

LA NOSTRA IDEA PROGETTUALE

...Premessa...

Le nostre pecore vengono allevate esclusivamente per la produzione di latte e carne, giungendo, alla realizzazione di prodotti gastronomici d'eccellenza come il pecorino di Filiano e di Moliterno, vanto della nostra migliore produzione casearia. Lo scarto della lavorazione dei formaggi è la lana. I costi di smaltimento sono rilevanti e il ricavato della vendita è irrisorio. Da qui prende spunto la nostra idea : creare una filiera in grado di reimpiegare la lana che altrimenti andrebbe perduta. E' un modo per far girare l'economia di una regione a forte vocazione pastorizia ed è rivolta ai più giovani sottoforma di interessante opportunità di lavoro. Lo scarto della lavorazione del formaggio, il riutilizzo degli stabilimenti abbandonati, la colorazione della lana con una radice presente nel territorio lucano, ci hanno indotto a creare una rete di intermediazione di servizi fra produttori e consumatori, mettendo a disposizione le nostre conoscenze informatiche. Ciò dimostra come un ritorno alle origini e le innovazioni tecnologiche del presente possano essere una combinazione perfetta per creare lavoro nel totale rispetto dell'ambiente.

OBBIETTIVI:

- ◆ Colorazione della lana con radice naturale;
- ◆ Riutilizzo degli stabilimenti abbandonati (Filanda Gaeta di Bella);
- ◆ Realizzare dallo scarto un valore economico;
- ◆ Far riferimento alla tradizione passata e riportarla ai giorni nostri con le dovute innovazioni;
- ◆ Opportunità di lavoro nel rispetto dell'ambiente.



La nostra società è a responsabilità limitata semplificata (SRL), è stata costituita da 15 alunni della IV E, che rappresentano i soci. La costituzione è avvenuta con atto pubblico in conformità al modello standard:

La-Naturale.srl

- L'ammontare del capitale è pari a 105.000€ (7.000€ per socio) di cui 10.000 € versati all'atto della costituzione i restanti in una data da concordarsi nell'assemblea dei soci. Il conferimento è avvenuto mediante bonifico sul conto corrente della società e versato all'organo amministrativo.
- Per l'ipotesi di ristrutturazione di 80 mq per muratura, impianti elettrici e idrici della filanda Gaeta di Bella i budget di previsione di spesa dai quali risultano pari a 88.210€ e per le attrezzature d'ufficio 7.490€.
- L'intermediazione tra i produttori e i clienti, nonché l'istituzione di corsi di formazione per la colorazione della lana con metodi naturali e per la lavorazione sarà la creazione del valore economico.

...UNO SGUARDO AL PASSATO...

Nelle ore di tregua, i pastori lavoravano umili utensili di cucina o delle mense rusticane, oppure, i fusi che servivano a filare; altri scolpivano rozzi santi, che regalavano alle chiese dei villaggi.

Caratteristica era, la tosatura delle pecore, che acquistava il carattere di una festa. La cerimonia aveva luogo verso il 24 maggio, ed era preceduta dalla lavatura delle bestie in un fiume o ruscello, dove, si liberavano da sporcizie e da terriccio. Il proprietario invitava parenti ed amici ad assistere alla tosatura, che era fatta da esperto personale, con macchinette simili a quelle usate per tosare i cavalli. In tale occasione, il **massaro** offriva latticini freschi e ricotta al padrone e a tutti gli interessati, ed egli lo compensava con regali in stoffe o alimenti.



...I SOCI...

- ANNAMARIA CORBO
- SALVATORE DESTEFANO
- SILVIA GENOVESE
- GERARDO GORGA
- MAURIZIO INNOCENTI
- SALVATORE LANZILOTTI
- ALESSANDRA LEGGIADRO
- SIMONE LIOY
- CARMELA LUFRAÑO
- VALERIA PACE
- GIANFRANCO SABATO
- CARMINE SALVIA
- SALVATORE SANTARSIERO
- MARIA SAPONARA
- VALERIO TAMMONE



"I.I.S. F.S. NITTI" - POTENZA



CONTATTI:

EMAIL : ivelanaturale@gmail.com

WEB : www.ivelanaturale.weebly.com

FACEBOOK : [Lanaturale Quarta](https://www.facebook.com/LanaturaleQuarta)