Avola. Al Majorana via al progetto “La legalità nel piatto”

“La legalità nel piatto” è il progetto avviato oggi al Majorana di Avola. È inserito nell’ambito degli interventi finanziati nell’anno scolastico 2018/2019 dall’assessorato regionale per l’Istruzione e la Formazione.
“L’intento è quello di attuare percorsi di legalità e lotta alla mafia e alla criminalità organizzata. Gli allievi, guidati da esperti del settore della ristorazione, saranno condotti alla sperimentazione di piatti siciliani, avvalendosi di prodotti rigorosamente Made in Sicily che diventano veicolo e racconto di valori.-Cibo, etica e legalità sono le parole chiave che accompagneranno i laboratori formativi nella profonda convinzione che non può esistere cibo buono se tutta la filiera in cui questo è inserito non poggia le sue basi sul rispetto, l’equità, l’onestà e legalità”. A dirlo, in una nota, è la deputata di Forza Italia all’Ars, Rossana Cannata.
“Per la portata innovativa del percorso formativo e dell’impatto sociale e territoriale del progetto, di cui è pionere l’istituto guidato professionalmente dal dirigente scolastico Fabio Navanteri – conclude la vicepresidente della Commissione Antimafia e Anticorruzione – ho presentato un emendamento al collegato in cui si prevede, in occasione della Giornata regionale del Ricordo e della Legalità, l’organizzazione nelle scuole dell’iniziativa ‘La legalità nel piatto’, con lo scopo di promuovere i valori della giustizia e della solidarietà attraverso la sperimentazione e l’attuazione di piatti che comunicano il rispetto per il territorio e per le persone. Durante tale giornata, verranno allestiti nelle scuola laboratori attivi nei quali gli allievi, guidati da esperti del settore della ristorazione e da aziende del comparto agroalimentare locale, elaboreranno piatti che

esaltano l’identità siciliana, utilizzando in via prioritaria prodotti forniti dalle aziende dedite alla coltivazione delle terre confiscate alla criminalità organizzata”.