione «Saline e Natura», Auser (Associazione per l'Autogestione dei Servizi e la Solidarietà) Circolo di Petrosino, Comune di Paceco, WWF Italia Onlus, organismo di gestione della Riserva Naturale. Partner esterno il Comune di Trapani.

È previsto inoltre, nelle attività finalizzate a proteggere e valorizzare il grande patrimonio naturalisti-

co della Riserva, il coinvolgimento di soggetti svantaggiati e di giovani studenti per attività di salvaguardia ambientale al fine di migliorare stili di vita e abitudini e di far loro acquisire nuove competenze professionali, spendibili per il loro futuro.

Fra le azioni programmate, infine, anche l'organizzazione di un Mercato dei prodotti biologici: per valorizzare le importanti coltivazioni del territorio fra cui i presidi Slow Food dell'aglio rosso di Nubia e del sale marino di Trapani. (\*GDI\*)



**La presentazione.** Filippo Salerno e Anna Giordano direttore della Riserva