

Il Pozzo Gradiglia ospita il Food Camp del progetto “La Restanza”

Autore: Redazione

Data: 06 Maggio 2026



Gli studenti della 5^a AFM protagonisti di un'esperienza tra agronomia, etica e valorizzazione del territorio

Il Pozzo Gradiglia, straordinaria testimonianza di ingegneria idraulica di origine araba, si conferma luogo simbolo di rinascita culturale e agronomica grazie al progetto pilota Scuola–Territori “La Restanza”, promosso dall'I.I.S. “E. Fermi – F. Re Capriata”.

Protagonista e guida d'eccezione dell'esperienza è Tony Rocchetta, custode del sito e interprete appassionato di una visione che unisce memoria storica e sviluppo sostenibile. Sotto la sua direzione, il Pozzo Gradiglia è stato trasformato in un autentico “Teatro Didattico”, accogliendo il Food Camp, cuore operativo del progetto.

Gli studenti della classe 5^a AFM hanno vissuto un percorso immersivo che ha superato i confini della didattica tradizionale, traducendosi in un laboratorio concreto di cittadinanza attiva e impresa etica.

Un'esperienza formativa multidisciplinare

Il Food Camp si è articolato in un'esperienza che ha intrecciato saperi agronomici, economici e culturali:

Biodiversità come valore economico

Gli studenti hanno analizzato il territorio come sistema produttivo complesso, riconoscendo nella biodiversità un asset strategico e studiando i sistemi di tutela delle eccellenze agroalimentari.

Narrazione e promozione del territorio

Attraverso le lingue straniere, i partecipanti hanno costruito strategie di comunicazione per valorizzare prodotti identitari, come il grano antico Chiattulidda, rendendoli accessibili a un pubblico globale.

Etica del lavoro e sostenibilità

Il percorso si è concretizzato nella redazione di un Manifesto del Lavoro Etico, in cui gli studenti hanno delineato un modello economico fondato su responsabilità sociale, rispetto ambientale e dignità umana.

Tony Rocchetta: custode e mentore

Figura centrale dell'intero progetto, Tony Rocchetta ha incarnato il ruolo di mediatore tra passato e futuro. La sua opera di recupero del Pozzo Gradiglia non si limita alla conservazione fisica del bene, ma si estende alla sua rifunzionalizzazione come spazio educativo e culturale.

Attraverso il suo contributo, gli studenti hanno potuto comprendere come la tutela del patrimonio agronomico e storico possa diventare leva di sviluppo economico e coesione sociale.

La "Restanza" come visione

Il progetto "La Restanza" propone un cambio di paradigma: restare nei territori non come scelta di rinuncia, ma come opportunità di innovazione, radicata nella conoscenza e nella valorizzazione delle risorse locali.

L'esperienza del Food Camp al Pozzo Gradiglia dimostra che la scuola può diventare motore di trasformazione reale, formando non solo futuri professionisti, ma ambasciatori consapevoli della cultura, dell'etica e della bellezza del territorio siciliano.

Luogo: Associazione Quintessenza , Contrada San Michele , LICATA, AGRIGENTO, SICILIA

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/comunicati-stampa/il-pozzo-gradiglia-ospita-il-food-camp-del-progetto-la-restanza/1254838/>

Generato il 16/05/2026