



L'ENERGIA CHE CAMBIA IL MONDO

Istituto Comprensivo Vernole - Castri - Caprarica
Dirigente scolastico: Prof.ssa Maria Grazia Cucigliato



A cura degli alunni della classe V^A - Scuola Primaria di Vernole

Redazione

Lorenzo Antonazzi, Jacopo Antonucci, Anna Carcagnì, Stefano De Carlo,
Luca De Matteis, Luigi De Pascalis, Diego Fasiello, Thomas Fasiello,
Emanuele Gallorini, Maria Koleva, Davide Leo, Matteo Longo,
Beatrice Massafra, Michael Russo

Progetto

Prof. Salvatore Albano, Ins. Anna Lisa De Carlo, Ins. Lucia Ricciardi

L'ENERGIA NEI MESTIERI, I MESTIERI DELL'ENERGIA

Un progetto per educare alla vita

di Maria Grazia Cucugliato - Dirigente Scolastico



E' compito prioritario della scuola, luogo di formazione civile, politica e sociale, guidare la propria utenza a conoscere e valutare, con spirito critico, una realtà sempre in movimento e cangiante. Un atteggiamento che implica e richiede una disponibilità ad un apprendimento continuo attraverso creatività, curiosità, interesse, motivazione, disposizione intellettuale. Come afferma Camus: "L'arte autentica dell'insegnamento è risvegliare la creatività, stimolare e motivare la ricerca continua della verità e della conoscenza". E' l'obiettivo che si propone la nostra scuola e lo racconta nel POF, Piano dell'Offerta Formativa, il documento d'identità che delinea il percorso e il vissuto scolastico del piano educativo -

didattico. Si affrontano tematiche riguardanti il sociale, non solo l'apprendimento del leggere e dello scrivere, ma anche l'arte del fare e dell'essere.

Da qualche anno riflettiamo su un futuro economicamente sostenibile che interagisce con l'ambiente. Abbiamo pianificato una progettazione per il miglioramento della qualità della vita attraverso la salvaguardia degli ecosistemi. Energia, ambiente e innovazione insieme per lo sviluppo sostenibile, per assicurare risorse naturali e energie necessarie a raggiungere condizioni di vita dignitose. Ci adoperiamo, quotidianamente, a promuovere la cultura della cittadinanza terrestre attraverso una forte connessione tra scuola, enti locali, ricerca, cooperazione, impresa. Per svolgere questo compito, il progetto "L'energia nei mestieri, i mestieri dell' energia" offre il supporto necessario per conoscere lo stato del pianeta, ragionare sui futuri scenari di sviluppo, favorire stili di vita e tecnologie sostenibili e promuovere nuove forme di lavoro e di riciclo. Un percorso efficace, espressione precisa e condivisa della scuola, frutto e motore di logiche e modalità di lavoro collaborative con enti esterni (Enti locali, Miur, Cidi, Expo, Gal Isola Salento, Associazioni varie) che individua le strategie finalizzate al miglioramento della qualità del servizio.

La parola ai ragazzi...

1 - LE VARIE ENERGIE - Tutti i corpi hanno una forza: basta scoprirla!



Noi ragazzi della V° A della Scuola Primaria di Vernole sappiamo che dentro ognuno di noi c'è una grande forza, una enorme FORZA INTERIORE. Grazie a questa forza possiamo svolgere una serie di azioni: correre, dormire, mangiare, bere, ma anche pensare, emozionarci, dare affetto, abbracciare un amico.

Ogni movimento è fondamentale per la nostra SALUTE e per la nostra CRESCITA interiore ed esteriore.

Oltre alla nostra forza, c'è anche la FORZA DELLA NATURA, delle piante, degli animali, dei tanti fenomeni atmosferici.

Una FORZA DELLA NATURA sono le API, che possono apparire come semplici insetti, invece sono instancabili lavoratrici. Pensate, dopo appena tre giorni dalla nascita l'ape diventa NUTRICE, cioè dà nutrimento alle piccole larve con il miele e il polline ricavati dai favi, e attraverso le ghiandole preparano, da buone madri, la pappa reale.

Quando non è più in grado di produrre pappa reale, l'ape passa da NUTRICE a MURATRICE cioè costruisce favi con cellette dalla forma esagonale utili per immagazzinare il miele, il polline e le uova deposte dall'APE REGINA, la madre di tutte le api presenti nell'alveare.

Per formare le cellette, le api formano una sorta di CATENA DI MONTAGGIO dove ognuno ha il suo ruolo, proprio come in una moderna fabbrica. Infatti dopo dieci o dodici giorni dalla nascita, l'ape diventa BOTTINATRICE. Esce quindi dall'alveare e va verso i fiori per raccogliere il polline. Lo porta nell'alveare e lo lascia alle api OPERAIE che lo ruminano per 20 minuti. Il miele è pronto per costruire le cellette, ma anche e soprattutto per l'uomo!

L'apicoltura e l'apicoltore rispettano questi processi vitali, riproducendo lo stesso ambiente delle celle nei pannelli in cui vengono allevati gli insetti che si chiamano ARNIE RAZIONALI.

Il miele che noi assaporiamo nelle nostre case passa attraverso diversi processi. In primis l'APERTURA DELLE CELLETTE, cioè l'apicoltore taglia con un coltello la cera che chiude le celle e protegge il miele; successivamente si procede alla SMIELATURA in cui tutti i telai vengono inseriti nello smielatore, un grande contenitore che girando permette di tagliare il miele dai telai; di seguito c'è la DECANTAZIONE cioè il miele viene raccolto sul fondo dello smielatore e viene lasciato per venti giorni a riposare; infine l'INVASETTAMENTO in cui il miele viene preparato per essere messo nei vasetti.

La natura è FORZA perché ci dona ogni cosa di cui abbiamo bisogno. Spetta a noi saperla amare e rispettare!

2 - GLI ELEMENTI DEGLI ALIMENTI - Conoscere ciò che si mangia per mangiare bene



Ci sono tanti tipi di alimenti, ma facciamo attenzione, ce ne sono tipi e tipi e non tutti i tipi (scusate lo scioglilingua!) vanno mangiati sempre. Per esempio i cuochi e i nutrizionisti della V° A consigliano il seguente menù...

Mangiare spesso carboidrati ovvero i farinacei e alimenti che contengono fibre vegetali, come la frutta, la verdura. Nel nostro menù queste squisitezze sono presenti ogni giorno.

Anche la carne, il pesce, le uova sono piatti

prelibati, ma vanno mangiati in quantità moderate... per non parlare di dolci e caramelle che sono da noi preferiti, ma guai ad esagerare!

Allora nel nostro ristorante vi proponiamo una conoscenza del cibo, perché come diceva un filosofo “Noi siamo quel che mangiamo”; il nostro desiderio, perciò, è sapere chi siamo e come siamo fatti.

I cibi sono formati da GRASSI e ZUCCHERI, il nostro materiale energetico; da PROTEINE e ACQUA, il nostro materiale da costruzione e da materiale regolatore, VITAMINE e SALI MINERALI.

L'energia viene accesa dai GRASSI e dagli ZUCCHERI, ma attenzione! Non bisogna esagerare né con gli uni né con gli altri perché gli zuccheri sono l'energia che il nostro organismo consuma rapidamente; i grassi sono invece quell'energia che viene accumulata come in un deposito. Abusare degli uni o degli altri equivale a mettere nel nostro deposito molte scorte e ad allargare questo magazzino! Così si diventa obesi e il nostro ristorante non vuole che questo accada per la sua clientela!

Un litro d'acqua al giorno, assieme ad una mela, tolgono il medico di turno! L'acqua e la frutta non mancano mai sulla nostra tavola. Noi proponiamo almeno cinque porzioni di frutta durante tutta la giornata. Frutta a volontà dunque. La frutta è anche ricca di sali minerali, soprattutto per chi pratica sport e studia tanto (sarebbe il nostro caso!!!!)

Altri pasti che proponiamo sono: tre - quattro porzioni di faricci, due- tre di latticini, una di carne, pesce e legumi a volontà e...siccome siamo pugliesi non possiamo farci mancare un filo d'olio d'oliva extravergine.

È sconsigliato andare a letto subito dopo aver mangiato o rilassarsi sulla poltrona. Il nostro ristorante ha un accordo con tutte le palestre, i campi di calcio, le piscine e le piste d'atletica della zona. I nostri clienti, per pagare il conto, non usano monete ma pagano con lo sport e l'esercizio fisico. IL BILANCIO ENERGETICO E LA BILANCIA SONO TUTTE E DUE IMPORTANTI, NON DIMENTICATEVELO!

3 - LA GIUSTA ALIMENTAZIONE – Cibo promosso e cibo bocciato



Si dice che un'alimentazione sia corretta quando assicuriamo al nostro corpo una giusta dose di energia e di sostanze nutritive. Dopo aver assorbito le sostanze contenute nel cibo, dobbiamo far movimento per mantenerci in forma. A volte però non rispettiamo le indicazioni per una giusta alimentazione. Spesso e volentieri noi frequentiamo i cosiddetti “FAST FOOD”, una parola inglese che significa letteralmente “CIBO VELOCE”. Si prenota, si mangia, si corre via senza sapere ciò che si è mangiato... il più velocemente possibile, appunto! Soprattutto noi giovani siamo attirati dai profumi dei vari cibi e anche dai colori forti del camioncino del “cibo veloce”. Tutti noi però non facciamo sempre bene a frequentare questi locali. Talvolta esageriamo nel mangiare questi cibi e potremmo anche non star bene.

A uno dei nostri compagni piace frequentare spesso i “fast food” e quasi sempre prende il panino con la salsiccia con contorno di patatine fritte e ketchup. E' risaputo che ci sono cibi molto più

genuini di questi. Sono infatti le verdure, la frutta, i legumi ... che contengono beta carotene, vitamina C e le fibre vegetali.

La mattina a scuola molti bambini, invece di portare cose genuine come queste, mangiano pizzette, panini con la nutella, panini con il salame e tante altre cose “gustose” che non fanno tanto bene alla salute. Per questo ognuno di noi si deve impegnare a non portarle con tanta frequenza e a mangiare più spesso quei cibi che ci fanno bene...

Certo, queste sono le buone intenzioni, ma... è arrivato il momento di andare al fast food: è il compleanno di un nostro compagno! Siamo molto contenti e pronti per rifornirci dei nostri megapanini. Siamo appena arrivati, il locale è grande, attraente e pieno di gente. Abbiamo aspettato il nostro turno e preso un bel po' di cose: panino con la salsiccia, panino con l'hamburger, panino con il wurstel, patatine, insalata, salse e condimenti. Per finire...un mega dessert con panna! Mhmm!

Questa è stata la nostra giornata più bella trascorsa con gli amici...ma sicuramente non con il cibo...

4 - POLTRONI IN POLTRONA? NO, GRAZIE, PREFERIAMO LO SPORT!



L'importanza del movimento e di una sana alimentazione per crescere e vivere meglio

I medici propongono ai bambini un'alimentazione equilibrata e tanto sport. I ragazzi dovrebbero giocare all'aria aperta, andare a scuola a piedi, fare una passeggiata, preferire la bicicletta al trasporto in auto. Questo tutti i giorni, almeno per trenta minuti. Successivamente dalle tre alle cinque volte alla settimana bisognerebbe praticare alcuni

sport tipo il calcio, la pallavolo, la corsa o il salto con la corda e quanto di più movimentato ci possa essere. Così due, tre volte alla settimana bisogna seguire: la danza come fa Maria che praticandola si sente libera ed emozionata; il nuoto come Anna ed Emanuele che si sentono pieni di energia; le arti marziali praticate da Thomas che si fa soprannominare "il guerriero", ma un guerriero buono, sempre dalla parte dei più deboli.

Per noi bambini lo stare seduti a guardare la televisione e mangiare patatine è il passatempo più sbagliato che ci possa essere, perché non solo assumiamo alimenti sbagliati, ma diventiamo ciò che non vorremmo mai essere "Poltroni in poltrona". Abbiamo bisogno di bruciare calorie e non di assumerne sempre di più. Purtroppo la maggior parte delle persone frequenta il fast food perché attratta dai colori vivaci, dal profumo dei cibi, dai condimenti... ma non si può certo dire che quei cibi siano particolarmente dietetici. Inoltre il fast food rappresenta il massimo dello spreco alimentare, perché si prepara molto più del necessario e a fine giornata gli avanzi vengono gettati. In più la carne macinata è fatta con le frattaglie degli animali.

Quindi meno poltrona, meno poltroni e più campioni...nello sport!

5 - ABBASSO LO SPRECO



ABBASSO LO SPRECO è il titolo del libro scritto da Maria Vago, scrittrice, giornalista e insegnante e illustrato da Francesca Galmozzi. Il volume, pubblicato da La Spiga Editore, è una divertente raccolta di storie che ci ha accompagnati durante la prima parte dell'anno scolastico. La lettura del testo è stata inserita nel progetto di istituto "L'energia nei mestieri, i mestieri dell'energia". I cinque simpatici racconti che l'autrice propone hanno un significato molto profondo poiché ci aiutano a riflettere su temi molto seri che spesso la società in cui viviamo sembra considerare in maniera superficiale. Il brano "La gara" racconta la vicenda di due famiglie che si incontrano in un supermercato. Queste fanno "a gara" per chi si deve accaparrare più cibo, consapevoli del fatto che molta della merce acquistata sarà gettata. Perché sprecare allora tanto cibo e tanto denaro? Lo stesso spreco lo abbiamo quando andiamo al ristorante.

Sapete che cos'è una doggy bag? L'autrice lo spiega nel secondo capitolo "Un pacchetto per il cane?". La doggy bag è "una scusa" che nei paesi del Nord Europa veniva usata per portare a casa gli avanzi di una cena al ristorante, per poi mangiarli nei giorni successivi in quanto ancora buoni. In Italia, spesso questo non accade perché si ha vergogna nel chiedere un contenitore da portare via, ma secondo voi, è giusto gettare via qualcosa che avete pagato? C'è chi, tra quei rifiuti di cibo, trova il proprio

cibo, cioè quello da mangiare ogni giorno. È il caso del signor Michele, un insospettabile pensionato, che è il protagonista del racconto “Al mercato con i baffi finti”. La storia narra la triste e purtroppo comune vicenda di chi, per la crisi economica e per altri motivi, non riesce ad andare avanti e a mangiare. Quindi c'è un mondo che spreca e un mondo che non può permettersi di sopravvivere. Non è assurdo? Infatti c'è chi raccoglie tutto pur di mangiare e chi non si fa problemi a sprecare perché schizzinoso: è la storia di “Un coniglio un po' fissato” di nome Efrem, che rimane vittima della sua stessa ossessione per le carote “perfette”. Il proverbio dice che “L'abito non fa il monaco” e non tutto ciò che appare perfetto, in fondo in fondo, lo è! Spesso le cattive abitudini vengono apprese perché si vuole dimostrare qualcosa a qualcuno, capita di frequente fra noi adolescenti. Così “La prova di coraggio” diventa un modo per acquisire corrette abitudini alimentari che non devono essere una prova di coraggio, ma frutto del desiderio di vivere in maniera sana. Allora, cari lettori, “Abbasso lo spreco” è un libro adatto a tutti perché richiede una conoscenza del mondo che ci circonda e invita proprio noi bambini a contribuire per un mondo “non perfetto”, ma MIGLIORE.

6 - ENERGIA È...

- Energia è svolgere qualsiasi attività (STEFANO)
- È il punto in cui nascono le emozioni positive (ANNA)
- È sentire la forza (LUCA)
- È la volontà nel fare (JACOPO)
- È una carica interiore (MATTEO)
- È la grinta, il carisma, l'impegno di ognuno di noi (DAVIDE)
- Energia significa non stancarsi mai (MARIA)
- È la forza che c'è nei nostri muscoli (MICHAEL)
- È simile ad un organo che fa funzionare la nostra fantasia, l'intelligenza e la forza fisica (LUIGI)
- È una sensazione che ci spinge a fare delle cose (EMANUELE)
- È ciò che utilizziamo per correre, mangiare, studiare (THOMAS)
- È forza e calore (DIEGO)
- Si può immaginare come una bomba che esplode per farci stare bene (BEATRICE)
- È come un fuoco che ci carica (LORENZO)



7 - SCRITTURA CREATIVA: ACROSTICI SULLO SPRECO E SU RISPARMIO



R come...rincorrere il giusto
I come... importante comprare il necessario
S come... stare bene con se stessi
P come... pensare prima di acquistare
A come... accontentarsi
R come... ritornare alle vecchie abitudini
M come... meditare su ciò che fa la differenza
I come... impegnarsi a non sprecare
O come...operare per una giusta causa.



S come...sbagliato eccedere
P come...portare distruzione nel mondo
R come...restare senza cibo
E come...essere disattenti
C come...cambiare molte vite
O come...ostinato egoista

LE REGOLE CONTRO LO SPRECO



Di seguito elenchiamo alcuni utili consigli per “non sprecare”:

- Quando si va al ristorante usare la doggy bag, utile per non lasciare il cibo avanzato;
- Portare al Banco Alimentare quei cibi che l'industria alimentare produce in eccesso o che noi compriamo e non utilizziamo;
- Il “buono che avanza” ovvero donare tutti i cibi invenduti nei supermercati;
- Nei ristoranti scegliere il menù del giorno

perché i proprietari possano comprare ciò che è necessario;

- Evitare il menù a buffet perché il piatto viene riempito anche con cibi che non vengono poi consumati;
- ButaStupa: portare a casa nella wine bag la bottiglia stappata;
- All can you eat : imporre un supplemento per pasti non finiti: è una soluzione per chi riempie il piatto solo per ingordigia.

9. LE REGOLE DEL RISPARMIO ENERGETICO



Dopo aver parlato di ABBASSARE , ora parliamo del comandamento “SPEGNI”!

Piccoli accorgimenti per risparmiare energia e soldi...

- Spegni le luci in casa o nel giardino, anche quando sei fuori! Che senso ha se non ne hai bisogno?
- Spegni gli apparecchi televisivi, dvd, e... non lasciarli in STAND-BYE.
- Spegni il computer...e ricorda di attivare la

funzione di risparmio energetico.

- Spegni il condizionatore: è meglio un ventilatore!
- Spegni tutti gli apparecchi che non utilizzerai...prima di partire in vacanza!
- Spegni i caloriferi se hai troppo caldo e ... non aprire le finestre.
- Spegni il frigorifero per sbrinarlo e tenere pulita la serpentina.
- Spegni tutte le “super lampade” ...perché puoi usare quelle a basso consumo.
- Spegni il prelavaggio della lavatrice: puoi lavare anche senza prelavaggio e a basse temperature.
- Spegni soprattutto la macchina e....cammina a piedi!

***“SE IL PIANETA VUOI TUTELARE,
NON PUOI SBAGLIARE:
ABBASSA, SPEGNI, RICICLA CAMMINA”***

10. LA TUTELA DELL'AMBIENTE E LA BIODIVERSITA'

Alla scoperta del nostro patrimonio culturale: il mondo è bello perchè è vario!



LA BIODIVERSITA': COS'È? - All' interno del Progetto SBAM che portiamo avanti da tre anni, abbiamo affrontato anche il tema della biodiversità.

Ma cos'è la biodiversità? E' l'insieme di tutte le forme vita, animali e vegetali, presenti in un certo ambiente: il giardino di casa, un bosco, un fiume, il mare, un paese o addirittura il pianeta Terra!

Lo sapevate che è proprio grazie alla ricchezza di biodiversità che possiamo ricavare dalla natura il cibo, l'acqua, l'energia e le risorse per vivere? Basti pensare che circa un terzo del cibo che mangiamo proviene da piante impollinate da oltre 100.000 specie diverse di api, mosche, farfalle, coleotteri e uccelli!!!

Il percorso svolto in classe ci ha portati alla scoperta di semi, piantine e ortaggi tradizionali pugliesi...e abbiamo apprezzato tanti PRODOTTI TIPICI del nostro TERRITORIO che, come i nostri

monumenti, rappresentano IL NOSTRO PATRIMONIO CULTURALE.

Pensate un po'ad un Salento...senza i suoi uliveti. Farebbe davvero tristezza! E che dire dei fichi, delle mele cotogne, delle patate zuccherine, dei pomodori d'inverno? Che bontà!

Purtroppo la nostra alimentazione si risolve quasi sempre con la spesa al centro commerciale, dove troviamo ogni genere di prodotto in qualsiasi stagione e a prezzi contenuti. Ognuno di noi, però dovrebbe sapere che dietro ad una rassicurante etichetta spesso si nascondono i danni ambientali derivanti da produzioni intensive.

Ricordate : ESSERE ATTENTI a quello che si mangia e si compra PUO' AIUTARE A CONSERVARE LA BIODIVERSITA'.

11. UNO SGUARDO INTORNO A NOI - Comune & ambiente



Analizzando la situazione sull'utilizzo dell'energia rinnovabile in Italia, si evince come la Puglia sia tra le regioni maggiormente virtuose, producendo l'8% di tutte le rinnovabili italiane e piazzandosi al quinto posto nel ranking nazionale e prima tra le regioni del Mezzogiorno. Questo risultato si deve anche al grande interesse e sensibilizzazione verso il tema delle rinnovabili che coinvolge tutte le province pugliesi e i vari comuni.

Per capirne di più abbiamo intervistato il sindaco di Vernole, ing. Luca De Carlo e l'Assessore all'Istruzione, dott. Mauro De Carlo che ci hanno raggiunto presso la nostra scuola e hanno condiviso con la classe un momento di incontro e confronto. Presentati da Michael, Matteo, Beatrice e Anna, gli alunni della V° A della scuola primaria di Vernole si sono improvvisati giornalisti...vediamo com'è andata.

Emanuele: Sindaco, nel nostro Comune sono state avviate delle ricerche che ci consentono di sapere il livello di inquinamento presente?

Allo stato attuale no, in quanto non risultano segnalate nel nostro territorio aree inquinate. Non essendoci discariche autorizzate, noi perseguiamo coloro che illegalmente sversano i rifiuti. Da quando noi siamo amministrazione, abbiamo individuato e bonificato zone di discariche abusive, dovute all'inciviltà di alcune persone. Bisogna quindi sapere, fin da ragazzi, che chi scarica commette un atto illecito perseguito dalla legge e, inquinando l'ambiente che appartiene a tutti, noi tutti siamo chiamati a contribuire in termini economici per bonificare le aree interessate.

Jacopo: Assessore, a parte la nostra scuola ci sono edifici pubblici alimentati con energie rinnovabili?

Nel nostro comune tutti gli edifici pubblici sono alimentati con energie rinnovabili, cominciando dal Municipio e dagli altri fabbricati che oggi sono adibiti ad uffici, a Vernole come nelle frazioni. L'auspicio è che nel tempo non solo gli edifici pubblici, ma anche gli edifici privati possano alimentarsi con questo tipo di energia pulita.

Davide: Sindaco, quali interventi avete intrapreso per ridurre lo spreco energetico in paese?

L'amministrazione comunale può intervenire sensibilizzando i cittadini. Stiamo continuando ad efficientare i pali dell'illuminazione pubblica: siamo passati alle lampade al led, consentendo un ampio risparmio in termini di watt. Questo comporta un vantaggio per l'ambiente, ma anche una bolletta energetica che graverà meno nel bilancio comunale con un relativo risparmio per le tasche dei cittadini.



Stefano: Assessore, avete mai pensato ad una giornata per sensibilizzare i cittadini al risparmio energetico?

Come sapete sono numerose le giornate che a livello nazionale e internazionale sensibilizzano al risparmio energetico. A livello strettamente comunale non sono state mai organizzate specifiche giornate, ma è importante che si educi ogni singolo cittadino ad utilizzare l'energia in modo più parsimonioso attraverso azioni quotidiane che limitino lo spreco. Questo non toglie che la scuola possa essere promotrice di un'azione che consenta una migliore gestione dell'energia.

Diego: Sindaco, nelle scelte amministrative quanta importanza viene data alla tutela del territorio e in che modo?

Da quando amministriamo, abbiamo istituito nei mesi estivi cinque giornate ecologiche dedicate alla raccolta di rifiuti, in particolare plastica, sul territorio. L'anno scorso abbiamo raccolto sulle nostre spiagge circa centocinquanta quintali di plastica.

Nella zona di via Capitano Ramirez abbiamo installato l'ecocompattatore che non solo permette alla gente di poter ricevere un buono sconto per la spesa in relazione alle bottiglie che va a conferire, ma permette anche la raccolta di molta plastica che altrimenti finirebbe nelle campagne.

Abbiamo inoltre ricevuto un finanziamento comunitario di duecentocinquanta mila euro per la realizzazione di un ecocentro, un sito di raccolta temporanea di oggetti difficili da smaltire. Una volta raccolta una serie di rifiuti, stoccati in maniera sicura e seguendo la normativa, gli stessi verranno

conferiti in una discarica autorizzata.

Questo permetterà a diminuire la quantità di rifiuti irresponsabilmente scaricati nelle nostre campagne e, contemporaneamente, aumenterà la percentuale di raccolta differenziata.

Luigi: Assessore, secondo lei i cittadini di Vernole hanno una coscienza ecologica? Da cosa lo deduce?

I cittadini possono incrementare la loro coscienza ecologica, utilizzando i supporti di cui parlava il Sindaco e comprendendo che questo territorio appartiene a tutti e tutti abbiamo il dovere di preservarlo.

Rispetto alla raccolta differenziata il Comune di Vernole ha fatto buoni passi in avanti passando dal 18% di qualche anno fa al 27% di adesso, ma c'è tanto da fare. Inoltre fare la raccolta porterà anche ad una minore produzione di rifiuti, un obiettivo molto importante. Un'altra iniziativa in questo senso è l'installazione di quattro case dell'acqua che, a bassissimo prezzo, erogheranno acqua frizzante e naturale. Così anche le bottiglie di plastica consumate saranno di meno.

Thomas: Sindaco, quali sono le motivazione per cui il comune di Vernole si è schierato contro la TAP?

Io sono contrario alla TAP in quanto credo che farla approdare a San Foca sia il luogo peggiore: queste grosse tubazioni distruggeranno la costa e verranno anche sottratti dodici ettari di terreno alla natura e al paesaggio, per la realizzazione dell'impianto di depressurizzazione. Penso che dovrebbe essere direttamente il Governo a fare uno studio attento sulla locazione di questi impianti. Per esempio, ipotizzare questo centro di depressurizzazione in un'area industriale preesistente, avrebbe avuto un senso. Il nostro no alla TAP deriva dalla mancanza di politiche ambientali in tal senso e che costringono i piccoli Comuni a pronunciarsi a favore o contro, mentre le questioni sono molto più complesse.

Luca: Assessore, per quali motivi al comune di Vernole è stata assegnata la bandiera verde?

La bandiera verde è un riconoscimento a tutta una serie di politiche ambientali che sono state messe in atto nel corso del 2014. Questo lavoro è stato notato dalla Confederazione Italiana dell'Agricoltura che ha colto la nostra attenzione all'ambiente. In tutta Italia questo riconoscimento è stato dato nel 2014 ad appena undici comuni. Questo è un premio importante conferito al Comune, ma anche ai singoli cittadini, che spinge tutti a fare sempre meglio e ad impegnarsi insieme per tutelare e rispettare l'ambiente che ci circonda.

Lorenzo: Sindaco i nostri ulivi sono minacciati dalla xylella. Quali sono gli interventi predisposti per la salvaguardia dei nostri ulivi e per la tutela della biodiversità?

Fino ad adesso per proteggersi dalla xylella sono stati seguiti dei protocolli emanati dalla regione Puglia, ma è fondamentale tutelare i nostri ulivi che sono il patrimonio più importante del nostro territorio. Da Roma è stato nominato un commissario con poteri straordinari che ha emanato nuove linee guida. Bisogna arare, potare l'albero dell'ulivo e coltivarlo in maniera più adatta. Si spera che non si usino sostanze chimiche perché ovviamente avvelenerebbero tutto il nostro territorio.

Anna: Assessore, nelle mense scolastiche avanza del cibo e pensiamo che questo spreco avvenga anche in tanti altri contesti. Come si potrebbe intervenire a favore delle famiglie più bisognose?

Ci sono dei progetti che si chiamano Last minute market, supermercati che cedono ad associazioni e cooperative che operano nel sociale, i prodotti non venduti o che presentano dei difetti nelle confezioni e quindi non sono destinati alla vendita.. Questo rientra in un'ottica mirata alla limitazione dello spreco alimentare e, come per lo spreco energetico, ciascuno di noi può fare molto ed è uno strumento importante per fare del bene e aiutare chi è meno fortunato di noi.

Beatrice: Sindaco, se dovesse fare un augurio al nostro territorio, cosa direbbe?

Sicuramente che il cittadino possa diventare parte integrante del territorio. Bisogna sviluppare un senso critico importante e necessario per far crescere i cittadini. Questa sensibilità si sviluppa diventando parte attiva, dedicando un momento della propria giornata al bene comune. Se questo non accade, un'Amministrazione può mettere in campo ogni tipo di intervento ma non sarà mai pienamente risolutivo. Così si potrà crescere tutti insieme raggiungendo obiettivi importanti: più senso critico, più partecipazione.

Un esempio nel nostro Comune, è stato il Progetto Verde, un progetto di collaborazione tra Amministrazione e cittadini mirato alla cura del verde pubblico: tanti cittadini, associazioni, attività commerciali, hanno preso in cura gli spazi verdi dimostrando una grande volontà di partecipare e collaborare con l'Amministrazione Comunale. Questo è un esempio di cittadinanza attiva che, oltre ad accrescere il senso di "bene comune" di tutta la nostra comunità, porta anche un risparmio al Comune.

Matteo: Assessore, un suo augurio?

Prima di tutto non vedere l'approdo della TAP sulle nostre coste. Ciò non renderebbe vane le nostre battaglie tutelando ed incentivando turismo e agricoltura. Mi auguro che chi deve decidere da Roma, possa decidere in questo senso.

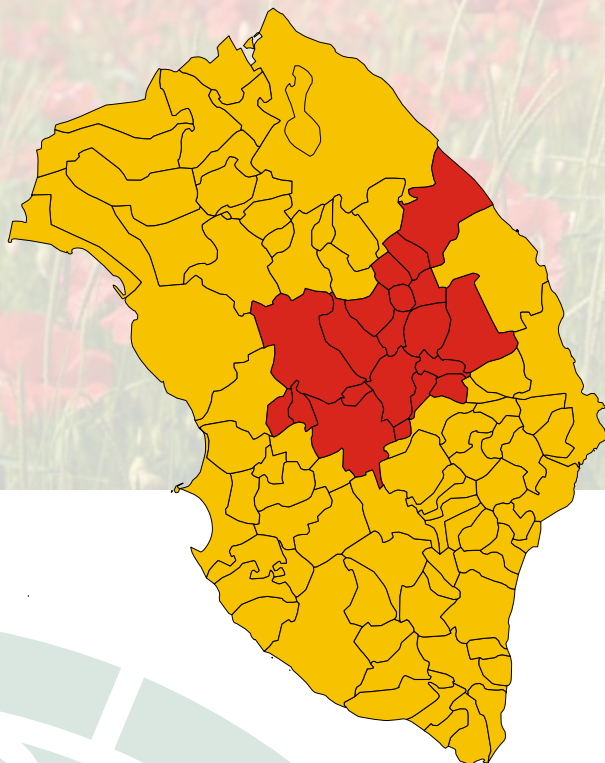
E ovviamente, vedere una collaborazione sempre maggiore tra noi e il mondo della scuola, insegnanti, bambini e genitori, certi che questo "scambio" possa giovare ad una crescita armoniosa della nostra comunità.



IsolaSalento



www.isolasalento.org



Aradeo
Calimera
Caprarica di Lecce
Carpignano Salentino
Castri di Lecce
Castrignano de' Greci
Corigliano d'Otranto
Cursi
Cutrofiano
Galatina
Martano
Martignano
Melpignano
Secli
Sogliano Cavour
Soleto
Sternatia
Soleto
Sternatia
Vernole
Zollino

GAL Isola Salento
Piazza Assunta, 9
73025 Martano (LE)
Tel. 0836 1956311
Fax 0836 1950365



Comunità Europea



Ministero Politiche Agricole



Regione Puglia



PSR Puglia 2007-2013



Asse IV Approccio Leader

