



## COMUNICATO STAMPA

### Al via il progetto HortNet, modello di valorizzazione sociale, didattico e agricolo per le Aci

Acireale - Si è svolto lo scorso venerdì 10 giugno 2022, nella sede dell'Archivio Diocesano di via Mons. Genuardi ad Acireale, il lancio di *HortNet*, una **“rete multifunzionale di fattorie e orti sociali”** che coinvolgerà le città di **Acireale ed Acì Sant'Antonio**, oltre agli altri territori limitrofi interessati dall'azione del Gal Terre di Aci, che comprende anche i comuni di Acì Catena, Valverde ed Acì Bonaccorsi. Il progetto si propone la creazione di una rete multifattoriale per lo sviluppo dell'economia sociale agricola, utilizzando la funzione didattica e sociale dell'agricoltura, da una parte con finalità educative nei confronti dei giovani, dall'altra di reinserimento sociale di anziani e fasce deboli.

Come illustrato dalla responsabile di progettazione integrata della Fondazione Città del Fanciullo per la Diocesi di Acireale e coordinatrice di progetto, Marta Ferrantelli, le azioni di HortNet sono finalizzate a valorizzare **il modello di sviluppo socio-economico** già messo in campo con l'Ecomuseo del Cielo e della Terra attraverso la costruzione di ben quattro orti ed annesse attività di formazione e monitoraggio civico. Azioni orientate alla produzione di prodotti tipici sostenibili, eccellenze gastronomiche del territorio collegate alla produzione agricola sostenibile, nonché a promuovere l'utilizzo di metodologia colturale dei prodotti agricoli compatibile con i sistemi agricoli, rispettosi dell'ambiente e del modello degli orti sociali. Con una particolare attenzione alla valorizzazione della realtà territoriale ed un occhio di riguardo verso la **“coscienza salutistica”** dei prodotti biologici.

**L'obiettivo del progetto** è altresì creare rapporti stabili tra le diverse realtà produttive e consolidare un circuito virtuoso che, anche dopo la fine delle attività progettuali, possa fornire servizi educativi, di gestione sostenibile dell'agricoltura, di valorizzazione delle produzioni e dei prodotti tipici locali, attraverso gli orti sociali. Un modello progettuale innovativo, orientato ad integrare i processi di sviluppo economico e sociale attraverso la valorizzazione e il potenziamento dei rapporti professionali e didattici tra gli individui e gli enti coinvolti.

Particolarmente **ampio e composito il partenariato** creatosi per favorire le scelte e l'operatività di HortNet, per una rete che vede capofila la Fondazione Città del Fanciullo, cui è affidato il coordinamento operativo e la divulgazione del progetto. La creazione degli orti eco-sostenibili è affidata invece a quattro diversi soggetti: la Cooperativa sociale La Roccia, la parrocchia Cuore Immacolato di Maria e i due istituti scolastici IC “L. Vigo Fuccio – M. La Spina” e IC “Giovanni XXIII”.

I cosiddetti **“percorsi esperienziali”** atti a promuovere la conoscenza delle produzioni d'eccellenza territoriali saranno affidati alla stessa cooperativa sociale La Roccia e all'azienda agricola Davide Samperi, che gestiranno rispettivamente i percorsi di esperienza con gli animali, le colture e il percorso di esperienza di apicoltura. Inoltre, La Roccia fornirà i mezzi per i turisti e per

un altro istituto scolastico, il Liceo “Gulli e Pennisi” , per consentire la partecipazione a laboratori del gusto e la preparazione di piatti tipici, dei prodotti degli orti, tramite la trasmissione di nozioni sulla corretta educazione alimentare.

La formazione sarà affidata agli operatori della cooperativa sociale Energ-Etica, come illustrato dall'educatrice professionale Claudia Cardillo, i quali instruiranno i tutor aziendali che accompagneranno i soggetti facenti parte delle scuole e produrranno i sussidi informativi in formato elettronico. Come evidenziato, infatti, dalla ricercatrice del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Valeria Cavallaro, l'Istituto per la BioEconomia provvederà alla formazione teorico-pratica sull'agricoltura sostenibile e biologica e sulla sicurezza sul lavoro per gli operatori degli orti sociali. A supportare sul piano logistico e mediatico l'iniziativa, oltre ai citati comuni di Acireale e Acì Sant'Antonio, la Rete delle Fattorie Sociali Sicilia presentata dal presidente Salvo Cacciola e la storica testata giornalistica La Voce dell'Jonio, che ha curato la diretta Facebook della presentazione e divulgherà le principali esperienze del progetto tramite il rinnovato portale VdJ.it.

Apprezzato nell'occasione l'intervento di saluto del vescovo di Acireale, Antonino Raspanti, Presidente della Fondazione Città del Fanciullo di Acireale, il quale ha evidenziato il valore dell'iniziativa all'interno di un piano più complessivo di interventi di valorizzazione che la Fondazione Città del Fanciullo intende attivare.

Intervenuti all'incontro anche Anna Privitera, direttrice del Gal Terre di Acì, trattandosi di un progetto di finanziamento della misura 19 del PSR Regione Sicilia, ammesso a finanziamento a seguito di un bando pubblico del Gal Terre di Acì, e don Orazio Tornabene, direttore della Caritas diocesana di Acireale, il quale ha sottolineato la responsabilità e l'opportunità dell'impatto sociale nel rapporto intergenerazionale tra anziani e giovani coinvolti valorizzando la solidarietà.

I numerosi contributi presentati dal partenariato durante la presentazione, tutti disponibili su portale di riferimento del progetto, [www.ecomuseodelcieloedellaterra.it](http://www.ecomuseodelcieloedellaterra.it), hanno evidenziato in particolare la virtuosa funzione educativa a vantaggio di studenti, anziani e soggetti “in condizione di svantaggio sociale”. HortNet permetterà peraltro di attuare servizi di educazione alimentare e tutela ambientale territoriale che insistono su corretta alimentazione, rapporto con la natura e produzione agricola, con particolare riferimento alla componente didattica e interdisciplinare: l'osservazione diretta degli orti consentirà infatti numerosi richiami a discipline quali storia e scienze ambientali.

Dal punto di vista economico e turistico, HortNet attiverà, attraverso le aziende partecipanti, un “itinerario esperienziale” per turisti tra cucina e prodotti tipici, recuperando anche la manutenzione tramite tecniche eco-sostenibili di aree verdi e la susseguente creazione di nuove prospettive occupazionali per i locali. Senza dimenticare infine la promozione di una cultura della legalità legata alla valorizzazione di alcuni terreni confiscati alla mafia su cui operano alcuni dei partner coinvolti.