



Arte, cibo e territorio, selezionati gli elaborati artistici degli studenti che hanno meglio rappresentato le eccellenze agroalimentari locali

“Arte, cibo e territorio”, selezionati gli elaborati artistici degli studenti che hanno meglio rappresentato le eccellenze agroalimentari locali

Il progetto del GAL Castelli Romani e Monti Prenestini entra nella sua fase conclusiva

Si avvia verso la fase conclusiva il progetto “Arte, cibo e territorio – Le eccellenze agroalimentari locali nelle immagini artistiche di giovani talenti” organizzato dal GAL (Gruppo Azione Locale) Castelli Romani e Monti Prenestini. Un concorso che ha visto coinvolti gli alunni delle scuole medie del territorio con l’obiettivo di promuovere e far conoscere le eccellenze agroalimentari dei rispettivi territori attraverso creazioni artistiche.

In questi mesi è proseguita l’attività di raccolta dei lavori e selezione, al termine della quale la commissione si è riunita nel pieno rispetto delle regole anti-Covid e ha valutato le opere decretando finalisti e vincitore.

La giuria era presieduta da Stefano Asaro, consigliere di amministrazione del GAL Castelli Romani e

Monti Prenestini, nonché fiduciario della Condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane. Presente anche Mauro Biani, celebre vignettista, illustratore e blogger italiano, residente ai Castelli Romani e Annalisa Garretto della società Abafil ideatori del format e curatori delle stampe finali.

Le creazioni dei ragazzi sono state realizzate in formato A4 utilizzando svariate tecniche artistiche: disegno a matita, pennarelli, pastelli, tempere, tecniche collage o miste. Ora la società Abafil che ha curato la parte tecnica del progetto, realizzerà delle cartelline con le opere che diventeranno adesivi e che verranno consegnate nelle scuole aderenti al progetto. Per l'elaborato risultato vincitore verrà realizzata una cartolina speciale raffigurante l'opera realizzata dall'alunno classificatosi al primo posto

LA SODDISFAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI DEL GAL

“Un sentito ringraziamento a tutti i Comuni, istituti comprensivi e insegnanti, attivi nel territorio del GAL Castelli Romani e Monti Prenestini, che hanno aderito al progetto con tanto entusiasmo e che si sono impegnati affinché trovasse realizzazione il lavoro dei ragazzi – commenta il presidente del GAL Stefano Bertuzzi – Un ringraziamento speciale ai membri della Giuria e in particolare all'artista e vignettista Mauro Biani per la passione, la disponibilità e l'attaccamento al territorio dimostrato”.

“L'agricoltura e l'enogastronomia del passato, presente e futuro sono state osservate e interpretate dagli studenti – spiega il consigliere di amministrazione del GAL, Stefano Asaro – così che tramite la conoscenza dei prodotti, lo studio e la rielaborazione artistica possano diventare futuri ambasciatori dei nostri territori. Le raccolte che custodiscono le opere risultate vincitrici del concorso, potranno essere utilizzate per far conoscere in una maniera originale e creativa i prodotti tipici e i giovani talenti”.

I PRODOTTI E LE SCUOLE PROTAGONISTE DEL PROGETTO

I Manfricoli (I. C. Paolo Borsellino di Montecompatri)

Il Giglietto di Palestrina (I. C. Giovanni Pierluigi da Palestrina di Castel San Pietro Romano)

Le Fragoline (I. C. S. Marianna Dionigi di Nemi)

Le Ciambella degli sposi (I. C. Leonida Montanari di Rocca di Papa)

Il Ciambellone di Sant'Antonio Abate (I.C. Gallicano di Gallicano nel Lazio),

Le Pincinelle (I. C. Don Lorenzo Milani di Colonna)

Gli Gnocchi di Tritello (I. C. Madre Teresa di Calcutta di Valmontone)

Il Giglietto di Palestrina (I. C. Goffredo Mameli di Palestrina)

I tozzetti con le nocciole (I. C. Duilio Cambellotti do Rocca Priora)

Le Roncolette (I. C. Leonardo da Vinci di Labico)

Le Lane (I. C. Cesare Pavese di San Cesareo)

Le Serpette (I. C. Don Lorenzo Milani di Monte Porzio Catone)

La Pupazza Frascatana (I. C. Frascati 1 di Frascati)

I Marroni (Rocca di Cave)”. Lo rende noto il Gal Castelli Romani e Monti Prenestini.

[Read More](#)
