

COMUNICATO STAMPA

Appennino protagonista grazie ad Acqua da Mangiare

Per 200 studenti del “Cattaneo – Dall’Aglione” e del “Mandela” collegati online Consorzio di Bonifica Emilia Centrale e ANBI ER, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e tanti altri enti e associazioni del territorio, hanno proposto un focus su valori e progetti per la tutela e lo sviluppo del comprensorio montano. Interessante il gustoso menù proposto dallo chef Fabio Lusetti coi prodotti locali

Castelnovo ne’ Monti (RE), 9 Marzo 2021 – Una mattinata online dedicata ad una vera e propria *full immersion* territoriale tra tematiche e valori che informano e sensibilizzano le giovani generazioni verso i traguardi universali di sostenibilità ambientale e alimentare, alla ricerca di un equilibrio virtuoso fra impiego intelligente delle risorse disponibili in natura e filiere controllate fatte da prodotti sani e gustosi. Questo l’obiettivo del progetto innovativo “**Acqua da Mangiare**” ideato da **ANBI Emilia-Romagna** e realizzato in tutti i comprensori di bonifica della nostra regione grazie alla collaborazione fattiva dei Consorzi.

Il **Consorzio di Bonifica dell’Emilia Centrale** per esempio, in questa specifica occasione, ha voluto interessare due istituti dell’Appennino in cui i contenuti del progetto sono presenti grazie alle attività svolte in classe e laboratori ogni giorno. Alla mattinata infatti, grazie all’impegno delle docenti, hanno partecipato ed interagito con i relatori circa **200 studenti** delle classi 3e e 4e dell’**Istituto Cattaneo – Dall’Aglione** e le 4e e 5e dell’**Istituto Mandela** ad indirizzo alberghiero. L’evento è stato aperto dall’intervento dell’Assessore all’Ambiente, Costa e Protezione Civile **Irene Priolo** che ha tracciato i contorni dello stato attuale della nostra regione dove purtroppo si fanno ancora conti salati con le criticità causate dagli inquinanti atmosferici, inquinanti al centro di tutte le attuali politiche regionali per l’abbattimento o limitazione degli stessi.

I Consorzi di Bonifica hanno subito dopo descritto il loro complesso ed indispensabile sistema di attività per la salvaguardia, tutela e lo sviluppo della loro area di azione con le presentazioni di **Marzia Bonicelli** (Emilia Centrale) e del direttore generale del Consorzio **Domenico Turazza** che si è soffermato proprio sulle peculiarità ambientali, idrologiche e geologiche del territorio dell’Emilia Centrale con focus mirato sulle zone montano **Appenniniche**.



È toccato poi all'architetto **Luca Filippi** il compito di approfondire le direttive del progetto **LIFE comunitario AgrCOLture** che vede il Consorzio Emilia Centrale e quello di **Burana** impegnati nella salvaguardia del suolo montano grazie a nuove tecniche e tecnologie applicate in 15 campi prova impiegati come modello replicabile di agricoltura conservativa, ma proiettata a migliorare l'ambiente mantenendo la produttività e limitando le emissioni in atmosfera; Filippi ha posto anche l'accento sui cambiamenti del paesaggio appenninico nel corso degli ultimi decenni con un approfondito excursus lungo un ampio arco temporale dalla seconda metà del Novecento sino ai giorni nostri. Il tecnico esperto di bonifica **Marco Favali** ha presentato successivamente la *mission* dell'Emilia Centrale nel territorio montano in costante e strenua lotta mediante sorveglianza, controllo e sistemazione preventiva del perdurante fenomeno di dissesto idrogeologico (*difese spondali, consolidamento, sistemazione rete stradale di bonifica, ingegneria naturalistica, strade interpodere per mantenere l'accesso nei terreni ecc.*). Paesaggio, cultura, salubrità e considerazione per habitat e biodiversità sono stati evidenziati dal presidente del Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano MaB Unesco **Fausto Giovannelli**.

Nel mezzo della lezione particolarmente interessante e attrattivo si è dimostrato il sipario che ha visto protagonista lo chef **Fabio Lusetti** che, direttamente dalla cucina del Istituto Mandela, ha creato un menù a tema Appennino dando prova concreta di creatività, capacità di esecuzione e estrema considerazione per la materia prima locale. In conclusione **Irene Lenci** di **Eikon Comunicazione**, *partner* organizzativo di "Acqua da Mangiare", ha spiegato le interazioni che gli studenti delle due scuole dovranno realizzare sui *social network* nelle prossime settimane sui temi trattati durante il *workshop* della mattinata.

--

Ufficio Comunicazione & Relazioni Esterne
ANBI EMILIA-ROMAGNA

[FOTO IN ALLEGATO: UN MOMENTO DEL WORKSHOP E IL LOGO DEL PROGETTO "ACQUA DA MANGIARE"]