

Slow Food in campo per la valorizzazione della identità enogastronomica arbëreshe cosentina



Consumatori consapevoli si diventa, non tanto apprendendolo sui libri ma toccando con mano la terra che genera i frutti. Imparando a riconoscere sugli scaffali del supermercato, fase finale di una catena, cosa è autentico e cosa, invece, non ha nulla a che fare con il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, del sapere che generazioni di artigiani della terra si tramandano di padre in figlio. Della salute. L'educazione alimentare si insegna dal basso, promuovendo esperienze sul campo.

La **Rete Siamo tutti Co-Produttori di Otto Torri sullo Jonio** insieme alla **Comunità Slow Food per la valorizzazione della identità enogastronomica arbëreshe cosentina** si complimenta con la comunità scolastica guidata da **Mauro Colafato** per le iniziative che vedono coinvolti gli studenti della scuola media **Leonardo Da Vinci** di Corigliano-Rossano portati alla scoperta delle realtà imprenditoriali del territorio.

Coordinati dall'esperto esterno **Patrizia Straface** e dalla tutor **Maria Carmela Vono** gli studenti sono stati accolti nei giorni scorsi dalla pluripremiata azienda olearia guidata da **Tommaso Figoli**, che, nel solco di una tradizione ormai

consolidata di apertura e di ospitalità delle comunità scolastiche del territorio, li ha accompagnati alla scoperta dell'extravergine d'oliva, tra i marcatori identitari di quest'area della Calabria ed ingrediente principe della tavola e della cucina mediterranee.

Un filo d'extravergine su una fetta di pane e un bicchiere di succo 100% di clementine biologiche, prodotto dall'azienda di agricoltura sostenibile **Biosmurra** nella Valle del Colagnati. Nel gusto e nel sapore della colazione genuina, autentica e territoriale proposta ai giovani ospiti è racchiuso il senso della giornata e la forza di un impegno per la sovranità e per l'educazione alimentare che soprattutto nelle scuole deve essere finalizzato ad insegnare a preferire i cibi sani ai cibi spazzatura.

La tappa nel **Frantoio Figoli** si inserisce nel progetto di cittadinanza europea, Uno sguardo verso l'Europa, portato avanti dall'istituto scolastico e finalizzato a far comprendere da vicino agli studenti quali siano i vantaggi ma anche i vincoli di essere cittadini europei. – Gli allievi della scuola media secondaria di primo grado Leonardo Da Vinci si sono occupati sia della teoria che della pratica relativa a tutte le fasi della tracciabilità dell'agroalimentare: dalla raccolta delle olive alla produzione, passando dall'etichetta che deve contenere tutte le informazioni sul prodotto.