***“PREMIO PAGANO”***

**Vademecum del Concorso per le scuole**

**VIII Edizione (a.s. 2019/2020)**

L'Associazione per lo Sviluppo dell'Alto Ionio (A.S.A.I.), in collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Amendolara-Oriolo-Roseto promuove il concorso sul tema:

**"Valorizziamo la cultura del nostro territorio recuperando e rielaborando i valori, le tradizioni e lo stile di vita del passato per salvaguardare l’integrità dell’ambiente in cui viviamo"**

Quando parliamo di recupero delle tradizioni dobbiamo pensare a ciò che facevano i nostri nonni, o addirittura i nostri bisnonni, compiendo azioni quotidiane rispettose dell'ambiente.

Facciamo un esempio pratico e il più semplice di tutti: le conserve. In particolare, soffermiamoci sulla salsa fatta in casa. Perché possiamo considerarla una scelta rispettosa dell'ambiente rispetto all'acquisto della salsa industriale?

Partiamo dall'acquisto dei pomodori: generalmente avviene da produttori locali, quindi a pochi Km di distanza da casa. In questo modo evitiamo il trasporto su camion (largamente utilizzati per il trasporto delle merci sia in Italia che verso l'estero), abbattendo così di molto le emissioni di CO2 (pensate che circa 3.400 camion rilasciano in atmosfera 4.000 tonnellate di CO2/l'anno - questi i numeri dei trasporti verso il Sud d'Italia di alcune delle aziende produttrici di conserve più importanti della nostra Nazione). Inoltre, un ulteriore fattore che possiamo tenere in considerazione nella scelta del prodotto è che sia una varietà locale (pensiamo, ad esempio, al Biondo Tardivo di Trebisacce, una varietà autoctona, per la produzione di conserve di frutta). La scelta di cultivar antiche, da valorizzare e promuovere sul mercato, permette di mantenere la biodiversità del nostro territorio, di avere dei prodotti locali più resistenti e già adattati al microclima territoriale.

Passiamo alla conservazione vera e propria della salsa: in questo caso è possibile riutilizzare vasetti o barattoli di vetro acquistati in precedenza e già utilizzati per altre conserve. Così avremo effettuato un'altra scelta rispettosa dell'ambiente, poiché avremo evitato di acquistare un nuovo contenitore, riutilizzando ciò che già avevamo in precedenza.

Produrre in casa le nostre conserve, quando è possibile, ci permette di evitare il consumo eccessivo e lo spreco delle risorse, le emissioni di CO2, la produzione di nuovi prodotti quando sul mercato ne abbiamo già pronti da utilizzare.

Quindi, per capire se abbiamo centrato il tema di quest'anno del Premio Pagano, riflettiamo innanzitutto sulle regole alla base della riduzione dei rifiuti applicate in Unione Europea e che possono essere ricondotte ad uno stile di vita del tutto simile a quello dei nostri nonni, privo di sprechi e con riutilizzo delle risorse.

Riepiloghiamo, quindi, le 5 R della piramide dello “Zero Waste”: riusa, rifiuta, riduci, ricicla e riduci in compost.

Poi, andiamo a recuperare quelle che sono le cultivar antiche, se ci vogliamo occupare di promuovere un prodotto.