

“Pota Day” a Collesano la sesta edizione

A Collesano (PA) si svolgerà in un bene confiscato alla mafia sito in c.da Garbinogara la “VI^ Pota Day” dal titolo (dai un taglio alla mafia) domenica 2 aprile 2023.

“Dai un taglio alla mafia ed a tutte le forme d’illegalità e corruzione”.

È questa la frase che Don Luigi Ciotti ha pronunciato nell’aprile di undici anni fa al taglio del nastro per l’inaugurazione di un bene confiscato alla mafia .

A seguito del successo di partecipazione avutosi nei vari corsi base che avanzato della Potatura dell’ulivo a vaso policonico, promossi dall’ANAS Italia Collesano e svoltosi rispettivamente sia nel comune di Campofelice di Roccella e sia nel comune di Collesano, stimolati dall’entusiasmo dei corsiste l’A.N.A.S. Italia zonale di Collesano, ha voluto organizzare una giornata di aggregazione sociale e all’insegna della legalità dedicando una Pota Day giunta alla VI edizione dove i potatori gratuitamente effettueranno una potatura dell’olivo con sistema semplice e sicuro come è il Vaso Policonico.

Questa edizione la scelta e ricaduta in un area confiscata alla mafia, e precisamente il luogo prescelto appositamente si trova in c.da Garbinogara agro di Collesano dove in quel bene sono presenti circa 20 mila alberi di olive che destano in uno stato di precario abbandono da circa un ventennio.

È doveroso secondo le nostre finalità istituzionali ma anche da parte della Soc. Coop Consorzio Network dei Talenti , di cui è da poco tempo gestore a seguito affidamento da parte del Comune di Collesano e in particolare era prerogativa del Sindaco Giovanni Battista Meli prima di portare al termine il suo mandato riprendere questo bene che è stato sottratto alla mafia e poter dare la possibilità a una boccata lavorativa nel territorio di Collesano sperando di poter contenere pur di

poco allo spopolamento dei giovani locali che sono costretti ad emigrare per carenza lavorativa.

L'appello che l'ANAS Italia zonale di Collesano organizzatore dell'evento in collaborazione con il Consorzio Network dei Talenti ed con altri partner, di rendersi gratuitamente a tutti gli appassionati della potatura dell'olivo a vaso policonico, dove si daranno appuntamento, per Domenica 2 Aprile c.a. presso l'Area di Garbinogara verso le ore 08:00 per avere termine alle ore 16:00.

L'idea progettuale è quella di intervenire nell'uliveto di Garbinogara affinché si possa dare una giusta impronta di potatura sicura e semplificata come si predilige il vaso policonico e riconvertire questo bene unico in Sicilia in assoluto a sistema policonizzato.

All'evento prenderanno parte il presidente Antonino Vara dell'A.N.A.S. Italia zonale di Collesano con il suo team di agronomi ed esperti nella potatura e i suoi soci , il Presidente del Consorzio Network dei Talenti Luciano Maria D'Angelo con il suo Cda , inoltre interverranno con il benvenuto istituzionale il Sindaco del Comune di Collesano Giovanni Battista Meli, per il Parco delle Madonie Salvatore Caltagirone, ed ancora sarà presente la Confcooperative Sicilia con il Presidente Gaetano Mancino e Vice Presidente Cesare Arangio non poteva mancare la CIA Sicilia con il suo Presidente Graziano Scardino, per la promozione ambientale turista il presidente della Fitel Sicilia Totò Scalisi .

Durante l'attività sarà presente aziende Roccella Garden di Campofelice di Roccella, dove esporrà le nuove attrezzature meccanizzate ed a batteria della Zanon inerente al settore della potatura.

La giornata si prevede una degustazione dei prodotti tipici madoniti partendo dal pane e per finire all'olio bio "Tre Santi" prodotto dalla prima mpolitura delle olive presenti nel bene confiscato alla mafia di Garbinogara.

Come dire "Pani consatu cu l'uogliu " tra i grani antichi del nero delle madonie prodotto da Dongarrà di Gangi infornato nel panificio di Mancino .

Inoltre si parlerà di concimazione e tanta tanta carne nel fuoco .

A tutti i partecipanti oltre ad ricevere dei Gadget come Ti Shirt e Cappellino con la dicitura dell'evento

"Io C'ero alla Pota Day" , (dando un taglio alla mafia), oltre a gustare le pietanze a km zero dei prodotti tipici locali, riceveranno un attestato di partecipazione dell'attività svolta.