Scritto da Red.
Venerdì 03 Maggio 2013 10:03



ALTAVILLA IRPINA – La conoscenza del patrimonio ambientale e agroalimentare del Partenio al centro del progetto *Vivi sano, vivi il Partenio* promosso dal Gal Partenio e dedicato agli alunni delle scuole primarie del territorio e che ha visto impegnati gli alunni di Altavilla Irpina, Capriglia Irpina, Grottolella, Manocalzati, Ospedaletto d'Alpinolo e Summonte in un interessante percorso formativo dedicato ai più piccoli. Gli alunni hanno partecipato a laboratori didattici dedicati all'ambiente e ai prodotti agroalimentari, con visite presso fattorie agricole e momenti di manualità e creatività, che hanno portato alla realizzazione di elaborati di vario tipo, dalle ricette ai disegni, attraverso cui i bambini hanno rappresentato l'area del Partenio, rafforzando il proprio legame con il proprio territorio secondo i principi della sostenibilità ambientale e dell'amore per la natura.

Mercoledì 8 maggio, alle ore 10.00, presso il teatro comunale di Altavilla Irpina, in Piazza Santa Barbara, è in programma la cerimonia di premiazione dei lavori migliori partecipanti al progetto: saranno presenti il sindaco di Altavilla Irpina Carmine Coviello, il Provveditore agli studi di Avellino Rosa Grano, il dirigente dello Stapa e Cepica di Avellino Alfonso Tartaglia, il presidente del Gal Partenio Luca Beatrice, il coordinatore del Gal Partenio Maurizio Reveruzzi, la responsabile dello sportello ambientale Antonella Guerriero, il responsabile dello sportello agroalimentare Salvatore Pizza. Presenti naturalmente i docenti che hanno seguito le attività laboratoriali e gli alunni, veri protagonisti del progetto *Vivi sano, vivi il Partenio* senza i quali ogni prospettiva di "futuro eco-sostenibile" sarebbe senza colore.

Il primo premio del concorso "Prodotti e sapori di casa nostra" sarà assegnato alla classe V B della scuola primaria "Caruso" di Altavilla Irpina per aver saputo coniugare con efficacia il tema della valorizzazione del territorio con l'aspetto dell'educazione e della sicurezza alimentare. Il secondo premio va invece alla classe III A della scuola di Altavilla per l'originalità con cui gli alunni hanno saputo descrivere in maniera creativa la preparazione della ricetta presentata (crêpes con marmellata di mele). Il terzo premio viene, infine, assegnato alle classi V A e V B della scuola "Don Milani" di Manocalzati per aver coniugato creatività ed efficacia dell'informazione illustrando un percorso altamente comunicativo. Il progetto "Vivi sano, vivi il Partenio" ha proposto un percorso di ricerca sui prodotti della terra del Partenio e sulle modalità di trasformazione in cibi e ricette, per stimolare la conoscenza, la difesa e la tutela delle

tradizioni e delle storie locali.

“Introdurre lo studio delle modalità e dei luoghi della produzione dei prodotti a scuola – spiega il presidente del Gal, Luca Beatrice – significa conoscere, tutelare e valorizzare il patrimonio alimentare come consapevolezza piena della nostra identità civile e culturale. Il lavoro si è svolto a carattere interdisciplinare ed ha permesso ai ragazzi di riscoprire le tradizioni e gli antichi modi di vita del territorio in cui sono nati e vivono, per operare confronti con le evoluzioni del presente e comprendere quali sono i valori e le tradizioni da conservare e trasmettere per migliorare la qualità del nostro futuro”.

{gallery}altavilla{/gallery}