



G.A.L. "Luoghi del Mito" s.c. a r.l.

Sede: 74017 MOTTOLA (TA) Viale Turi, snc
Tel. 099.8866021 – Tel./Fax 099.8865296

www.luoghidelmito.it e-mail: info@luoghidelmito.it

Registro Imprese di Taranto: 02467740730 R.E.A.: 148100

Partita I.V.A.:02467740730

COMUNICATO STAMPA

n. 16 del 27.09.2013

Sviluppo rurale e multifunzionalità in agricoltura

Mottola, 28 settembre 2013

“**Sviluppo rurale e multifunzionalità in agricoltura: l’impresa diversamente agricola**” è il tema del convegno che si tiene alle ore 19,00 di **sabato 28 settembre 2013**, presso Largo Chiesa nel centro storico Schiavonia di Mottola, con gli interventi di Fabrizio Nardoni (Assessore alle Politiche Agricole della Regione Puglia), Cosimo Roberto Sallustio (Responsabile Asse 3 e 4 PSR Puglia 2007-2013), Paolo Nigro (Presidente del Gal Luoghi del Mito), Roberto Barberio (Presidente Masserie Didattiche Grande Salento), Luigi Pinto (Sindaco di Mottola), Arcangelo Montanaro (Assessore all’agricoltura di Mottola), Pierpaolo Nunzio (Cea Mottola), Mario De Pasquale (Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Manzoni di Mottola), Antonio Pesare (Coordinatore Attività di Educazione alla Salute ASL Taranto) e Antonello Del Vecchio (Slow Food Puglia).

Questo è l’ultimo appuntamento del ciclo di seminari organizzato dal Gal “Luoghi del Mito” e dal Comune di Mottola nell’ambito della settimana dedicata all’Ambiente e Agricoltura.

Nel corso degli ultimi anni l’agricoltura ha assunto nuove funzioni: da quella di tipo ambientale a quella legata alla fruibilità turistica, la cui parte più visibile è rappresentata dagli agriturismi ed esperienze simili. Esiste però anche una funzione sociale che ha a che fare con l’antica capacità del mondo agricolo di agire azioni di inclusione. Una realtà, dunque, che ha da sempre garantito l’animazione dei territori rurali, risolvendo spesso i suoi problemi dall’interno. Oggi tale sensibilità sociale emerge da esperienze come le fattorie didattiche, ma la realtà agricola presenta caratteristiche che possono diventare, se ben organizzate, una risorsa per le politiche di inclusione socio-lavorativa di tutti i soggetti svantaggiati e in particolare di quelli con disabilità.

L’agricoltura può concorrere a erogare servizi che contribuiscono a migliorare la qualità della vita per alcune fasce particolari della popolazione: bambini, anziani, minori a rischio, persone con disabilità cognitiva, ma, se ben organizzati e per alcuni specifici lavori, anche con disabilità fisica. La sfida è organizzare tale funzione in modo che da una parte possano nascere occasioni di inclusione lavorativa di soggetti disabili, e dall’altra essa possa costituire una leva di competitività economica per l’impresa, che attraverso questo percorso può agire un’azione di responsabilità sociale con conseguente aumento della reputazione e maggiori valorizzazione e visibilità.

L’agricoltura multifunzionale, quindi, sostiene non solo la produzione primaria, ma assume anche il ruolo di tutela del reddito, dell’ambiente, del patrimonio culturale e di presidio e vitalità del territorio rurale.

Dopo il convegno segue “**Sapori in Collina**”, percorso eno-gastronomico nel centro storico a cura di Slow Food condotta Mare e Gravine nella preparazione e distribuzione delle specialità e tipicità eno-gastronomiche del territorio utilizza solo materiali ad impatto ambientale sostenibile, vale a dire posate in Bio eco Pla, bicchieri Kristal Biopla, piatti e contenitori in Polpa di cellulosa, ecc. Il progetto nasce dall’idea di concretizzare uno sviluppo sostenibile attuando una politica di Green Public Procurement, ovvero una riorganizzazione delle procedure di acquisto dove a fianco del normale costo del prodotto si valutano le compatibilità ambientali dello stesso, come ad esempio la conoscenza del percorso di smaltimento. Uno dei problemi più sentiti è la separazione dei rifiuti e, particolarmente il loro smaltimento. Tutto il materiale utilizzato è biodegradabile e sostituisce quello

che solitamente si usa in PS (polistirolo) che devono essere necessariamente separate in fase di smaltimento dalla frazione umida (avanzi di cibo) per il trattamento termico (inceneritore, termovalorizzazione); quelle realizzate in Biopla e polpa di cellulosa sono smaltite con la frazione umida e avviate al compostaggio, eliminando completamente il processo di separazione ma, soprattutto, con enormi vantaggi per la sostenibilità ambientale che ai nostri tempi ha valori inestimabili.

Sabato 28 sono anche previste visite guidate gratuite alle chiese rupestri di Mottola a cura dell'ufficio turistico del Comune di Mottola, compresa anche domenica 29 settembre quando si terrà la giornata "Puliamo il mondo" di Legambiente in piazza XX settembre.

Per info su visite guidate contattare l'ufficio turistico del Comune di Mottola, tel. **099.8867640** e cell. **347.9925429**.

Dott.ssa Feliciana Punzi

Responsabile Ufficio Comunicazione

