



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe  
nelle zone rurali*



Testata: **La Repubblica ed. Napoli**

Data: 06/06/2022

Estratto pag. 6

**GAL COLLINE SALERNITANE S.C.A R.L.**

# I giovani del territorio alla scoperta della Dieta Mediterranea

**Dott. Troisi: "attraverso il progetto CREA-MED educiamo i giovani ad una sana alimentazione, con le produzioni di qualità del nostro territorio"**

**I**l Progetto di cooperazione denominato CREA MED (Dieta Mediterranea e Resilienza Rurale in un'economia globalizzata) azioni locali, promosso dal GAL Colline Salernitane (Tipologia di Intervento 19.3.1 del PSR Campania 2014-2020/22), si prefigge di promuovere attività di divulgazione e formazione attraverso percorsi di integrazione tra scuola, famiglie ed istituzioni, per diffondere la conoscenza dei principi della Dieta Mediterranea e dell'educazione alimentare, coinvolgendo direttamente il sistema scolastico locale, insieme alle aziende produttrici e della ristorazione del territorio quali custodi della conoscenza e della tradizione. Il progetto di cooperazione transnazionale, che coinvolge oltre ad altri GAL campani, anche territori Sloveni, è basato sulla Dieta Mediterranea e sulla Resilienza Rurale, in un'economia globalizzata. L'obiettivo è quello di rafforzare il legame tra la dieta mediterranea e gli aspetti salutistici, includendo fattori culturali e tradizionali (stili di vita), legati alla corretta alimentazione. Convinti che solo con una sana e consapevole abitudine ad una sana alimentazione ed alla cultura del cibo, è possibile favorire comportamenti che generino effetti salutistici e sostenibili, ed essere, contestualmente, veicolo di promozione delle eccellenze territoriali e della cultura e tradizione locale, di produzioni come l'olio extra vergine di oliva DOP Colline Salernitane, La Nocciola di Giffoni IGP, la Mela Anurca Campana IGP, la frutta, gli ortaggi, i vini Colli di Salerno IGT, nonché l'importante giacimento di

interpretato, abilmente, dai ristoratori locali.

La Dieta Mediterranea, grazie alla crescente attenzione alla qualità dei prodotti, all'agricoltura di prossimità, al turismo enogastronomico ed alle eccellenze agroalimentari di cui il territorio è ricco, può diventare quindi lo strumento attraverso il quale i territori rurali possono attivare vere e proprie occasioni di sviluppo economico di occupazione e di crescita sociale. L'obiettivo del progetto è quello di diffondere questa conoscenza e la consapevolezza, soprattutto tra i più giovani, stimolandoli ad adottare i principi della dieta mediterranea come base per una sana e corretta alimentazione, ed anche come contrasto al diffondersi di patologie legate ai disturbi alimentari. Le attività hanno preso le mosse dalla costruzione di un partenariato attivo con l'ASL di Salerno e con tutti gli Istituti scolastici del territorio che, in modo attivo, partecipano, da veri protagonisti, sia i Dirigenti che i corpi Docenti, ed attraverso l'esperienza della dottoressa Rosa Maria Zampetti Dirigente Responsabile promozione della Salute, stanno dando un valido e concreto supporto al GAL per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. I seminari informativi/formativi il cui programma ne prevede 24 e di cui sono stati svolti i primi 6, stanno registrando una partecipazione molto motivata degli studenti. Con la presenza istituzionale dei Sindaci del territorio, il supporto della Società incaricata alla organizzazione, CK Associati, CREA MED ha già fatto tappa a Montecorvino Rovella, San

dere, questa prima fase delle attività con l'anno scolastico 2021/2022, a Giffoni Valle Piana. Il programma riprenderà con l'inizio del nuovo anno scolastico 2022/2023.

**L'OBIETTIVO È PROMUOVERE** lo sviluppo del Territorio picentino, ricco di tradizioni, gastronomia, cultura, ambiente e di forte identità, attraverso la **Dieta Mediterranea**, coinvolgendo gli studenti degli Istituti Primari e Secondari di I e II grado, gli Operatori agricoli, della trasformazione alimentare, i ristoratori, gli operatori turistici ed agrituristici, supportati dalle Amministrazioni locali e dall'ASL di Salerno, è quanto sta realizzando il GAL Colline Salernitane, con il **"Progetto di Cooperazione transnazionale "Dieta Mediterranea e Resilienza rurale in una economia globalizzata" Azioni Locali.**

Del perché di questo progetto e quali le finalità che hanno motivato il GAL a "presentare" la Dieta Mediterranea nelle scuole del Territorio picentino, ne parliamo con il Presidente del GAL e Sindaco di Giffoni Valle **Antonio Giuliano** e con il Coordinatore e Responsabile Cooperazione **Eligio Troisi**.

**Presidente Antonio Giuliano, il progetto CREA MED promuove lo sviluppo del Territorio attraverso la Dieta Mediterranea. Un ulteriore tassello di promozione per l'intera area dei Picentini?**

"Tra i vari compiti istituzionali che ha il GAL c'è quello di promuovere lo sviluppo del Territorio, delle sue eccellenze produttive e delle tradizioni culturali e gastronomiche. Con il progetto CREA MED: Progetto di **Cooperazione transnazionale sulla Dieta Mediterranea e Resilienza rurale in una economia globalizzata** vogliamo educare i giovani ad una sana alimentazione, con le produzioni di qualità del nostro Territorio e tutto questo è diventato realtà attraverso seminari, incontri e dibattiti nelle scuole secondarie di primo e secondo grado, coinvolgendo i Dirigenti scolastici, le Amministrazioni locali e supportati dell'ASL di Salerno.

>>>



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe  
nelle zone rurali*

Unione Europea



Inoltre, il progetto ha visto la partecipazione di diversi collaboratori esterni che, ben guidati dal Coordinatore e Responsabile Cooperazione, **Eligio Troisi**, in sinergia con l'intero Staff del GAL, hanno dato un grande apporto materiale e culturale, espletato nei seminari di cui i primi 6 si sono già tenuti negli istituti del territorio".

**Presidente, l'importanza del partenariato: l'ASL di Salerno, le Scuole e le Amministrazioni locali, i produttori locali. Un partenariato variegato ma efficace. È così?**

"Quando ad un progetto vi è la partecipazione di più soggetti, la risposta del Territorio è maggiore, più efficace ed è, soprattutto, più credibile.

Il progetto ha interessato diversi protagonisti, ciascuno operante nel suo campo ed è per questo motivo che desidero ringraziare quanti hanno contribuito all'ottima riuscita. Un ringraziamento particolare va alla Dirigente Responsabile U.O.S.D. Promozione della Salute dell'ASL di Salerno, **Dott.ssa Rosa Maria Zampetti**, la quale ha voluto fortemente dare il suo contributo e la sua esperienza, partecipando a tutti i seminari che abbiamo tenuto nelle scuole, e poi, i Dirigenti scolastici che hanno accolto con piacere questa sfida di diffondere la Dieta Mediterranea, coinvolgendo i loro alunni. Ed infine, ma non per ultimi, gli Amministratori locali: il Sindaco di Montecorvino Rovella, **Martino D'Onofrio**, il Sindaco di San Mango Piemonte, **Francesco Di Giacomo**, il Sindaco di Pontecagnano Faiano, **Giuseppe Lanzara**, il Sindaco di Montecorvino Pugliano, **Alessandro Chiola**, il Sindaco di Giffoni Sei Casali, **Francesco Munno** e l'Amministrazione di Giffoni Valle Piana, e coloro che saranno, direttamente interessati, nel programma futuro, che riprende a settembre con il nuovo anno scolastico. Solo unendo le forze per perseguire obiettivi comuni si raggiungono grandi risultati".

**Al Responsabile del progetto di cooperazione CREA MED e Coordinatore Eligio Troisi, abbiamo chiesto le finalità e l'importanza del progetto.**

**Coordinatore Troisi, che cos'è il progetto CREA MED e qual è il suo obiettivo?**

"Il GAL Colline Salernitane, che mi pregio di Coordinare, ha promosso il progetto di Cooperazione denominato **"CREA-MED"** (Dieta Mediterranea e Resilienza Rurale in un'economia globalizzata- Tipologia di Intervento 19.3.1 del PSR Campania 2014-2020/22), **azioni locali**, che vede la partecipazione di altri GAL campani ed esteri, e che ha lo scopo di promuovere attività di divulgazione e formazione attraverso percorsi di integrazione tra scuola, famiglie ed istituzioni, per diffondere la conoscenza dei principi della Dieta Mediterranea e dell'educazione alimentare, coinvolgendo direttamente le aziende produttrici e della ristorazione del territorio, quali custodi della conoscenza e delle tradizioni.

L'obiettivo primario è quello di fornire, all'intero Territorio, un livello di conoscenza e di formazione sull'alimentazione; in particolare modo alla popolazione scolastica, su quelli che sono gli elementi che contraddistinguono la Dieta Mediterranea, gli effetti salutistici che essa produce e comunicare quali sono gli elementi di cultura e di conoscenza di una sana e

corretta alimentazione.

**L'area dei Picentini**, con i suoi prodotti, è il cuore della produzione degli ingredienti che caratterizzano la Dieta Mediterranea. Con la Dieta Mediterranea ogni prodotto ha un'anima, una sua identità, una sua cultura e alcune scelte alimentari hanno un impatto importantissimo, sulla salute, sull'ambiente, sulle economie locali, sul patrimonio socio-antropologico dei luoghi, luoghi come le Colline Salernitane, luoghi che hanno rappresentato la triade: l'olio, il grano ed il vino.

A supportarci in questo progetto è la società **CK Associati**, che si è aggiudicato il Bando per la "Realizzazione degli incontri seminariali a carattere Informativo/formativo", fornendoci i relatori, i quali, molto qualificati, hanno intavolato momenti di grande discussione e coinvolgimento con i ragazzi che hanno incontrato durante i seminari che si sono tenuti nel Territorio picentino".

**Coordinatore Troisi, in una società globalizzata, dove tutto è consumismo, può sembrare anacronistico, oggi, parlare di produzioni locali. Lei che ne pensa?**

"Può sembrare anacronistico, ma non lo è. I ragazzi hanno bisogno di essere guidati ad una sana, corretta e consapevole alimentazione, far capire loro che vanno consumati i prodotti locali di qualità, le "risorse del Territorio", bandendo le merendine, che sono "cibi spazzatura" e che possono innescare disturbi alimentari quale l'obesità. Abituarli ad avvicinarsi alle tradizioni della comunità locale, ai cibi che si cucinavano una volta, la famosa **"ricetta della nonna"** è un lavoro che va fatto proprio nell'età più giovanile.

Sono convinto che solo con una sana abitudine alla cultura del cibo è possibile favorire comportamenti con effetti salutistici e sostenibili ed essere, contemporaneamente, veicolo di promozione delle eccellenze territoriali e della cultura e tradizione locale, come l'olio extra vergine di oliva DOP Colline Salernitane, la Nocciola di Giffoni IGP, la Mela Annurca Campana IGP, la frutta, gli ortaggi, i vini Colli di Salerno IGT, ed innestare processi di sviluppo virtuosi e durevoli sui territori.

**Coordinatore Troisi, un grande contributo è venuto dai relatori che hanno "magicamente" spiegato l'importanza della Dieta Mediterranea. È così?**

"Sì, ha detto bene, "magicamente", perché i Docenti universitari, che si sono avvicinati e che ci sono stati indicati dalla CK Associati: il prof. Alex Giordano ed il Prof. Raffaele Sibilio - Università Federico II, la Dott.ssa Maria Teresa Pergola-Ricceratrice DIFARMA UNISA Salerno e il prof. Giacomo Pepe - Docente DIFARMA UNISA di Salerno, hanno

>>>



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe  
nelle zone rurali*



creato una tale sintonia con i ragazzi, che a volte è stato difficile smettere di dialogare e di approfondire. È stato bello vedere i ragazzi interessarsi alle ricette della tradizione, le ricette di una volta e che, poi, si sono tramandate attraverso le proprie mamme.

Le relazioni tenute dal cuoco **Mario Avallone** (cuoco Mercante) e da **Mariangelica Sica** (Cuciniera residenza Rurale l'Incartata) hanno contribuito a rendere i seminari più interessanti e ricchi di aneddoti, che i ragazzi hanno apprezzato e condiviso con le loro famiglie.

Un grazie anche a tutte le aziende agricole, ai laboratori di pasticcerie dell'intero Territorio picentino, che hanno collaborato al progetto, facendo degustare ai ragazzi i loro prodotti e confermando una grande tradizione pasticceria artigianale dei Picentini che non ha eguali nel mondo.



Nelle foto alcuni incontri organizzati nell'ambito del progetto CREA MED