

Appuntamenti

“Coltiva il Futuro, Nutri il Pianeta”, l’educazione ambientale e alimentare entra nelle scuole siciliane

di: Redazione

19 novembre 2025



Concluso, lo scorso 14 novembre, “Coltiva il Futuro, Nutri il Pianeta”, l’innovativo progetto di educazione ambientale e alimentare che ha coinvolto circa 400 persone tra studenti e comunità locale nei comuni di Palermo e Castelvetro. L’esperienza è stata così positiva che già si guarda al futuro.

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.

“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.

Si tratta di un progetto è inserito 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. L'iniziativa, promossa dal Circolo MCL Triscele in partnership con l'Associazione "Lilly Lo Russo Mano nella Mano" e il circolo MCL Castelvetro, è stata finanziata dalla Regione Siciliana nell'ambito dell'Accordo di Programma 2022-2024 – Avviso pubblico 3685 del 15 dicembre 2023.

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.



"Siamo molto soddisfatti dei risultati del progetto. Si è trattato di una esperienza molto positiva non solo per i ragazzi ma anche e soprattutto per tutte le professionalità coinvolte all'interno delle istituzioni scolastiche che hanno ospitato il progetto – ha dichiarato Antonio Boccadifuoco, coordinatore del progetto e prosegue– Questo ci rende oltre che molto orgogliosi per il lavoro svolto, anche profondamente motivati a ripetere questo esperimento in futuro in modo da coinvolgere altre classi delle stesse scuole oltre a moltiplicarlo in altre scuole siciliane. Grazie alle schede compilate dai ragazzi, circa 250, saremo, inoltre, in grado di fare delle statistiche sulla situazione attuale in modo da poter valutare una riproposizione del progetto e di tararlo ancora meglio in base alle esigenze e lacune evidenziate dai dati raccolti ed elaborati".

Obiettivo del progetto, che si è sviluppato nell'arco di nove mesi e si è rivolto a 250 studenti delle scuole medie (fascia d'età 11-14 anni) e 150 adulti tra docenti, genitori e popolazione locale, è stato 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.

Nelle scuole di Palermo e Castelvetro si sono svolti incontri 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 è stato 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.