



COMUNICATO STAMPA

Melilli, alla Rizzo inaugurata ufficialmente la SERR e l'azione conclusiva del Decennio UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2005-2014

Avviata presso l'auditorio della scuola secondaria di primo grado Rizzo di Melilli la Settimana di educazione allo sviluppo sostenibile, promossa e patrocinata dalla Commissione nazionale italiana per l'Unesco e la SERR Settimana europea per la riduzione dei rifiuti. Il 1° Istituto Comprensivo melilliese seguendo anche le sollecitazioni del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca concernente l'EXPO 2015, ha organizzato il percorso formativo "Mangio Consapevolmente e senza sprechi" articolato in una settimana con il coinvolgimento degli studenti della Scuola Secondaria di Primo Grado della sede di Melilli centro e della fraz. Villasmundo, dei genitori, degli stakeholder del territorio e dei cittadini.

Ad aprire al pubblico l'evento, giorno 22 novembre 2014 alle ore 10,00, con il Convegno "Mangio consapevolmente e senza sprechi" tenutosi nell'auditorio della scuola in via Matteotti, è stato il dirigente scolastico del I Istituto Comprensivo di Melilli, Angela Fontana, la quale ha affermato che il tema della nutrizione, del cibo, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ha portato quest'anno la scuola a muoversi non solo nell'ambito territoriale ma anche in ambito nazionale e internazionale, infatti, per sua espressa sollecitazione l'Istituto ha partecipato al bando di concorso "La Scuola per l'Expo2015", questo concorso è un'opportunità che apre nuove strade ai giovani anche per le scelte del loro futuro. Le attività dell'Unesco Ess e SERR che si realizzeranno in modo intensivo da oggi 22 novembre al 2 dicembre, e continueranno anche durante l'anno scolastico con l'obiettivo di arrivare a Maggio con la partecipazione all'Expo di Milano.

Salvo Sbona e Salvo Midolo hanno rivolto un breve saluto alla folta e attentissima platea, per porre l'accento sul costruttivo rapporto che esiste da sempre tra la scuola e l'amministratore comunale.

La moderatrice Maria Gianino, dopo aver ricordato che la Rizzo per il nono anno consecutivo partecipa a questo importante momento formativo per la formazione culturale dei giovani, ha condotto le relazioni degli esperti che grazie alle loro competenze si sono distinti con il loro impegno e l'innovazione nel settore della sostenibilità: Conchita Musumeci di Contesti e Cambiamenti, che ha trattato Alimentazione ed economia; Piero Pitruzzello CUTGANA dell'UNI di CT che si è soffermato sull'Agricoltura e la sostenibilità; Emma Schembari di Rifiuti0 con Compostiamo con... Stile! buona pratica per la riduzione dei rifiuti.

La platea è rimasta affascinata dalla presentazione di Enrica Arena che ha parlato di Orange fiber: Rifiuto? No... Tessuto! Progetto imprenditoriale innovativo che ha permesso a due giovani siciliane

Adriana Santonocito ed Enrica Arena di realizzare un sogno e di ricavare dagli scarti delle arance un nuovo tessuto e adesso, con l'aiuto delle nanotecnologie, le due imprenditrici stanno continuando la ricerca per ottenere un nuovo tessuto che abbia anche proprietà cosmetiche.

La dirigente scolastica Angela Fontana sempre favorevole all'interazione della scuola con il territorio, ha affidato l'organizzazione della SERR e dell'ESS alla docente Nella Tranchina, che per l'esperienza acquisita negli anni è riuscita ancora una volta ad organizzare un percorso formativo molto vario e interessante. La Tranchina spiega che, grazie alla disponibilità degli esperti che offrono il loro servizio gratuitamente così come le indicazioni della Commissione Unesco precisa, è riuscita ad avviare attività laboratoriali, ove alla modalità degli incontri frontali sono state predilette quelle delle discussioni e delle attività ludico/dimostrative/visite guidate in cui, attraverso il dibattito e la riflessione partecipata, saranno esaminati in maniera completa i diritti/doveri verso il cibo e verso l'ambiente visti in prospettiva sociale, economica e culturale.

L'Alimentazione e gli Sprechi sono temi complessi non esaurientemente affrontati e soprattutto i ragazzi non hanno la reale consapevolezza di quello che mangiano.

Con gli alunni delle classi prime sarà trattato il tema dei rifiuti innanzitutto dandone una panoramica generale: infatti, all'inizio dell'anno scolastico gli alunni hanno visionato il film "TRASHED" e stanno riflettendo sull'impatto ambientale e la necessità di aderire alla strategia 4R=R0 riduco, riciclo, riuso, riparo per arrivare a zero rifiuti.

Lunedì 24, con gli alunni delle seconde si affronterà la relazione cibi e riduzione dei rifiuti alla fonte, infatti quando andiamo a fare la spesa diventiamo consumatori responsabili solo stando attenti anche agli imballaggi che portiamo a casa.

Il tema dell'Alimentazione porta con sé anche il tema degli sprechi, sia in relazione ad ogni singola famiglia sia a livello più alto della Grande Distribuzione Organizzata. A tal proposito sarà attivata una collaborazione con Fabio Prestia presidente il Banco Alimentare "contro lo spreco e a favore della solidarietà sociale".

Conchita Musumeci avvierà una riflessione sull'Alimentazione consapevole, consumo critico e filiera corta; Gruppo di Acquisto Solidale (GAS); Buone pratiche per fare una spesa sostenibile e consapevole. Successivamente la IIB e un gruppo di alunni della IID si recheranno nei locali della Parrocchia chiesa San Nicolò e con le nonne della parrocchia e l'Istituto alberghiero avvieranno le "Buone pratiche per imparare a recuperare con gusto": cucinare con gli avanzi per non sprecare. La presenza in classe di alunni rumeni, egiziani e russi e la collaborazione con la casa alloggio che ospita un gruppo di giovane egiziani sarà anche l'occasione per uno scambio culinario interculturale con assaggi di pietanze della cucina dei Paesi d'origine.

Martedì 25, tutte le classi visioneranno il Cortometraggio

"Il Profumo degli Iblei", realizzato da Veronica Castro con la partecipazione di alcuni alunni della scuola, premiato al festival del cinema di Melilli "Terre Emerse". Questo laboratorio farà riflettere gli allievi sull'antica tradizione locale di trasformare l'olio "vecchio o di scarto" in sapone e nello stesso tempo sull'Amore come forza di riscatto dalla violenza di genere.

Successivamente le classi IIC e IIA visiteranno il frantoio Olearia ed il saponificio Zimmiti.

Giovedì 27, gli alunni di Villasmundo dopo la visione del Cortometraggio

"Il Profumo degli Iblei" e le riflessioni del caso, visiteranno l'oleificio Le Macine.

A Melilli gli studenti delle classi terze grazie alla collaborazione con gli esperti dell'ENEL approfondiranno le tematiche relative all'energia e la sostenibilità. Gli studenti delle seconde invece seguiranno un laboratorio didattico con il docente Giovanna Piemonte dell'Istituto Alberghiero Federico II di Siracusa sulla Scienze degli alimenti nella sana alimentazione.

Venerdì 28, Piero Pitruzzello del Cutgana UNI CT effettuerà un'attività di laboratorio con la IIB ed

analizzerà l'acqua per riflettere su Acqua del rubinetto o in bottiglia? In seguito, con Davide D'Orazio dirigente dell'ufficio tecnico di Mellilli, sarà visitato l'acquedotto comunale di Pizzarratti e gli impianti di sollevamento.

Sabato 29, Arianna Aprile e Tina Pitruzzello presidente del CIF porteranno gli alunni delle seconde a riflettere sulla letteratura e la musica che si occupa già da decenni dell'ambiente.

Martedì 2 dicembre il convegno di chiusura a cura degli alunni sarà l'occasione per verificare la ricaduta delle azioni formative, infatti, a conclusione del Decennio, il tema dell'ultima edizione non poteva che essere l'educazione alla sostenibilità, nel suo significato più ampio, riferita cioè non solo al fondamentale lavoro educativo della scuola, ma anche alle tante realtà del territorio:

amministrazioni locali, associazioni di categoria, associazioni ambientaliste e di volontariato... impegnate in iniziative che hanno portato a cambiamenti attraverso il modificarsi dei nostri modi di pensare e di agire. Vogliamo cioè sottolineare come alla riflessione vada legata l'azione, nella ricerca di soluzioni creative, partecipative e collaborative a problemi sistemici complessi che ci riguardano in prima persona e come collettività.

Per concludere la Tranchina vuole ringraziare anche i numerosi i partner fin qui non nominati che offriranno i loro servizi o contribuiranno per una perfetta realizzazione delle azioni programmate: Rossella Catania, Giuseppe Calascibetta, Alba Carobene e Giovanna Piemonte, il dirigente Rizzo e il docente collaboratore Corallo dell'Istituto Alberghiero Federico II di SR, Salvatore Zimmiti del Saponificio Zimmiti. PennyMarket, Legambiente, Frantoio Olearia. IGM, Banca Agricola Popolare di Ragusa, Ditta di trasporti Vecchio srl, Euro Tour, Iblea Stampe Fratres e Misericordie di Mellilli; Roberto Zappulla, Loredana Modica e Santi Rametta per le foto e le riprese video.

I tutti i docenti ed il personale della scuola ognuno con la propria professionalità parteciperanno all'iniziativa offrendo ai giovani studenti di vivere un momento didattico diverso e stimolante e offrendo alle famiglie esempi per la scelta di stili di vita compatibili con la sostenibilità ambientale.

Per eventuali chiarimenti: 360294690