



COMUNICATO STAMPA DEL 9 MAGGIO 2011

Gli alunni dell'Istituto per l'Agricoltura donano un orto ai pazienti oncologici dell'Hospice dell'Ospedale Giovanni Da Procida di Salerno

Una volta a settimana, e per tutto il periodo primavera estate 2011, gli alunni assicureranno il rifornimento di frutta e verdura prodotte con le più avanzate tecniche di coltivazione, rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore

Nella sala polifunzionale della "Casa di Lara", l'Hospice dell'Ospedale Giovanni da Procida che accoglie i pazienti oncologici gravi che hanno necessità assistenziali, una delegazione di alunni dell'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Salerno consegnerà, nella mattinata dell'11 maggio, i primi prodotti estivi provenienti dagli orti della scuola. Si tratta di spinaci e insalate, ma nelle prossime settimane sono in arrivo pomodori, melanzane, cocomeri, meloni, pesche, albicocche e tutte le altre essenze tipiche dei nostri orti. La cerimonia si inserisce nel progetto scolastico "L'isola che non c'è", patrocinato dal Comune di Salerno, che ha portato nei mesi scorsi l'"Associazione Noi per te Per le Cure Palliative" in diverse scuole della provincia dove gli studenti salernitani sono stati sensibilizzati ai valori del volontariato in genere ed a quello in favore dei sofferenti in particolare. Gli allievi dell'Istituto offriranno, in segno di solidarietà ai degenti, un *orto virtuale*, che di virtuale ha però solo il sistema di piantagione e che è possibile acquistare tramite il sito della scuola. A fronte di un modesto contributo si scelgono le piantine di verdure, di erbe, di frutti di stagione e le loro quantità che il qualificato personale della scuola pianta e cura fino alla maturazione. Alla fine del ciclo di crescita "i proprietari" degli orti ritirano i prodotti come se si facesse la spesa dal fruttivendolo o al supermercato.

"E' un progetto didattico di grande rilevanza per gli allievi della scuola che imparano così sia i sistemi di coltivazione sia i sistemi di business in agricoltura. Allo stesso tempo l'iniziativa, come la manifestazione in programma alla "Casa di Lara" dimostra, è di enorme utilità sociale per la comunità salernitana cui viene data la possibilità di consumare frutta e verdure di alta qualità, che sposano in pieno la filosofia del *cibo a chilometri zero*", tanto cara, e a buon ragione, a chi ama l'ambiente," dichiara la Preside Carmela Bove, dirigente scolastico dell'IPAA.

Il dr. Antonio Caliendo, responsabile dell'Hospice salernitano, ha evidenziato "l'importanza di alimentarsi in modo sano e genuino, prediligendo cibi che, è stato scientificamente dimostrato, aiutano la prevenzione e la cura di malattie oncologiche."

Nel corso della manifestazione, saranno illustrati dalla dr.ssa Maria Rosaria Lombardi i vantaggi di una alimentazione *caratterizzata* nel malato oncologico e da Giancarlo Capacchione di **Slow Food** l'utilità, per tutti, di un'alimentazione sana e pulita.

per ulteriori informazioni contattare i numeri 348 79 04 651 - 089 69 3361 – 338 88 82 598