

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Distretto Agrumi di Sicilia			
	Italiafruit.net	06/11/2018	<i>SOCIAL FARMING: CONCLUSO IL CORSO «LE VIE DELLA ZAGARA»</i>	2
	Agronotizie.Imagelinenetwork.com	31/10/2018	<i>SOCIAL FARMING, SCENDE IN PISTA IL DISTRETTO AGRUMI SICILIA</i>	4
8	La Sicilia	31/10/2018	<i>AGRUMI E TURISMO, UNA SCOMMESSA VINCENTE PER IL TERRITORIO</i>	7
	Agricolae.eu	30/10/2018	<i>AGRUMI E TURISMO SCOMMESSA VINCENTE PER IL NOSTRO TERRITORIO</i>	8
	Economiasicilia.com	30/10/2018	<i>CONCLUSO IL CORSO DI TURISMO RELAZIONALE INTEGRATO DEL DISTRETTO AGRUMI: FORMATI 18 PARTECIPANTI</i>	10
	Roero-illuminazione.it	08/10/2018	<i>SICILIA, CORSO DI FORMAZIONE PER IL TURISMO RURALE E LAGRUMICOLTURA</i>	12

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Martedì 6 Novembre 2018

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:


[✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

[home](#) / [Mercati e Imprese](#) / [Social farming: concluso il corso «Le vie della zagara»](#)


Martedì 6 Novembre 2018

MERCATI & IMPRESE

Social farming: concluso il corso «Le vie della zagara»

Teoria ed esperienze pratiche di turismo relazionale integrato. Diciotto corsisti, dei quali 14 donne e quattro uomini, hanno concluso oggi la loro esperienza al corso di formazione "Le Vie della Zagara", ultimo dei cinque corsi di formazione gratuiti rivolti a soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro realizzati nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale

per la filiera agrumicola siciliana 2.0". Il progetto Social Farming è realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

"Il corso - spiega **Mariagrazia Pavone** dell'associazione Gusto di Campagna e tutor del corso - ha previsto lezioni teoriche sulla multifunzionalità nell'impresa agrumicola tenute da docenti di assoluta competenza e testimonianze sul campo di chi si occupa di turismo relazionale integrato, tra visite e stage aziendali. Siamo particolarmente soddisfatti perché il corso ha lasciato tutti gli allievi contenti e con un bagaglio di conoscenze accresciuto e vogliosi di mettere in pratica quanto appreso in queste due settimane".

"Il territorio di riferimento del corso, che ha avuto sede ad Acireale, è stato quello di vocazione del Limone dell'Etna, prossimo al riconoscimento Igp - aggiunge **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - Abbiamo coinvolto l'eccellenza del territorio associata al Distretto, tra agricoltori, aziende di commercializzazione e trasformazione, maestri artigiani di gelati e granite, attività di accoglienza e ricettività turistica in un contesto di assoluta bellezza e dalle grandi potenzialità nel fondere agricoltura, turismo e produzione tipica. Credo - conclude Argentati - che questa esperienza abbia raggiunto in pieno gli obiettivi di Social Farming: offrire formazione a donne, giovani e disoccupati per inserirsi nella filiera agrumicola, anche come imprenditori che vogliono accrescere le opportunità della propria impresa, già esistente o di futura creazione".

"Ho partecipato al corso - racconta **Lucia Nigita**, professionista estetica ma proprietaria di un terreno di circa 40 mila mq - perché vorrei renderlo produttivo mescolando le mie conoscenze sulle erbe officinali e aprendo una fattoria didattica. Il corso è stato molto utile sul fronte delle informazioni e delle competenze necessarie ad avviare il mio progetto".

Tra i partecipanti anche **Rosario Bella**, acese: Volevo capire come si sviluppa un sistema agricolo integrato. Io ho un piccolo appezzamento che coltivo per il fabbisogno miei e dei miei amici, ma sono convinto che l'accoppiata agricoltura e turismo sia una grande risorsa per la nostra regione". Anche il 20enne **Marco Calabretta**, diploma al liceo linguistico, si è imbarcato in questa avventura. Già bazzica n campagna, grazie all'esempio del nonno, e gli piacerebbe continuare ad approfondire le sue conoscenze. C'è poi chi ha frequentato già con un progetto ben preciso.

"Ho un'azienda agricola di famiglia a Viagrande - dice **Maria Lucia Rapisarda** - e mi occuperò, spero nella prossima primavera, della fattoria didattica per la quale abbiamo già ottenuto l'accreditamento. Il corso ho voluto farlo perché è bene allargare le proprie conoscenze anche sulle prospettive di unire attività agricola e turismo, tema su cui il corso ha puntato molto. Sarò sincera, all'inizio ero un po' scettica, invece l'ho trovato utilissimo". Anche **Georgina Liotta**, argentina spostata con un catanese, Ingegnere edile, ha scelto di frequentare il corso, "trovato su Internet, perché ero interessata ad approfondire gli assetti organizzativi sulla ricettività turistica, visto che vorrei trasformare un casolare che possediamo nel Catanese in un luogo che possa ospitare i turisti facendoli interagire con il territorio".

Anche **Carmen Tripi**, laureata in Economia e gestione dei servizi turistici, dopo una carriera da ispettore di bordo sulle navi da crociera si è dedicata all'agricoltura sui terreni ereditati dai nonni sulle Madonie.

"Nell'ottica di fare anche ricettività - dice - avevo bisogno di formazione per approfondire le tematiche relative al turismo integrato e al Social Farming, utilissimo, che non avevo mai studiato. Ma da cosa nasce cosa e proprio qui al corso è nato anche il progetto con un'altra partecipante, **Cristina Cocuzza**, che spero possa partire l'anno prossimo. Obiettivo introdurre una coltivazione innovativa. Ne sentirete parlare".



Fonte:



Leggi altri articoli su:

[Social farming](#)

[Agrumi](#) [Corsi](#)



Altri articoli che potrebbero interessarti:



Agrumi Made in Italy, il Governo ci crede



Ismea: incrementi nei listini degli agrumi



In Calabria nasce «Marinella. La Clementina Dolce e Bella»



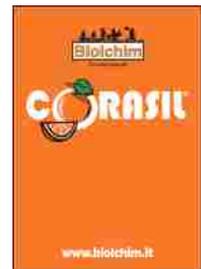
Agrumi, sul «Tavolo» 10 milioni di euro



Biologico e certificato mette radici in Sicilia



Arance, non tutto il male viene per nuocere



«Clementine precoci, s'impone una riflessione»



Arance africane a Catania, bufera social



E la campagna degli agrumi spagnoli è in ritardo



Cia Puglia: Miyagawa, quotazioni bassissime



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per fornire servizi e messaggi pubblicitari in linea con le preferenze manifestate durante la navigazione. Per saperne di più leggi la **privacy policy**. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie consulta la **cookie policy**. Chiudendo questo avviso o cliccando su **Accetto** acconsenti all'utilizzo dei cookie.

Accetta i cookie

2018

31

OTT

Social farming, scende in pista il

COMMUNITY IMAGE LINE

Distretto agrumi Sicilia

Si è concluso ad Acireale (Catania) il corso "Le vie della Zagara" dedicato al turismo relazionale integrato, da sviluppare nel contesto agrario e ambientale degli agrumeti siciliani e rivolto a soggetti svantaggiati



di Mimmo Pelagalli



Un limoneto. Anche luoghi come questo possono essere occasione di turismo rurale
Fonte foto: © Consorzio tutela Limone di Siracusa Igp

Teoria ed esperienze pratiche di **turismo relazionale integrato**. Diciotto corsisti, 14 donne e 4 uomini, hanno concluso, il 30 ottobre 2018, la loro esperienza al corso di formazione "**Le Vie della Zagara**". Questo era l'ultimo dei cinque corsi di formazione gratuiti rivolti a soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro realizzati ad Acireale (Ct) nell'ambito del progetto "**Social farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0**", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

"Il corso - spiega **Mariagrazia Pavone** dell'associazione Gusto di Campagna e tutor del corso - ha previsto lezioni teoriche sulla **multifunzionalità nell'impresa agrumicola** tenute da docenti di assoluta competenza e testimonianze sul campo di chi si occupa di turismo relazionale integrato, **tra visite e stage aziendali**. Siamo particolarmente soddisfatti perché il corso ha lasciato tutti gli allievi contenti e con un bagaglio di conoscenze accresciuto e vogliosi di mettere in pratica quanto appreso in queste due settimane".

L'agricoltura per me



Leggi notizie, approfondimenti tecnici, **consigli agronomici** e previsioni meteo personalizzate

REGISTRATI GRATIS

e riceverai la newsletter settimanale

advertising

Altri articoli relativi a:

Aziende, enti e associazioni

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

"Il territorio di riferimento del corso, che ha avuto sede ad **Acireale**, è stato quello di vocazione del **Limone dell'Etna**, prossimo al riconoscimento Igp - aggiunge **Federica Argentati**, presidente del Distretto agrumi di Sicilia - Abbiamo coinvolto l'eccellenza del territorio associata al Distretto, tra agricoltori, aziende di commercializzazione e trasformazione, maestri artigiani di gelati e granite, **attività di accoglienza e ricettività turistica** in un contesto di assoluta bellezza e dalle grandi potenzialità nel fondere agricoltura, turismo e produzione tipica. Credo - conclude Argentati - che questa esperienza abbia raggiunto in pieno gli obiettivi di Social farming: **offrire formazione a donne, giovani e disoccupati** per inserirsi nella filiera agrumicola, anche come imprenditori che vogliono accrescere le opportunità della propria impresa, già esistente o di futura creazione".

Le testimonianze dei corsisti

"Ho partecipato al corso perché vorrei renderlo produttivo mescolando le mie conoscenze sulle erbe officinali e aprendo una fattoria didattica - racconta **Lucia Nigita**, professione estetista ma proprietaria di un terreno di circa 40mila metri quadri - Il corso è stato molto utile sul fronte delle informazioni e delle **competenze necessarie ad avviare il mio progetto**".

Tra i partecipanti anche **Rosario Bella**, acese: "Volevo capire come si sviluppa un **sistema agricolo integrato**. Io ho un piccolo appezzamento che coltivo per il fabbisogno miei e dei miei amici, ma sono convinto che l'accoppiata agricoltura e turismo sia una grande risorsa per la nostra regione".

Anche il ventenne **Marco Calabretta**, diploma al liceo linguistico, si è imbarcato in questa avventura. Già bazzica in campagna, grazie all'esempio del **nonno**, e gli piacerebbe continuare ad approfondire le sue conoscenze.

C'è poi chi ha frequentato già con un progetto ben preciso. "Ho un'azienda agricola di famiglia a Viagrande (Ct) - dice **Maria Lucia Rapisarda** - e mi occuperò, spero nella prossima primavera, della fattoria didattica per la quale abbiamo già ottenuto l'accreditamento. Ho voluto partecipare al corso perché è bene allargare le proprie conoscenze anche sulle prospettive di **unire attività agricola e turismo**, tema su cui il corso ha puntato molto. Sarò sincera, all'inizio ero un po' scettica, invece l'ho trovato utilissimo".

Anche **Georgina Liotta**, argentina spostata con un catanese, ingegnere edile, ha scelto di frequentare il corso, "Trovato su internet, perché ero interessata ad **approfondire gli assetti organizzativi** sulla ricettività turistica, visto che vorrei trasformare un casolare che possediamo nel catanese in un luogo che possa ospitare i turisti facendoli interagire con il territorio".

Anche **Carmen Tripi**, laureata in economia e gestione dei servizi turistici, dopo una carriera da ispettore di bordo sulle navi da crociera si è dedicata all'agricoltura sui terreni ereditati dai nonni sulle Madonie. "Nell'ottica di fare anche ricettività avevo bisogno di formazione per **approfondire le tematiche** relative al turismo integrato e al Social farming, utilissimo, che non avevo mai studiato. Ma da cosa nasce cosa e proprio qui al corso è nato anche il progetto con un'altra partecipante, **Cristina Cocuzza**, che spero

possa partire l'anno prossimo. Obiettivo introdurre una coltivazione innovativa".

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: **Distretto Agrumi di Sicilia**

Autore: **Mimmo Pelagalli**

Tag: **AGRUMI** **FORMAZIONE** **DENOMINAZIONI DI ORIGINE** **TURISMO**

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner

Ti potrebbero interessare anche...



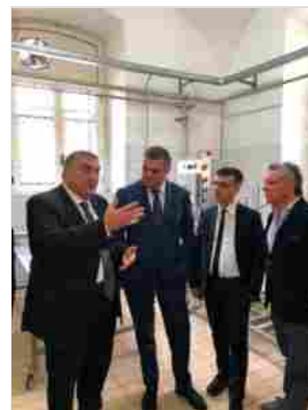
Dop, come salvaguardare il made in Italy



Lazio, brutte premesse per l'olio



Castanicoltura nelle zone pedemontane, corso Agenform



Campania, al via il caseificio sperimentale della regione

I più letti della sezione **ECONOMIA E POLITICA**

25 OTT ECONOMIA E POLITICA

Il limbo dei terreni agricoli

15 OTT ECONOMIA E POLITICA

Copertura dei frutteti, la rivoluzione in un trapano

24 LUG ECONOMIA E POLITICA

Olio extravergine di oliva 2018, verso un'annata dimezzata

25 OTT ECONOMIA E POLITICA

Maltempo al Sud, si contano i danni in tre regioni

18 OTT ECONOMIA E POLITICA

Grano duro, prezzi all'origine: meno 15 euro in tre settimane

3 SET ECONOMIA E POLITICA

Nocciole, prezzi bassi in Campania

TROVA LE NOTIZIE CON LA RICERCA AVANZATA

LEGGI TUTTI GLI ARTICOLI

Agrumi e turismo, una scommessa vincente per il territorio

“LE VIE DELLA ZAGARA”. Concluso dai diciotto corsisti il progetto social farming del Distretto degli agrumi di Sicilia

CATANIA. Teoria ed esperienze pratiche di turismo relazionale integrato. Diciotto corsisti, dei quali 14 donne e 4 uomini, hanno concluso ieri la loro esperienza al corso di formazione “Le Vie della Zagara”, ultimo dei cinque corsi di formazione gratuiti rivolti a soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro realizzati nell’ambito del progetto “Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0”. Il progetto Social Farming è realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

“Il corso – spiega Mariagrazia Pavone dell’associazione Gusto di Campagna e tutor del corso – ha previsto lezioni teoriche sulla multifunzionalità nell’impresa agrumicola tenute da docenti di assoluta competenza e testimonianze sul campo di chi si occupa di turismo relazionale integrato, tra visite e stage aziendali. Siamo particolarmente soddisfatti perché il corso ha lasciato tutti gli allievi contenti e con un bagaglio di conoscenze accresciuto e vogliosi di mettere in pratica quanto appreso in queste due settimane”.

“Il territorio di riferimento del corso, che ha avuto sede ad Acireale, è stato quello di vocazione del Limone dell’Etna, prossimo al riconoscimento Igp – aggiunge Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia -. Abbiamo coinvolto l’eccellenza del territorio associata al Distretto, tra agricoltori, aziende di commercializzazione e trasformazione, maestri artigiani di gelati e granite, attività di accoglienza e ricettività turistica in un contesto di assoluta bellezza e dalle grandi potenzialità nel fondere agricoltura, turismo e produzione tipica. Credo – conclude Argentati – che questa esperienza abbia raggiunto in pieno gli obiettivi di Social Farming: offrire formazione a donne, giovani e disoccupati per inserirsi nella filiera agrumicola, anche come imprenditori che vogliono accrescere le opportunità della propria impresa, già esistente o di futura creazione”.

“Ho partecipato al corso- racconta Lucia Nigita, professionista estetica ma proprietaria di un terreno di circa 40 mila mq – perché vorrei renderlo produttivo mescolando le mie conoscenze sulle erbe officinali e aprendo una fattoria didattica.

Il corso è stato molto utile sul fronte delle informazioni e delle competenze necessarie ad avviare il mio progetto”. Tra i partecipanti anche Rosario Bella, acese: Volevo capire come si sviluppa un sistema agricolo integrato. Io ho un piccolo appezzamento che coltivo per il fabbisogno miei e dei miei amici, ma sono convinto che l’accoppiata agricoltura e turismo sia una grande risorsa per la nostra regione”. Anche il 20enne Marco Calabretta, diploma al liceo linguistico, si è imbarcato in questa avventura. Già bazzica in campagna, grazie all’esempio del nonno, e gli piacerebbe continuare ad approfondire le sue conoscenze. C’è poi chi ha frequentato già con un progetto ben preciso. “Ho un’azienda agricola di famiglia a Viagrande – dice Maria Lucia Rapisarda – e mi occuperò, spero nella prossima primavera, della fattoria didattica per la quale abbiamo già ottenuto l’accreditamento. Il corso ho voluto farlo perché è bene allargare le proprie conoscenze anche sulle prospettive di unire attività agricola e turismo, tema su cui il corso ha puntato molto. Sarò sincera, all’inizio ero un po’ scettica, invece l’ho trovato utilissimo”.

L'ARGENTINA

Georgina Liotta, argentina spostata con un catanese, Ingegnere edile, ha scelto di frequentare il corso «perché interessata ad approfondire gli assetti organizzativi sulla ricettività turistica, visto che vorrei trasformare un casolare che possediamo nel Catanese in un luogo che possa ospitare i turisti».



FOTO DI GRUPPO FINALE PER I PROTAGONISTI DEL SOCIAL FARMING



AGRUMI E TURISMO SCOMMESSA VINCENTE PER IL NOSTRO TERRITORIO

Teoria ed esperienze pratiche di turismo relazionale integrato. Diciotto corsisti, dei quali 14 donne e 4 uomini, hanno concluso oggi la loro esperienza al corso di formazione "Le Vie della Zagara", ultimo dei cinque corsi di formazione gratuiti rivolti a soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro realizzati nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0". Il progetto Social Farming è realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

"Il corso spiega Mariagrazia Pavone dell'associazione Gusto di Campagna e tutor del corso ha previsto lezioni teoriche sulla multifunzionalità nell'impresa agrumicola tenute da docenti di assoluta competenza e testimonianze sul campo di chi si occupa di turismo relazionale integrato, tra visite e stage aziendali. Siamo particolarmente soddisfatti perché il corso ha lasciato tutti gli allievi contenti e con un bagaglio di conoscenze accresciuto e vogliosi di mettere in pratica quanto appreso in queste due settimane".

"Il territorio di riferimento del corso, che ha avuto sede ad Acireale, è stato quello di vocazione del Limone dell'Etna, prossimo al riconoscimento Igp aggiunge Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia -. Abbiamo coinvolto l'eccellenza del territorio associata al Distretto, tra agricoltori, aziende di commercializzazione e trasformazione, maestri artigiani di gelati e granite, attività di accoglienza e ricettività turistica in un contesto di assoluta bellezza e dalle grandi potenzialità nel fondere agricoltura, turismo e produzione tipica. Credo conclude Argentati che questa esperienza abbia raggiunto in pieno gli obiettivi di Social Farming: offrire formazione a donne, giovani e disoccupati per inserirsi nella filiera agrumicola, anche come imprenditori che vogliono accrescere le opportunità della propria impresa, già esistente o di futura creazione".

"Ho partecipato al corso- racconta Lucia Nigita, professione estetista ma proprietaria di un terreno di circa 40 mila mq perché vorrei renderlo produttivo mescolando le mie conoscenze sulle erbe officinali e aprendo una fattoria didattica. Il corso è stato molto utile sul fronte delle informazioni e delle competenze necessarie ad avviare il mio progetto". Tra i partecipanti anche Rosario Bella, acese: Volevo capire come si sviluppa un sistema agricolo integrato. Io ho un piccolo appezzamento che coltivo per il fabbisogno miei e dei miei amici, ma sono convinto che l'accoppiata agricoltura e turismo sia una grande risorsa per la nostra regione". Anche il 20enne Marco Calabretta, diploma al liceo linguistico, si è imbarcato in questa avventura. Già bazzica n campagna, grazie all'esempio del nonno, e gli piacerebbe continuare ad approfondire le sue conoscenze. C'è poi chi ha frequentato già con un progetto ben preciso. "Ho un'azienda agricola di famiglia a Viagrande dice Maria Lucia Rapisarda e mi occuperò, spero nella prossima primavera, della fattoria didattica per la quale abbiamo già ottenuto l'accreditamento. Il corso ho voluto farlo perché è bene allargare le proprie conoscenze anche sulle prospettive di unire attività agricola e turismo, tema su cui il corso ha puntato molto. Sarò sincera, all'inizio ero un po' scettica, invece l'ho trovato utilissimo". Anche Georgina Liotta, argentina spostata con un catanese, Ingegnere edile, ha scelto di frequentare il corso, "trovato su Internet, perché ero interessata ad approfondire gli assetti organizzativi sulla ricettività turistica, visto che vorrei trasformare un casolare che possediamo nel Catanese in un luogo che possa ospitare i turisti facendoli interagire con il territorio". Anche Carmen Tripi, laureata in Economia e gestione dei servizi turistici, dopo una carriera da ispettore di bordo sulle navi da crociera si è dedicata all'agricoltura sui terreni ereditati dai nonni sulle Madonie. "Nell'ottica di fare anche ricettività dice - avevo bisogno di formazione per approfondire le tematiche relative al turismo integrato e al Social Farming, utilissimo, che non avevo mai studiato. Ma da cosa nasce cosa aggiunge - e proprio qui al corso è nato anche il progetto con un'altra

partecipante, Cristina Cocuzza, che spero possa partire l'anno prossimo. Obiettivo introdurre una coltivazione innovativa. Ne sentirete parlare".

L'articolo **AGRUMI E TURISMO SCOMMESSA VINCENTE PER IL NOSTRO TERRITORIO** proviene da Agricolae .



Home **News Sicilia** Concluso il corso di Turismo relazionale integrato del Distretto Agrumi: formati 18 partecipanti

SOSTIENI IL GIORNALE ADERENDO ALLA NEWSLETTER!

MODULO ADESIONE

30 anni di ITALPRESS



TG MOTORI



TG DESIGN

Concluso il corso di Turismo relazionale integrato del Distretto Agrumi: formati 18 partecipanti

Postato da Economia Sicilia il 30/10/18



Teoria ed esperienze pratiche di turismo relazionale integrato. Diciotto corsisti, dei quali 14 donne e 4 uomini, hanno concluso oggi la loro esperienza al **corso di formazione "Le Vie della Zagara"**, ultimo dei cinque corsi di formazione gratuiti rivolti a soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro realizzati nell'ambito del **progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0"**. Il progetto Social Farming è realizzato dal **Distretto Agrumi di Sicilia** e **Alta Scuola Arces** con il contributo non condizionato di **The Coca-Cola Foundation**.

"Il corso - spiega **Mariagrazia Pavone** dell'associazione **Gusto di Campagna** e tutor del corso - ha previsto lezioni teoriche sulla multifunzionalità nell'impresa agrumicola tenute da docenti di assoluta competenza e testimonianze sul campo di chi si occupa di turismo relazionale integrato, tra visite e stage aziendali. Siamo particolarmente soddisfatti perché il corso ha lasciato tutti gli allievi contenti e con un bagaglio di conoscenze accresciuto e vogliosi di mettere in pratica quanto appreso in queste due settimane".

"Il territorio di riferimento del corso, che ha avuto sede ad Acireale, è stato quello di vocazione del Limone dell'Etna, prossimo al riconoscimento Igp - aggiunge **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - Abbiamo coinvolto l'eccellenza del territorio associata al Distretto, tra agricoltori, aziende di commercializzazione e trasformazione, maestri artigiani di gelati e granite, attività di accoglienza e ricettività turistica in un contesto di assoluta bellezza e dalle grandi potenzialità nel fondere agricoltura, turismo e produzione tipica. Credo - conclude Argentati - che questa esperienza abbia raggiunto in pieno gli obiettivi di Social Farming: offrire formazione a donne, giovani e disoccupati per inserirsi nella filiera agrumicola, anche come imprenditori che vogliono accrescere le opportunità della propria impresa, già

esistente o di futura creazione”.

“Ho partecipato al corso- racconta **Lucia Nigita**, professione estetista ma proprietaria di un terreno di circa 40 mila mq – perché vorrei renderlo produttivo mescolando le mie conoscenze sulle erbe officinali e aprendo una fattoria didattica. Il corso è stato molto utile sul fronte delle informazioni e delle competenze necessarie ad avviare il mio progetto”. Tra i partecipanti anche **Rosario Bella**, acese: Volevo capire come si sviluppa un sistema agricolo integrato. Io ho un piccolo appezzamento che coltivo per il fabbisogno miei e dei miei amici, ma sono convinto che l'accoppiata agricoltura e turismo sia una grande risorsa per la nostra regione”. Anche il 20enne **Marco Calabretta**, diploma al liceo linguistico, si è imbarcato in questa avventura. Già bazzica in campagna, grazie all'esempio del nonno, e gli piacerebbe continuare ad approfondire le sue conoscenze. C'è poi chi ha frequentato già con un progetto ben preciso. “Ho un'azienda agricola di famiglia a Viagrande – dice **Maria Lucia Rapisarda** – e mi occuperò, spero nella prossima primavera, della fattoria didattica per la quale abbiamo già ottenuto l'accreditamento. Il corso ho voluto farlo perché è bene allargare le proprie conoscenze anche sulle prospettive di unire attività agricola e turismo, tema su cui il corso ha puntato molto. Sarò sincera, all'inizio ero un po' scettica, invece l'ho trovato utilissimo”. Anche **Georgina Liotta**, argentina spostata con un catanese, Ingegnere edile, ha scelto di frequentare il corso, “trovato su Internet, perché ero interessata ad approfondire gli assetti organizzativi sulla ricettività turistica, visto che vorrei trasformare un casolare che possediamo nel Catanese in un luogo che possa ospitare i turisti facendoli interagire con il territorio”. Anche **Carmen Tripi**, laureata in Economia e gestione dei servizi turistici, dopo una carriera da ispettore di bordo sulle navi da crociera si è dedicata all'agricoltura sui terreni ereditati dai nonni sulle Madonie. “Nell'ottica di fare anche ricettività – dice – avevo bisogno di formazione per approfondire le tematiche relative al turismo integrato e al Social Farming, utilissimo, che non avevo mai studiato. Ma da cosa nasce cosa – aggiunge – e proprio qui al corso è nato anche il progetto con un'altra partecipante, **Cristina Cocuzza**, che spero possa partire l'anno prossimo. Obiettivo introdurre una coltivazione innovativa. Ne sentirete parlare”.



Turismo: Istat, Sicilia 3a regione del Sud per numero presen...



Industria, prezzi produzione in crescita



Congresso Fabi Banca Agricola Popolare di Ragusa: Antonio Ol...



UniCredit Save4You: appuntamento speciale per la Giornata In...

PIU



Cerca

Ricerca per:

Cerca

Pagine

Conferma Donazione

Contatti

Donazione Fallita

Storia Donazioni

Recenti

Popolari

Casuali



Torna dal 9 all'11 novembre "Fa' la Cosa Giusta! Sicilia" con il tema dell'economia sociale e solidale

30/10/18



Palermo. M5S "Amat stralcia somme per 48 mln, rischi per continuità"

30/10/18



Trapani. Trapani Servizi, proclamato lo stato di agitazione

30/10/18



Salvatore Leonardi confermato segretario generale della FILCAMS CGIL Sicilia

30/10/18

Categorie

Categorie

Seleziona una categoria

Select Language

HOME

Azienda ▾

News ▾

Community ▾

Commerce ▾

Guest ▾

Sicilia, corso di formazione per il turismo rurale e lagrumicoltura

Il corso di formazione "Le Vie della Zagara" nato nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato da Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo di The Coca-Cola Foundation, offre l'opportunità di imparare a gestire il turismo rurale con l'agrumicoltura in Sicilia.

Il corso ha inizio il **15 ottobre 2018** e si rivolge a giovani, donne, soggetti svantaggiati, migranti, tecnici e imprenditori operanti nella filiera agrumicola siciliana. Il corso ha una durata di **69 ore** di cui 29 ore di lezioni teoriche e 40 di stage formativo presso le aziende. Le lezioni teoriche si svolgeranno ad Acireale con 15 allievi in presenza e 50 allievi in streaming. Per partecipare è necessario iscriversi attraverso il [sito](#). Per maggiori informazioni consultare il [bando](#).

Resta aggiornato sulle tendenze, le novità e le opportunità di lavoro in Italia e all'estero. Segui i canali social Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram di Cliclavoro!

MAGGIORI APPROFONDIMENTI SULL'ARGOMENTO

Ro&Ro Electric Electronics Amazon Store



MY RO&RO

CONTATTI

© Ro&Ro Electric
IT06635560011

PROJECT HONEYPOT

