

ASP, UNITÀ OPERATIVA DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E SETTORE DI SALUTE MENTALE

UTENTI PSICHIATRICI E CONSUMO CRITICO: IMPARARE GUSTANDO

Via ai “Laboratori del Gusto” realizzati dall’Asp in collaborazione con la rete delle fattorie sociali

CATANIA – L’olio extravergine di oliva, la sua consistenza e genuinità, il gusto naturale che proviene dalla qualità delle piante; dalle proprietà della lavorazione. Un mondo che si riempie di significati grazie a chi conosce metodi di produzioni, caratteristiche di coltivazione e soprattutto modalità di degustazione. Tutto questo è stato al centro del primo “Laboratorio del Gusto”: iniziativa che ha visto intorno a un tavolo – ricco di prodotti sani – i pazienti del Dsm, impegnati in uno stimolante percorso di inclusione sociale, consumo critico e acquisto solidale.

Un progetto che vede coinvolti l’Unità di Educazione alla Salute – responsabile **Salvo Cacciola** - e il Dipartimento di Salute Mentale diretto da **Tommaso Federico**, in collaborazione con le dodici aziende agricole che aderiscono alla rete delle fattorie sociali Sicilia e l’Associazione italiana Educazione Sanitaria (sezione Sicilia), che il mese scorso hanno firmato una convenzione con l’Azienda sanitaria provinciale di Catania.

«Questa è la prima tappa di un percorso educativo e terapeutico rivolto ai nostri utenti, che nel contempo mira alla promozione dello sviluppo sostenibile – ha spiegato il direttore generale dell’Asp **Giuseppe Calaciura**, presente questa mattina nei locali del Dsm (Corso Italia) - quando si parla di “agricoltura sociale” non si deve cadere nell’errore di pensare a situazioni che riportano a forme di assistenzialismo. Con il termine “sociale”, infatti, ci riferiamo alla capacità delle imprese agricole, presenti sul nostro territorio, di generare benefici mediante l’attività produttiva e l’utilizzo di beni e strutture aziendali nei confronti di gruppi vulnerabili della popolazione. D’altra parte l’agricoltura, per sua stessa natura, rappresenta un settore particolarmente adatto ad includere soggetti fragili, in modo particolare grazie all’intreccio che si determina tra dimensione produttiva, relazionale (con la natura e con le piante), familiare e comunitaria».

La “lezione del gusto” è stata tenuta da Vera Sciacca, dirigente dell’assessorato regionale Agricoltura e Foreste e da alcuni operatori del settore agricolo.

Il prossimo appuntamento è per lunedì 22 novembre - ore 12 – con il miele e le mele.

5 NOVEMBRE 2010

U.s.