

## **ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO**

### **SOPAT 47 VALGUARNERA**

#### **L'E.S.A. PREMIA IL MERITO**

L'Ente di Sviluppo Agricolo attraverso la SOPAT 47 di Valguarnera, nell'ambito del progetto "Educazione alimentare nelle scuole", ha premiato la voglia di scommettersi e la volontà di alcuni studenti della provincia di Enna.

Il progetto biennale "La cicerchia tra storia, cultura e innovazione", svolto in collaborazione con la condotta di Slow Food di Enna, ha avuto lo scopo, infatti, di premiare l'impegno degli studenti dell'Istituto Agrario di Aidone e dell'Alberghiero di Enna i quali, insieme ad altri loro compagni, hanno scelto di partecipare al concorso legato al suddetto progetto che prevedeva come premio finale uno stage in Piemonte con la visita al Salone del Gusto 2014 di Slow Food.

Il progetto si è svolto in due fasi. La prima è stata dedicata all'Istituto Agrario di Aidone dove ogni studente ha coltivato una piccola parcella di cicerchia nei terreni in uso all'Istituto. I ragazzi, quindi, hanno potuto svolgere una esperienza pratico/didattica e contemporaneamente "studiare" in campo tutte le fasi dalla semina alla raccolta. L'anno successivo hanno scritto una tesina riguardante l'esperienza svolta. Gli studenti che si sono maggiormente distinti sono stati Ruben Balsamo e Giovanni Scivoli. L'attività biennale è stata seguita dai Prof. Salvatore Capra e Lorenzo Misuracca dell'Istituto Agrario di Aidone che fa parte dell'I.S.I.S.S. di Barrafranca di cui è Dirigente la Prof. Maria Stella Gueli. La seconda fase del progetto ha riguardato l'Istituto Alberghiero di Enna presso cui è stato indetto un concorso per cui gli studenti si sono cimentati nella preparazione di alcuni piatti a base di cicerchia che sono stati giudicati da una giuria di chef. Gli studenti vincitori sono risultati Alisea Puzzo e Andrea Pilotta. Gli insegnanti referenti sono stati i Prof. Antonio Sportaro e Carmelo Barberi sotto la supervisione della Dirigente del tempo Prof.ssa Paola Rubino e di quello attuale Prof. Giovanni Bevilacqua. Si è creato, pertanto un gemellaggio tra le due istituzioni scolastiche che ha portato alla "chiusura della filiera" portando la cicerchia dai campi dell'Agrario di Aidone ai piatti dell'Alberghiero di Enna. Gli studenti vincitori di entrambi gli istituti hanno partecipato, grazie al finanziamento dell'ESA, ad uno stage in Piemonte con la visita all'Università di Scienze Gastronomiche e alla Banca del Vino di Pollenzo-Bra e, soprattutto, con la visita al Salone del Gusto. Si è trattato di esperienze di grande valore formativo e di orientamento. I ragazzi, guidati dagli insegnanti referenti e da Dario D'Angelo, responsabile della SOPAT di Valguarnera, hanno potuto "toccare con mano" la grandissima variabilità dell'agroalimentare nazionale ed internazionale. Erano presenti, infatti, centinaia di espositori da tutti i continenti che con le loro produzioni rappresentano territori, culture, biodiversità, ecc. unici ed irripetibili e che spesso rischiano di scomparire. Il momento clou si è avuto quando, presso lo stand di Slow Food Sicilia, sotto la guida di Stefania Mancini Alaimo segretaria regionale, gli studenti dell'alberghiero hanno preparato alla presenza di un numeroso e qualificato pubblico e, soprattutto, del presidente di Slow Food Italia Gaetano Pascale, una delle due ricette vincitrici del concorso "Cavatelli freschi con salsa di pesce e crema di cicerchia".