

Appuntamenti

“Coltiva il Futuro, Nutri il Pianeta”: al via il progetto di educazione ambientale e alimentare in due comuni siciliani

di: Redazione

9 novembre 2025



Prende il via “Coltiva il Futuro, Nutri il Pianeta”, un innovativo progetto di educazione ambientale e alimentare che coinvolgerà circa 400 persone tra studenti e comunità locale nei comuni di Palermo e Castelvetro.

L'iniziativa, promossa dal Circolo MCL Triscele in partnership con l'Associazione "Lilly Lo Russo Mano nella Mano" e il circolo MCL Castelvetro, è finanziata dalla Regione Siciliana nell'ambito dell'Accordo di Programma 2022-2024 – Avviso pubblico 3685 del 15 dicembre 2023. Il progetto si inserisce nel quadro normativo della Legge Regionale DL 896-547/A del maggio 2022, che ha istituito la Giornata regionale della Dieta Mediterranea, e del Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025, che promuove il miglioramento delle abitudini alimentari nelle scuole e nella comunità.

"Dieta Mediterranea – Coltiva il Futuro, Nutri il Pianeta", è un progetto pensato per coinvolgere produttori biologici interessati a unirsi all'iniziativa per visibilità, valori etici e impatto educativo. Promuovere la biodiversità, la sostenibilità e la cultura del cibo sano, partendo dai principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO è l'ambizioso obiettivo del progetto nato con lo scopo di educare le nuove generazioni a un rapporto più consapevole con l'alimentazione, coinvolgendo produttori BIO che condividono l'impegno verso un futuro più sostenibile e una comunità più sana.

"Educare i giovani all'ambiente e all'alimentazione sostenibile significa fornire loro gli strumenti per compiere scelte consapevoli, valorizzare il territorio e costruire un futuro più equo e sostenibile", dichiara Antonio Boccadifuoco, coordinatore del progetto e prosegue- La collaborazione tra istituzioni, scuole, università, associazioni e produttori locali crea una rete di competenze e risorse che rafforza il tessuto sociale e culturale del territorio siciliano, dimostrando che il cambiamento verso la sostenibilità è possibile attraverso azioni concrete, partecipate e radicate nel territorio".



Il progetto si svilupperà nell'arco di nove mesi e si rivolge a 250 studenti delle scuole medie (fascia d'età 11-14 anni) e 150 adulti tra docenti, genitori e popolazione locale. L'obiettivo è promuovere la Dieta Mediterranea – riconosciuta dall'UNESCO nel 2010 come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità – e l'agricoltura sostenibile, valorizzando la biodiversità territoriale siciliana e creando consapevolezza sulle scelte alimentari responsabili.

Aree di intervento

Sono tre le aree prioritarie di intervento. La prima riguarda l'educazione ambientale e alimentare, con particolare attenzione alla salvaguardia della biodiversità territoriale attraverso percorsi didattici esperienziali nelle scuole. La seconda area si concentra sulla valorizzazione del patrimonio territoriale, promuovendo i prodotti locali e le tradizioni enogastronomiche siciliane mediante showcooking ed eventi comunali. La terza area è dedicata all'inclusione sociale e lavorativa dei giovani, evidenziando le opportunità offerte dall'agricoltura sostenibile moderna, sempre più smart e tecnologica.



Metodologia innovativa e integrazione territoriale

L'approccio metodologico si caratterizza per tre elementi di innovazione. Il primo è il coordinamento tra due comuni con caratteristiche complementari: Palermo, con il nuovo corso di Laurea in tecniche agronomiche sostenibili presso l'Università; Castelvetro, comune aderente al Patto dei Sindaci per lo sviluppo sostenibile. Il secondo elemento è l'introduzione nelle scuole di temi non obbligatori nei programmi scolastici, come l'educazione alimentare e l'agricoltura sostenibile. Il terzo è l'esperienza consolidata dell'ente proponente e dei partner nella realizzazione di progetti di rilevanza sociale e culturale.

Attività concrete e partecipazione comunitaria

Nelle scuole si svolgeranno giornate di incontro con esperti di alimentazione e nutrizionisti ed esperti di agricoltura sostenibile, seguite da degustazioni di prodotti locali e attività di *learning by doing* che permetteranno agli studenti di sperimentare direttamente i principi della sostenibilità. Soprattutto è stato creato un chat bot denominato "Carotino", a quale tutti i ragazzi potranno collegarsi e chiedere qualunque informazione sull'argomento. (www.mediterraneasalute.it)

Parallelamente, in ciascun comune sarà organizzato almeno uno showcooking aperto alla cittadinanza, finalizzato alla valorizzazione dei prodotti locali e alla diffusione dei principi della **Dieta Mediterranea**, con particolare attenzione ai temi dell'inclusione sociale e delle opportunità lavorative nell'agricoltura moderna.

Benefici ambientali e sociali

La Dieta Mediterranea rappresenta un modello alimentare a basso impatto ambientale, caratterizzato da un impiego ridotto di risorse naturali, rispetto della stagionalità degli alimenti, tutela della biodiversità e frugalità. Dal punto di vista sociale, contribuisce alla prevenzione di malattie cardiovascolari, diabete e tumori, rafforza l'identità culturale e il senso di appartenenza alla comunità, e crea opportunità di inclusione sociale e lavorativa per i giovani nel settore agricolo sostenibile. Il progetto si ispira ai sette principi fondamentali dell'agricoltura sostenibile definiti dalla FAO: protezione delle risorse naturali e degli ecosistemi, aumento della produttività attraverso l'innovazione tecnologica, riduzione del consumo idrico ed energetico, diminuzione delle emissioni inquinanti, gestione responsabile del suolo e tutela della biodiversità, sviluppo sostenibile e inclusivo, maggiore equità sociale nell'accesso alle risorse.

Prossimi eventi

PALERMO

Lunedì 10 novembre alle 17.30: al Sanlorenzo Mercato conferenza stampa e *cooking show* a cura dell'APCPPA – Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo – con gli chef Roberto Cascino, Gaetano Stagno, Giovanni D'Anna.

La pasta per il *cooking show* sarà fornita dal Consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore – interverrà il Dott. Giuseppe Russo. La Cooperativa Sociale Rossa Sera offrirà degustazione di composta di arance, composta di cipolle rosse, caponata di melanzane, marmellata di limoni – interverrà il Presidente Delfina Bàmmina.

CASTELVETRANO

Venerdì 14 novembre alle 9 presentazione del progetto all'Istituto Comprensivo Lombardo Radice-Pappalardo (via dei martiri d'Ungheria) e a seguire conferenza stampa e *cooking show*.

Per approfondimenti consultare il sito ufficiale: <https://dietamediterranea.info>