

A Striano nasce l'agricoltura sociale
Giovani con disabilità saranno coinvolti nella coltivazione del pomodoro
San Marzano dop

dalsociale24.it 15.04.25

Nel cuore dell'agro nocerino-sarnese prende vita un'iniziativa che unisce agricoltura sociale, inclusione e valorizzazione dei prodotti tipici. A Striano, in provincia di Napoli, parte Impiantiamo - da qui nasce il Pomodoro San Marzano dop. Il progetto è promosso dalla Pro Loco di Striano assieme alle associazioni Cittadinanza Attiva e Colibrì ABA, con il supporto dell'assessore all'Agricoltura Luigi Rega.

L'appuntamento è fissato per mercoledì 16 aprile alle 15 in via Rivolta 40, dove un terreno agricolo concesso in comodato gratuito dall'azienda agricola Cordella Pasquale diventa il simbolo concreto di una nuova forma di partecipazione sociale. Giovani con disabilità saranno coinvolti nella coltivazione del pomodoro San Marzano dop, eccellenza del territorio e autentico patrimonio dell'agricoltura campana.

Il progetto punta a riscoprire il valore del lavoro agricolo come strumento di inclusione, condivisione e crescita personale. Ogni piantina sarà curata con attenzione e dedizione, fino alla raccolta dei frutti che saranno successivamente trasformati in conserve grazie alla collaborazione con un'azienda del territorio. I pomodori coltivati in questo contesto diventeranno protagonisti della prossima edizione della Sagra del Pomodoro, in programma a settembre a Striano.

La giornata inaugurale vedrà la partecipazione di rappresentanti istituzionali e del mondo agricolo, tra cui il presidente del consorzio del Pomodoro San Marzano Dop Tommaso Romano, il presidente Unpli Campania Luigi Barbati, l'assessore all'Agricoltura Luigi Rega, il vicesindaco Olimpia Rega e il sindaco di Striano Giulio Gerli.

Durante l'evento si procederà con la piantumazione collettiva del pomodoro San Marzano dop, un gesto simbolico ma denso di significato, per celebrare l'identità agricola del territorio e favorire una cultura dell'inclusione. La giornata si concluderà con un momento conviviale a base di prodotti tipici locali, per valorizzare le eccellenze enogastronomiche e rinsaldare il legame tra comunità, tradizione e innovazione sociale.