

A Noto salute e prevenzione a braccetto con il territorio: presentato il “Radici Sane City Lab”

È stato presentato nella sala stampa di Palazzo dei Normanni a Palermo, il “Radici Sane City Lab 2026 – Noto | Il Gusto del Barocco”, prima edizione di un progetto che dal 9 all’11 ottobre porterà a Noto prevenzione, educazione alimentare, salute, produzioni agroalimentari e valorizzazione del territorio.

L’iniziativa nasce con l’obiettivo di mettere in relazione ambiti diversi ma strettamente connessi alla qualità della vita: dalla prevenzione primaria alla corretta alimentazione, dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità, fino alla cultura, al turismo e allo sviluppo locale.

Alla presentazione sono intervenuti il presidente dell’Assemblea regionale siciliana Gaetano Galvagno, il sindaco di Noto Corrado Figura, il presidente di Radici Sane Salvo Latino, il divulgatore scientifico Daniele Paci, lo chef ambassador Alfio Visalli, la presidente dell’Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali di Palermo Silvia Martinico e Francesca Cerami per Idimed.

Per Galvagno, il City Lab porta nel territorio “temi che riguardano direttamente la qualità della vita delle persone e il futuro delle nostre comunità”. Un progetto che, secondo il presidente dell’Ars, ha il valore di mettere insieme istituzioni, mondo scientifico, imprese, scuole e sistema produttivo, valorizzando al contempo “una Sicilia che possiede straordinarie eccellenze agroalimentari, culturali e territoriali”.

Noto si prepara così a diventare, per tre giorni, un laboratorio nel quale far dialogare competenze e mondi

differenti. “Ospitare la prima edizione di Radici Sane City Lab significa candidare Noto a essere non soltanto una città di straordinaria bellezza, ma anche un laboratorio di innovazione sociale e territoriale”, ha sottolineato il sindaco Corrado Figura. L’obiettivo è costruire una visione nella quale “il patrimonio culturale, il paesaggio, le produzioni agricole, la cucina e l’accoglienza” possano diventare parti di un unico modello di sviluppo.

Al centro dell’iniziativa c’è soprattutto il concetto di prevenzione, inteso non soltanto come intervento sanitario, ma come insieme di scelte quotidiane. “La salute non comincia quando arriva la malattia. Comincia prima: da ciò che mangiamo, da come ci muoviamo, dall’ambiente nel quale viviamo, dalla qualità delle nostre città, dall’educazione e dalle opportunità che una comunità riesce a costruire”, ha spiegato Salvo Latino.

Il presidente di Radici Sane ha anche evidenziato l’ambizione di andare oltre la dimensione della manifestazione. “Non vogliamo organizzare tre giorni che si esauriscano l’11 ottobre”, ha detto, spiegando che il City Lab punta a “generare relazioni, strumenti, progetti e azioni successive” e a diventare “una piattaforma permanente” capace di mettere in rete competenze diverse.

Grande attenzione sarà riservata alla divulgazione scientifica e alla capacità di rendere accessibili informazioni corrette. Per Daniele Paci, “parlare di prevenzione significa innanzitutto mettere le persone nelle condizioni di compiere scelte più consapevoli”, a partire dalla conoscenza di ciò che mangiamo, della sua provenienza e delle modalità con cui viene prodotto.

Il rapporto tra salute e territorio passa anche dall’agricoltura. Silvia Martinico ha sottolineato come la prevenzione coinvolga “anche la tutela del suolo, la qualità delle produzioni agricole, la gestione responsabile delle risorse naturali e la valorizzazione delle competenze professionali”. Una prospettiva nella quale salute, ambiente, agricoltura e sviluppo sostenibile vengono considerati

elementi di uno stesso sistema.

Un ruolo centrale sarà affidato inoltre alla Dieta Mediterranea, intesa non soltanto come modello alimentare ma come patrimonio culturale. “È un patrimonio di conoscenze, relazioni, pratiche agricole, convivialità e identità”, ha ricordato Francesca Cerami, evidenziando la necessità di riportarne i principi nella quotidianità.

Anche la cucina diventa quindi uno strumento attraverso cui parlare di salute, qualità e identità. “Lo chef non è soltanto colui che trasforma un prodotto in un piatto”, ha spiegato Alfio Visalli, secondo cui esiste anche “una responsabilità culturale” nel conoscere la materia prima, rispettarne le caratteristiche e valorizzare le produzioni del territorio.

Dal 9 all’11 ottobre, il programma coinvolgerà scuole e famiglie, produttori, consorzi di tutela, sistema sanitario, amministrazioni pubbliche, professionisti, imprese, chef e comunità scientifica.

In calendario ci sono attività di educazione alimentare rivolte alle nuove generazioni, educational tour nelle filiere del Sud-Est siciliano, incontri con produttori e imprese, il Radici Sane Village, attività di prevenzione e screening, la Noto Walk, panel scientifici e istituzionali e appuntamenti dedicati alle produzioni DOP e IGP e alla Dieta Mediterranea.

La giornata conclusiva dell’11 ottobre sarà dedicata in particolare al rapporto tra prevenzione, sicurezza alimentare, produzioni identitarie, turismo, comunità e responsabilità delle città.

Un progetto che trova la propria sintesi nel principio scelto da Radici Sane: “Prevenzione nella vita reale. Dalla persona alla città. La salute comincia prima”.