SLOW FOOD L'AQUILA: L'INTEGRAZIONE INIZIA DALL"'ORTO MULTIETNICO"

3 Aprile 2015

L'AQUILA – Slow Food L'Aquila, in collaborazione con il Centro servizi per il volontariato L'Aquila e la Confederazione italiana agricoltori L'Aquila lanciano il progetto "Orto Multietnico", realizzato dai ragazzi richiedenti asilo politico ospitati momentaneamente dal Csvaq.

Il terreno, di circa 200 metri quadrati, si trova all'esterno della struttura situata in via Saragat e verrà coltivato utilizzando esclusivamente semi locali.

Collaborano e lavorano all'orto alcuni ragazzi nigeriani, un pachistano, oltre a un giovane italiano impegnato nel Servizio civile nazionale.

"Lo scopo del progetto – spiega Elisabetta Mastracci, fiduciaria della condotta Slow Food L'Aquila – è quello di favorire l'integrazione di questi ragazzi, ospiti della struttura. Si tratta di un lavoro pratico verso il quale hanno già mostrato un grande entusiasmo. Hanno imbracciato le zappe e già piantato i primi alberi e cespugli. La cosa bella è che i frutti di questo lavoro, i prodotti dell'orto, saranno a loro disposizione".

Nell'orto sono stati già piantati alcuni alberi da frutto (un fico, un melo, un ciliegio) una siepe di more e una serie di piante di lavanda. I ragazzi lavoreranno alla realizzazione dell'angolo delle verdure e quello degli ortaggi.

"Abbiamo aderito con molto piacere all'iniziativa ideata da Slow Food L'Aquila – spiega Concetta Trecco, responsabile del Csvaq – Si tratta di un progetto che ha importanti risvolti sociali. I ragazzi vengono impegnati in un'attività pratica, un'occasione per confrontarsi, parlare e socializzare con altre persone. E imparare anche qualcosa che magari prima non sapevano fare, come coltivare la terra".

Nel centro sono ospitati 11 ragazzi in totale: i giovani nigeriani sono arrivati nella struttura il 20 settembre 2014, due giorni dopo essere sbarcati in Sicilia. Il ragazzo pachistano, invece , è arrivato nel marzo dello scorso anno e ad oggi svolge funzioni di tutoraggio verso gli altri nuovi ospiti.

Questo progetto di Slow Food si unisce idealmente anche a un'altra iniziativa a cui la condotta aquilana ha deciso di aderire: quella dei "10.000 orti in Africa". Obiettivo: realizzare 10 mila orti "buoni, puliti e giusti", seguendo la filosofia Slow Food.

Chiunque voglia sostenere il progetto può farlo, lasciando un proprio contributo presso: il punto vendita "Manetta Cibi e Bevande", zona Torrione, lo storico bar Fratelli Nurzia, in piazza Duomo, e la Casa del Volontariato, in via Saragat, in zona Campo di Pile.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli