

L'INIZIATIVA IL PROGETTO DI DUE ASSOCIAZIONI AL DEBUTTO CON «LU RANU» DI MERINE, DALL'OTTO AL DIECI LUGLIO PROSSIMI

# A battesimo «Ecofesta» la sagra di qualità

● Un marchio di qualità per sagre e manifestazioni folkloristico-culturali che rispettano i principi di sostenibilità ambientale. Si chiama «Ecofesta» e nasce da un progetto pilota lanciato dalle associazioni salentine CulturAmbiente onlus e LeMiriadi49-Turismo responsabile, realizzato grazie al supporto dell'Assessorato regionale alle Risorse agroalimentari e di aziende locali che operano nel settore ambientale, e con il patrocinio del Centro Servizi Volontariato Salento.

Per ottenere la nuova certificazione, gli eventi interessati dovranno rispettare un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare e informare. Questi gli obiettivi: riduzione della produzione dei rifiuti e di Co2 attraverso l'or-

ganizzazione di forme di mobilità sostenibile; differenziazione dei rifiuti prodotti, attraverso la creazione di isole ecologiche; preparazione delle risorse umane attraverso corsi di formazione e sostituzione delle stoviglie usa e getta in plastica con quelle biodegradabili; infine, informazione mirata ai cittadini e i turisti sul legame fra tradizione salentina e sviluppo sostenibile attraverso gli InfopointVerdi.

Il progetto partirà con la «Sagra te lu ranu» di Merine l'8, 9 e 10 luglio, per poi estendersi agli altri eventi interessati. «Il marchio Ecofesta - spiegano **Ilaria Calò** e **Roberto Paladini**, delle due associazioni ideatrici del progetto - si propone come strumento di riconoscimento della tipicità e della qualità. Siamo i primi a proporlo sul territorio puglie-

se, a partire da qui, il cuore del Salento, e ci auguriamo che in breve tempo possa diffondersi su tutto il territorio regionale».

L'idea progettuale nasce da un'attenta analisi delle normative comunitarie e del contesto locale. Fa riferimento alle direttive comunitarie e nazionali e, in particolare, a quelle regionali con l'Asse IV del Por 2007-2013 in cui si ribadisce l'importanza della sostenibilità della pratica turistica. Alla ricerca normativa si aggiunge poi quella legata al contesto operativo e all'analisi delle buone pratiche realizzate in altre amministrazioni regionali, provinciali e comunali e, in particolar modo, ai casi esemplari delle regioni Abruzzo e Marche. Sul territorio salentino, inoltre, è stato effettuato uno studio analitico sulla «Fe-

sta della Municeddha» di Canole: a partire dai dati storici della sagra e applicando il modello «Eco-Festa», il dato più interessante che è emerso riguarda l'aumento dei costi del biodegradabile solo del 12% rispetto al monouso in plastica.

Il modello, come si diceva, è stato adottato subito dalla Regione Puglia che ne ha supportato la realizzazione: «L'auspicio - ha dichiarato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari **Dario Stefano** - è che questo appuntamento di esordio a Merine sia il primo di una lunga serie e che la promozione attraverso le Eco-feste ci possa consentire di valorizzare ancora meglio le produzioni locali di qualità, veicolando il messaggio che un prodotto è ancora più sano e buono se anche il territorio circostante è sano e pulito».

Comitato Festa Patronale e Sagra te lu Ranu  
Parrocchia Santa Maria Delle Grazie

**Sagra te lu Ranu**

MERINE 8 - 9 - 10 luglio

CulturaAmbiente e LeMiriadi49 presentano  
la prima sagra ecosostenibile a marchio

**ecofesta** 2012

**Eurolive s.r.l.**  
DISTRIBUZIONE  
OLIVE E APFINE

www.sagrateluranu.eu

## Sosteniamoci/

Al via "La tradizione fa Eco", progetto di sostenibilità degli eventi culturali promosso dalle associazioni salentine CulturAmbiente e LeMiriadi49 - Turismo responsabile, finanziato dall'Assessorato regionale alle Risorse agroalimentari e con il patrocinio del Centro Servizi Volontariato Salento. L'iniziativa prevede la creazione di un marchio di qualità "Eco-Festa" da attribuire agli eventi che rispetteranno un decalogo di buone pratiche basato sulla riduzione e differenziazione dei rifiuti prodotti, sulla diminuzione delle emissioni di Co2 e sull'informazione mirata a cittadini e turisti sui principi del turismo sostenibile attraverso la creazione di Infopoint Verdi



Nel tempo della festa



Il logo di Eco-Festa

Il progetto pilota vedrà la sua prima applicazione ufficiale alla "Sagra te lu ranu" che si terrà a Merine (Le) nelle date dell'8, 9 e 10 luglio 2011. Questo evento pilota rappresenterà un modello da replicare su tutto il territorio regionale, permettendo l'estensione del progetto anche alle altre sagre interessate alla creazione di un gruppo d'acquisto che sfrutti le economie di scala per l'abbattimento dei costi delle stoviglie biodegradabili

# L' La sagra si fa ecologica

• Ennio Ciotta

Le feste delle sagre e delle feste popolari Salentine è già iniziata e, come ben ci aspettavamo, le piazze sono stracolme di visitatori di ogni tipo: turisti, curiosi, gente in cerca di relax e divertimento.

Le sagre però, da un punto di vista strettamente ambientale, si contraddistinguono per la praticità piuttosto che per l'attenzione agli sprechi: raccolta differenziata e attenzione al rifiuto prodotto, vengono talvolta considerate inutili perdite di tempo. Questo porta ad una produzione di ingenti quantità di rifiuti quali piatti, posate e bottiglie di plastica, avanzi di cibo, carte, cartoni e lattine. I mezzi che oggi abbiamo a disposizione per risolvere questo problema, sono molteplici: basterebbe pensarci prima! Prestare un po' di attenzione a tale fattore nella fase di ideazione dell'evento permetterebbe di rendere minimo sia l'impegno organizzativo che l'impatto ambientale.

Il progetto pilota "L'impronta del gecco: la tradizione fa eco" mira a sperimentare un modello organizzativo ecologico applicabile a tutte le tipologie di manifestazioni, basato su tre semplici concetti: ridurre, differenziare, informare.

### Imballaggi e differenziata

Per prima cosa bisognerà ridurre gli imballaggi: questi rappresentano la principale tipologia di rifiuto prodotto dall'attività umana e questo vale anche per le nostre amate sagre popolari.

Per ridurre gli imballaggi basterà usare dei piccoli accorgimenti al momento dell'acquisto dei prodotti stessi: scegliamo le grosse confezioni capienti piuttosto che tante piccole per ogni tipologia di prodotto come detersivi, tovaglioli, posate e anche per i cibi. Se la festa lo permette, per la somministrazione di bevande introduciamo i contenitori "vuoto a rendere". Questo servizio, un tempo prassi consolidata, viene ancora praticato da alcuni produttori di vino e acqua minerale, mentre è assai più raro per altre bevande. Il congestionamento delle arterie stradali utili per raggiungere i paesi che ospitano gli eventi è uno dei principali problemi da risolvere. Laddove possibile l'utilizzo dei mezzi pubblici per giungere nei luoghi di riferimento permetterebbe di ridurre drasticamente il numero di auto che vi transitano. Inoltre predisporre un sistema di raccolta differenziata semplice e chiaro nella fase di organizzazione dell'evento è fondamentale per un'efficace riuscita. In primo luogo sarà necessario individuare le frazioni diffe-

renziabili, rappresentate prevalentemente da carta e cartone, plastica, vetro, lattine, scarti organici e olio di frittura. In secondo luogo bisognerà accertarsi che le frazioni differenziate possano essere recuperate dalle aziende locali abilitate a farlo. Il rifiuto organico, una volta raccolto viene inviato ad impianti che lo trasformeranno in compost, una sorta di terriccio utilizzabile come ammendante nei campi e nella vivaistica. Separare lo scarto organico della cucina e dei pasti richiede una maggiore attenzione rispetto agli altri materiali, tuttavia permette di ottenere i risultati maggiori di raccolta differenziata visto che, assieme al vetro, è il rifiuto di maggior peso nel bilancio della festa.

### La bioplastica

Altra grande novità sarà l'utilizzo di stoviglie biodegradabili. La bioplastica è un tipo di plastica biodegradabile, derivante da materie prime vegetali rinnovabili annualmente come farina o amido di mais, grano o altri cereali. Presenta due vantaggi principali: in primis il tempo di decomposizione è di qualche mese in compostaggio contro i mille e più anni richiesti dalle materie plastiche sintetiche derivate dal petrolio inoltre, dopo l'uso, consen-

te di ricavare concime fertilizzante dai prodotti realizzati. Bisogna anche ricordare che l'olio di frittura una volta utilizzato non deve essere buttato nei tombini o negli scarichi dell'acqua perché può causare gravi danni ai sistemi acquatici e danneggiare i processi di depurazione.

La predisposizione di un sistema di raccolta, chiaro e semplice risulta essere fondamentale. L'allestimento di isole ecologiche posizionate strategicamente e in grado di accogliere grandi quantità di rifiuti favorisce una raccolta ordinata ed efficiente. Una comunicazione diretta, poi, aiuta al coinvolgimento e alla responsabilizzazione dei singoli turisti. Ogni isola ecologica deve quindi essere corredata di cartellonistica chiara e multilingue. Il personale operante all'interno delle sagre sarà formato a seconda delle proprie mansioni al fine di applicare al meglio le misure del presente decalogo. Fondamentali saranno gli stand informativi all'interno delle sagre per sensibilizzare i cittadini ed i turisti sulle tematiche della sostenibilità ambientale in particolare nella ristorazione di massa e nella trasmissione della genuinità delle tradizioni del nostro territorio. Per il resto, si sa, dipende tutto da noi e dalla nostra buona volontà.