

Eventi e sagre

6 ottobre 2010

Cosa succede in città

- Attualmente sono 23 le manifestazioni (Fiere-sagre cittadine) organizzate dal Comune di Genova.
- Esistono poi 5 sagre che non sono organizzate dal Comune di Genova ma da privati (Associazioni, Partiti, Consorzi ecc.) a cui il Comune di Genova concede il solo suolo pubblico per lo svolgimento delle manifestazioni.
- Esistono poi manifestazioni fieristiche rilevanti a Genova: Il salone Nautico, Euroflora (quinquennale) e Slowfish (biennale).

Le sagre

In quante si mangia e si beve = maggiori
conseguenze sull'ambiente.

Perché:

- Imballaggi
- Stoviglie
- Rifiuti organici

La ristorazione

Filiera alimentare solida: il cibo e filiera alimentare liquida: le bevande

La fase vera e propria di preparazione dei pasti e loro somministrazione può essere suddivisa nelle seguenti attività:

- **3.1. Fase di preparazione dei pasti** prevede:
 - approvvigionamento delle materie prime da fornitori diversi nella quantità e qualità necessarie;
 - preparazione dei cibi ed operazioni connesse (disimballaggio degli alimenti, mondatura di verdura e frutta, pulizia, cottura, ecc.);
 - predisposizione della somministrazione (preparazione dei tavoli e/o del bancone self-service).
- **3.2. La fase di consumazione** prevede:
 - la distribuzione delle portate, nelle seguenti modalità:
 - "self service" per lo più tramite appositi vassoi e relativi piatti;
 - al tavolo con servizio già predisposto su piatti;
 - al banco nel caso di punti veloci di intercettazione e asporto di bevande e cibo

A queste due fasi si accompagna :

- **una azione necessaria di pulizia di ambienti e stoviglie** sia nella fase pre e sia post consumo del cibo poichè riguardante i locali, l'attrezzatura utilizzata per la preparazione dei pasti, le stoviglie per mangiare se pluriuso e infine i servizi igienici.
- **la gestione dei rifiuti** che riguarda la fase di preparazione dei pasti e di consumo e che prevede la raccolta dei rifiuti prodotti e il loro conferimento al servizio pubblico (i rifiuti prodotti sono infatti assimilabili ai rifiuti urbani).

Preparazione dei pasti: cosa accade in cucina

- - **Acquisto di prodotti freschi (e non) possibilmente locali in modalità sfusa o imballati il meno possibile.**
- Questo comporta:
 - - acquisto di ortofrutta sfusa in imballaggi secondari quali le cassette riutilizzabili, possibilmente con sponde abbattibili,
 - - fornitura di prodotti alimentari confezionati in imballaggi di grandi dimensioni (con un miglior rapporto peso/superficie)
 - - selezione di fornitori di prodotti possibilmente locali; la loro prossimità geografica comporta un minore impatto ambientale dovuto al minore tragitto percorso.

Preparazione dei pasti: cosa accade in cucina

ma anche

- - **Avvio a riutilizzo di alimenti in avanzo.**
- A fine festa, gli avanzi di prodotti alimentari freschi (e non solo) non utilizzabili per scadenza imminente nella successiva festa gestita dal medesimo ente organizzatore, si possono destinare, tramite onlus o altre vie più dirette, a persone indigenti in virtù di una importante legge (**L. 25 GIUGNO 2003, N.155 DISCIPLINA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE**)
che così recita
“Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti”.
- quando le quantità sono elevate e bisogna tutelare la catena del freddo, ci si affida ad onlus che, attrezzate di furgoni frigo, possono garantire un servizio di trasporto e conferimento adeguati a costi sostenibili.
Se invece trattasi di beni alimentari secchi e che non richiedono la catena del freddo è più semplice la loro ri-destinazione.
- - **utilizzo di prodotti in tissue paper** (asciugatutto in genere) con marchio Ecolabel.
- http://www.ecolabel.it/Aziende/index.php?_corporate=alpha&p=1

Ecolabel: apriamo una parentesi

- **Le etichette ambientali**

Per rendere effettiva la capacità dei consumatori (pubblici e privati) di orientamento del mercato verso prodotti dalle migliori prestazioni ambientali, **l'informazione sulle caratteristiche dei prodotti assume un ruolo fondamentale.**

Dai primi anni '80 sono proliferati programmi di etichettatura ambientale. Le norme tecniche ISO distinguono tre tipologie di etichettature ambientali volontarie:

- etichettatura ambientale di **Tipo I** (UNI EN ISO 14024);
- asserzioni ambientali auto-dichiarate (etichettatura ambientale di **Tipo II**, UNI EN ISO 14021);
- dichiarazioni ambientali di **Tipo III** (ISO/TR 14024).

Principi generali

- **Le etichette ambientali -**

Per **etichetta ambientale** (o **dichiarazione ambientale**) si intende una **“asserzione che indica gli aspetti ambientali di un prodotto o servizio”** (UNI EN ISO 14020).

Può presentarsi sotto **varie forme**, tra cui: una dichiarazione, un simbolo o un elemento grafico sull'etichetta di un prodotto o imballaggio, nella letteratura di prodotto, nei bollettini tecnici, nelle pubblicazioni o nella pubblicità.

Tutte le etichette ambientali devono dare applicazione di nove **principi guida** che coprono:

- 1) accuratezza, verificabilità, pertinenza e non fuorvianza;
- 2) aspetti legati agli aspetti internazionali;
- 3) **basi scientifiche** a supporto dell'asserzione;
- 4) **accesso** all'informazione;
- 5) considerazione di tutti gli aspetti pertinenti il **ciclo di vita**;
- 6) l'importanza di non inibire l'innovazione tecnologica;
- 7) l'amministrazione limitata e le pari opportunità;
- 8) la consultazione aperta nella definizione dei criteri appropriati;
- 9) le informazioni da fornire alle parti interessate

Principi generali

- **Le etichette ambientali Tipo I - cioè l'ecolabel europeo**

- sono **volontarie** e di "**parte terza**" (necessaria la verifica a cura di un organismo pubblico o privato, di carattere nazionale, regionale o internazionale, indipendente dal fornitore, che certifica la conformità a determinati criteri);
- vengono assegnate a prodotti che rispondono a determinati **criteri ambientali** e **prestazionali**;
- i criteri sono predeterminati per ogni categoria di prodotto e sono di **dominio pubblico**;
- i criteri vengono definiti considerando gli aspetti ambientali lungo tutto il **ciclo di vita** del prodotto, a cura di un forum di parti interessate mediante un processo di consultazione aperta;

Il programma di etichettatura ambientale di Tipo I ha il compito di identificare e promuovere prodotti di avanguardia ambientale, per cui i criteri sono stabiliti su prestazioni superiori al livello medio (prodotti "**di eccellenza**").

Le etichette ambientali di Tipo I - esempi

Sono molti i programmi nazionali diffusi in Europa, e non solo.
Alcuni esempi:



“Blauer Angel” (Germania)



“Nordic Swan” (Paesi Nordici: Danimarca,
Finlandia, Svezia e Norvegia)

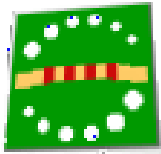


“NF Environnement” (Francia)



“Umweltzeichen” (Austria)

Politiche Integrate di Prodotto



“El Distintiu” (Catalogna)



“Milieukeur” (Danimarca)



“AENOR Medio Ambiente” (Spagna)



“Ecolabel” (Unione Europea)



“Marchio ecologico nazionale” (Italia - L. 344/97)



“Energy Star” (U.S.A. e E.U.)



“TCO” (Svezia - privato)



“Forest Stewardship Council” (internazionale)

Ecolabel

il marchio comunitario di qualità ecologica

Che cos'è l'Ecolabel?

E' il marchio di qualità ecologica rivolto ai prodotti industriali di **largo consumo** (esclusi medicinali, bevande e alimenti) sviluppato dalla Comunità Europea nell'ambito delle attività del Quinto Programma d'Azione. E' stato istituito dal Regolamento CE 880/1992, revisionato dal Regolamento CE 1980/2000 ed infine dal Regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009

A chi si rivolge?

Possono richiedere il marchio le aziende produttrici di beni e i fornitori di servizi, i venditori all'ingrosso e al dettaglio di prodotti e servizi che utilizzino il proprio marchio, e gli importatori.

Chi assegna il marchio ecologico?

Ogni Stato membro della UE ha designato un proprio organismo competente. In Italia è deputato il Comitato interministeriale Ecolabel - Ecoaudit.

Ecolabel - caratteristiche principali

Volontario

La richiesta del marchio Ecolabel è del tutto volontaria.

I fabbricanti, gli importatori o i distributori possono richiedere l'Ecolabel, **una volta verificato il rispetto dei criteri** da parte dei prodotti.

I produttori che scelgono di richiederlo possono beneficiare dei conseguenti vantaggi competitivi

Selettivo

L'etichetta ecologica è un attestato di **eccellenza**, pertanto viene concessa solo a quei prodotti che hanno un ridotto impatto ambientale.

I criteri ecologici e prestazionali sono messi a punto in modo tale da permettere l'ottenimento dell'Ecolabel solo da parte di quei prodotti che abbiano raggiunto l'eccellenza ambientale. I criteri vengono revisionati e resi più restrittivi, quando se ne verifichi la necessità, in modo da premiare sempre l'eccellenza e favorire il miglioramento continuo della qualità ambientale dei prodotti.

Ecolabel - caratteristiche principali

Diffusione a livello Europeo

Il marchio può essere usato nei 15 Stati Membri dell'Unione Europea così come in Norvegia, Islanda e Liechtestein. In Italia nel 2009 (dato aggiornato a marzo 2010) hanno ottenuto il marchio attualmente circa 10.169 articoli, di oltre 332 produttori.

Come si ottiene il marchio

La domanda per ottenere il marchio Ecolabel, corredata della documentazione tecnica necessaria, deve essere presentata dal richiedente al Comitato Ecolabel-Ecoaudit, il quale provvede ad inoltrarla ad Ispra per l'esecuzione dell'istruttoria tecnico-amministrativa. Ispra ha 60 giorni di tempo per verificare la conformità del prodotto ai criteri Ecolabel di riferimento e comunicare il risultato al Comitato. In caso di esito positivo dell'istruttoria il Comitato, entro 30 giorni concede l'etichetta e informa la Commissione Europea. Il tempo massimo per ottenere il contratto d'uso del marchio è dunque 3 mesi dalla data di presentazione della domanda.

I criteri

I criteri ecologici di ciascun gruppo di prodotti sono definiti usando un **approccio "dalla culla alla tomba"**, che rileva se i prodotti procurano danno all'ambiente e in quale stadio del ciclo di vita, ad iniziare dall'**estrazione delle materie prime**, attraverso i processi di **lavorazione, distribuzione** (incluso l'imballaggio) e **utilizzo**, fino allo **smaltimento**.

Vengono presi in considerazione i seguenti **aspetti ambientali**:

- qualità dell'aria
- qualità dell'acqua
- protezione di suoli
- riduzione dei rifiuti
- risparmio energetico
- gestione delle risorse naturali
- prevenzione del riscaldamento globale
- protezione della fascia di ozono
- sicurezza ambientale
- impatto acustico
- biodiversità

I criteri vengono messi a punto utilizzando i risultati di queste analisi, in modo da considerare i più importanti impatti del prodotto sull'ambiente.

Ecolabel e il *Green Public Procurement* (GPP)

I criteri Ecolabel sono di **pubblico dominio, trasparenti e non discriminatori**.

Non sussiste alcun rischio di privilegiare prodotti locali o regionali con pratiche sleali.

Il marchio è **assolutamente compatibile con la normativa che disciplina il mercato interno**.

Con una operazione di “copia e incolla” si possono trasferire nelle specifiche tecniche del proprio bando di gara. **I prodotti che rispondono ai criteri devono essere trattati alla stessa stregua di quelli contrassegnati dal marchio, anche se non è stato loro attribuito**. In questo caso però il produttore deve fornire la **documentazione** che ne comprovi l’equivalenza.

Consumazione dei pasti

- Da qui si possono generare tre tipologie di rifiuto:
 - - stoviglie se monouso
 - - rifiuto da imballaggio per liquidi
 - - tovaglioli in carta
 - - rifiuto organico = avanzi di cibo.
- Visto che sul come ridurre gli avanzi del cibo nei piatti non ci è dato di poter offrire soluzioni se non consigliare, nell'interesse di tutti, di offrire cibo di qualità, ci interrogheremo su come prevenire la formazione delle prime due tipologie di rifiuto e su come qualificare la terza.

Per il cibo avanzato (non sporzionato)

- **Avvio a riutilizzo di alimenti in avanzo**
- L'art. 185 del D.Lgs 152/06 dice al comma 2 che possono essere sottoprodotti, nel rispetto delle condizioni della lettera p), comma 1 dell'art. 183:
(.....omissis.....)
- -eccedenze derivanti dalle preparazioni di cibi solidi, cotti o crudi, destinate, con specifici accordi, alle strutture di ricovero di animali di affezione di cui alla legge 14 agosto 1991, n. 281.”..

Le stoviglie pluriuso

Possono essere costituite da materiali diversi:

- - i piatti sia in ceramica che in plastica rigida,
- - i bicchieri in vetro e/o in plastica.
- il loro utilizzo comporta un sistema di lavaggio adeguato che può avvenire attraverso lavastoviglie di ampie dimensioni, quindi di tipo industriale, della potenzialità di 1000 piatti/h oppure lavastoviglie di più piccolo calibro (200 coperti per un ciclo di lavaggio di 4/5 min).
- Oggi esistono tecnologie industriali specializzate in tal senso per la ristorazione collettiva che operano anche in una ottica di risparmio di energia e risorse e che quindi impiegano meno acqua, meno detersivi e meno energia.
 - Esistono sistemi di filtrazione per la purificazione dell'acqua in vasca per cui l'acqua viene mantenuta pulita da un filtro che impedisce ai residui del cibo di disperdersi ottimizzando quindi i ricambi di acqua e contenendo i consumi. A ciò si aggiungono sistemi di recupero delle acque di risciaquo che permettono non solo di recuperarle ma anche di riutilizzarle per la prima sgrassatura delle stoviglie sporche.
- anche le lavastoviglie godono del marchio Ecolabel (oltre che dell'etichetta di efficienza energetica) e quindi se scelte con questa etichetta vuol dire che consumano meno energia e meno acqua e sono state progettate e realizzate per facilitarne poi il riciclaggio post vita.
- È necessario prestare comunque attenzione, nel caso di uso di lavastoviglie, anche ai detersivi da impiegare per il lavaggio. Ne esistono a basso impatto ambientale e quindi muniti anche in questo caso di Ecolabel comunitario.
- Le loro caratteristiche sono:
- un minore impatto sull'ambiente acquatico, non contengono sostanze pericolose, hanno un effetto limitato sul proliferare delle alghe in acqua, sono altamente biodegradabili, sono meno imballati, contengono informazioni sulle corrette modalità d'uso a tutela dell'ambiente e garantiscono prestazioni ovviamente pari ai prodotti convenzionali.

Le stoviglie monouso riciclabili

- Trattasi di una gamma di prodotti biodegradabili, compostabili e ottenuti da materie prime derivanti da risorse rinnovabili e quindi gestibili, nel post-consumo con modalità ecocompatibili.
- I prodotti in questione sono diversi e in particolare:
- piatti, bicchieri, ciotole di varie dimensioni, tazzine per caffè, bicchierini per liquori, coppettine per gelati e posate di varia foggia e dimensione.
- I materiali usati a tale scopo sono diversi, tra questi:
- - il MaterBi prodotto da Novamont (informazioni su www.novamont.com e www.materbi.com)
- - il PLA prodotto da Natureworks (www.natureworkspla.com)
- - fibra di cellulosa vergine in alcuni casi laminata con MaterBi per poter risultare impermeabile.
- - legno di betulla e pioppo in particolare per palettine per caffè

Produttori bio stoviglie

- **Fabbrica Pinze Schio (Vicenza)**
- Via Campilonghi, 3 36014 Santorso (VI)
- Tel. 0445.640399
- Fax.0445.640073
- www.zemaonline.com

- **Alcas S.p.A.**
- Via Livorno, 21/23 50142 Firenze
- Tel. +39 055.73254.1 - Fax +39 055.732211
- www.alcas.it

- **HUHTAMAKI ITALIA SPA**
- Via E. De Nicola 20 10036 Settimo T.se TO
- 011/8021346
- www.huhtamaki.it

- **– Italia Pulita**
- via Trento, 66/B 30174 Mestre-Venezia
- tel. 041 53 85 426
- fax 041 25 29 751
- www.italiapulita.it

Le stoviglie monouso riciclabili

- Le loro caratteristiche sono:
- il Pla è più adatto per i bicchieri e i contenitori trasparenti atti a contenere cibo o bevande fredde.
- Il cartoncino (in polpa di cellulosa) politenato in MaterBi è adatto per piatti, tazzine caffè, bicchierini liquore.
- Il MaterBi è adatto per le posate (oltre che per buste e affini) e il legno per le palettine del caffè.
- I contenitori in polpa di cellulosa pura sono adatti per contenere cibi solidi e/o unti soprattutto se caldi.
- Viste le differenti caratteristiche dei vari materiali, è difficile rivolgersi ad un unico fornitore pensando di trovare tutte le soluzioni che servono, è invece auspicabile rivolgersi ad un fornitore di prodotti finiti che opera con produttori di materiali diversi.

Le stoviglie monouso riciclabili

- **Una indicazione per le manifestazioni di breve durata:**
- Essendo i fornitori fuori sede, è importante stabilire le quantità di cui si necessita in maniera precisa affinché l'ordine effettuato sia definitivo.
- Non è semplice, effettuare richieste aggiuntive in corso d'opera per motivi di tempi e di trasporti necessari.

Biopolimeri cosa?

- Appartengono alla classe dei polimeri biodegradabili i polimeri naturali, come poliidrossialcanoati, cellulosa, amido, ecc., ma anche polimeri completamente sintetici, come policaprolattone e alcuni poliesteri alifatici.
- la loro biodegradabilità (quella del materiale) dipende dal modo e dalle condizioni in cui viene misurata (in particolare tipo di batteri presenti, temperatura, umidità e concentrazione di ossigeno, ecc.);
- uno stesso polimero potrebbe essere considerato biodegradabile in certe condizioni (ad esempio compostaggio), ma non biodegradabile in altre condizioni (es. terreno o ambiente marino). Per ridurre i possibili equivoci sono state sviluppate normative che definiscono i criteri sulla base dei quali un polimero può essere considerato biodegradabile (EN 13432 e ASTM D6400-04, D7081-05, D6868-03, D5511, D5526).
- **Siccome la biodegradabilità di un materiale è tale per alcune norme e non per altre sarebbe opportuno classificare i materiali quantificando la percentuale di materiale biodegradabile misurata secondo un metodo definito.**

Ma anche compostabili

- dal gennaio 2008 questi prodotti si contraddistinguono anche per il marchio CIC di compostabilità. Vedi CIC: Consorzio Italiano Compostatori, www.compost.it
- L'aderenza di un prodotto a questo marchio significa che esso è rispondente allo standard europeo UNI EN 13432 del 2002, dopo essere stato sottoposto a test, ed è inoltre riconoscibile e più facilmente individuabile.
- Secondo questa norma un prodotto per essere definito compostabile deve essere **biodegradabile e disintegrabile** in tempi brevi in un sistema di compostaggio, ossia deve essere trasformato dai microrganismi in acqua, anidride carbonica e fertile compost.
- Cioè per essere definito compostabile, il manufatto deve risultare compatibile con un processo di compostaggio, cioè non deve rilasciare sostanze pericolose e non deve alterare la qualità del compost prodotto.
- In sostanza lo standard UNI definisce il significato di compostabilità: "Un materiale plastico è compostabile se è costituito da componenti qualificati individualmente come compostabili".

Trend e.....attenzione

- Sulla base di recenti comunicazioni aziendali l'evoluzione della produzione di bioplastiche viene così stimata:
- da 360.000 t nel 2007 a circa 2,3 milioni di t entro il 2013, corrispondente ad una crescita annuale del 37 %.
- Nonostante qualche contrazione subita dal settore nel corso degli anni 2008 e 2009 a causa della crisi economica e finanziaria, si sta concretizzando la possibilità che le bioplastiche possano sostituire il ruolo svolto in passato da alcune materie plastiche convenzionali che hanno sostituito materiali durevoli, come ferro e acciaio in molti prodotti.

WARNING

Non possono finire nella raccolta differenziata della plastica

Le bevande

acqua, vino, birra, analcoliche gassate.

- due criteri nello scegliere quali prodotti acquistare e mettere a disposizione dei clienti:
 - il criterio della prossimità geografica che si traduce nello scegliere merci prodotte e imbottigliate il più vicino possibile al luogo in cui verranno consumate;
 - il principio del minor imballaggio possibile affinché si riduca al massimo il rifiuto che si genera dopo il consumo.

L'acqua

se si vuole somministrare esclusivamente acqua minerale, scegliere il vetro a rendere e proveniente da una fonte limitrofa, i formati solitamente disponibili in vetro sono comunque: bottiglia da 750ml e da 500ml;

- Se si vuole risparmiare anche in gestione, si può scegliere oltre che l'acqua di rubinetto l'acqua trattata, detta anche alla spina.
- Trattasi di acqua di rete che viene captata ovviamente attraverso un rubinetto e filtrata (è preferibile scegliere la tecnologia a carboni attivi e non ad osmosi inversa) senza modificarne il chimismo ma agendo solo sui fattori organolettici.
- Non si può e non la si deve quindi definire acqua depurata, bensì solo trattata. Essa è disponibile anche gassata grazie ad apparecchi oramai commercialmente disponibili che prevedono l'addizione di anidride carbonica.
- Gli apparecchi che effettuano tale filtrazione possono essere acquistati o utilizzati in comodato d'uso. L'erogazione avviene a temperatura ambiente o refrigerata.
- L'installazione di un apparecchio di questo genere comporta la notifica all'Asl sulla base del DM 443 del 1990 ma di solito tale atto viene predisposto dai fornitori dell'apparecchio.
- Quest'offerta di acqua si attaglia bene sia alle aree ristoro con tavoli (ristorante e pizzeria) e sia per la somministrazione al banco in bicchiere; non si presta per vendita di acqua da asporto.

Le altre bevande

il vino, nel caso di vino da tavola locale, utilizzare contenitori (e/o taniche/fiaschi) di grosso calibro da cui poi mescolare.

- **la birra**, privilegiare la somministrazione di birra alla spina, evitando quanto più possibile quella confezionata, soprattutto se imbottigliata all'estero, come talvolta accade per alcuni brand famosi.
- **le bevande gassate analcoliche**, privilegiare quelle alla spina evitando le imbottigliate almeno nel caso di somministrazione al tavolo (ristoranti e pizzerie). **Caso lo bevo**

La scelta dei prodotti in tissue paper

- È preferibile la scelta di tovaglioli e asciugatutto a marchio Ecolabel.
- Sono molti oggi i produttori presenti sul mercato italiano che dispongono di tovaglioli con questo marchio per cui farne richiesta, tramite i propri fornitori o direttamente, non comporta né problemi di reperimento né costi aggiuntivi.
- Questo prodotto una volta usato = rifiuto, può essere conferito fra i rifiuti organici poiché biodegradabile e compostabile.

Gestione pulizie generiche e servizi igienici

- i prodotti per la detergenza a marchio Ecolabel e presenti sul mercato italiano sono:
 - - Tissue paper che comprende asciugatutto, tovaglioli e cartaigienica,
 - - Detergenti multiuso per impieghi diversi (pulizia ambienti sanitari e cucine),
 - - Detersivi per lavastoviglie,
 - - Detersivi per lavatrici (qualora si utilizzino tovaglie in stoffa).
- Tale marchio non garantisce che il prodotto non sia portatore di inquinamento ma solo che il suo effetto è minore rispetto ad altri prodotti comparabili per prestazioni offerte.
- La lista completa e sempre aggiornata che elenca questi prodotti, e i loro relativi produttori, è disponibile e consultabile sul sito: <http://www.eco-label.com/italian/>

La comunicazione: partiamo dai gestori

- Al fine di ottenere dai gestori dei vari punti di ristoro e dai clienti-avventori un riscontro positivo e che quindi renda efficaci e utili gli sforzi profusi, è importantissimo prestare attenzione alla comunicazione e alla corretta informazione sulle regole del gioco.
- In sostanza trattasi di **comunicare capillarmente le nuove modalità di gestione sia agli operatori (personale interno) che ai partecipanti esterni**
al fine di ricavarne comportamenti attivi, capaci quindi di essere diversi dal passato e aderenti alle nuove regole.
- **Nei riguardi del target interno (operatori, volontari, ecc)** è necessario:
 - a. una comunicazione scritta e inviata almeno 2 mesi prima dell'inizio della manifestazione da parte del comitato organizzatore,
 - b. uno o più incontri prima dell'inizio della manifestazione.

La comunicazione per gestori

- I contenuti da illustrare consisteranno di:
 - come fare una spesa di approvvigionamento di alimenti liquidi e solidi,
 - quali prodotti-supporti scegliere al fine di produrre meno rifiuto,
 - quali altri accorgimenti utili si possono adottare,
 - Quali sono le modalità di gestione del rifiuto previste per la festa (Richiedono un coordinamento con Amiu)
- È evidente che nel caso in cui gli organizzatori sono gli stessi gestori degli spazi, tutto sarà più semplice
- Se invece gli organizzatori non coincidono con i vari operatori che gestiranno i singoli spazi (punti ristoro, ecc), è necessaria una comunicazione più strutturata come quella descritta.
- E comunque, una volta definiti ed effettuati gli acquisti, è necessario un incontro prima della festa da parte degli organizzatori e dei gestori del servizio di igiene urbana per spiegare nuovamente ai vari singoli operatori diretti (spesso costituiti da personale volontario) le regole di amministrazione dei rifiuti.

La comunicazione per gli avventori

- **Nei riguardi dei clienti-avventori** è importante comunicare loro:
 - -il perchè si agisce in maniera diversa e quindi perchè si realizza una festa con nuovi eco-criteri **(PERCHÉ)**
 - -quali sono le nuove regole del gioco **(COME)**.
- il linguaggio deve essere divulgativo e il contenuto del messaggio sintetico e semplice.
- Fuori dai confini della festa nell'ambito di ogni forma di comunicazione di servizio, il contenuto del messaggio deve limitarsi ai principi ispiratori in generale, esso non può essere di dettaglio operativo sul cosa si deve fare.
- I contenuti ecologici possono essere veicolati congiuntamente ai vari mezzi che verranno impiegati per pubblicizzare la festa e quindi attraverso:
 - - il sito internet della manifestazione, qualora esista;
 - la brochure cartacea e/o informatica che illustra il programma;
 - spot radiofonici o altri media utilizzati (cartacei e non);
 - eventuali manifesti o altra depliantistica distribuita.

La comunicazione per gli avventori

Nei confini della festa il contenuto della comunicazione deve essere di dettaglio operativo e deve essere rintracciabile e ben leggibile ovunque ci siano luoghi di ristoro e approvvigionamento di cibo e bevande e quasi ovunque ci siano contenitori per il conferimento dei rifiuti.

- Potrebbe essere innanzitutto auspicabile, qualora tempi e costi lo consentano, personalizzare i bicchieri per le varie bevande (in particolare acqua e birra) e i tovagliolini con un messaggio sintetico e una grafica ben riconoscibile.
- A seguire si consiglia di predisporre dei cartelloni da posizionare in prossimità o sopra i bidoni della RD con anche le foto dei prodotti da conferire in ciascun contenitore;
- posizionare manifesti e/o locandine all'interno di eventuali stand dove comunque esiste circolazione di persone;
- collocare cartelloni rigidi (es. su forex) all'ingresso della festa;
- posizionare dei cavalieri, con informazioni aiutate preferibilmente da immagini, presso le casse di tutti i punti ristoro (bar, gelateria, selfservice, ecc).
- effettuare comunicazioni tramite microfono per ogni giorno di durata della manifestazione ad intervalli di massimo una ora.

**si chiama
informazione di
SERVIZIO**

**Se stampate
qualsiasi
volantino
pubblicitario o
altra
depliantistica,
usate carta
riciclata**

Best practice

- **1. Provincia di Bolzano:** Al fine di ridurre la quantità di rifiuti prodotta durante manifestazioni e feste paesane, l'Agenda provinciale per l'Ambiente di Bolzano, in collaborazione con l'Azienda Servizi Municipalizzati di Bressanone SpA (ASM Bressanone SpA) dalla metà del 2004 noleggia lavastoviglie, comprensive di un kit di stoviglie riutilizzabili, a privati, associazioni ed organizzazioni che gestiscono sagre che hanno svolgimento in Provincia di Bolzano.
- L'ente provincia per attuare questa soluzione ha acquistato a fondo perduto 4 lavastoviglie viaggianti che, previa alcuni minimi accorgimenti, vengono trasportate e avviate laddove serve al costo di 150 euro/g per i primi 2 giorni e poi 50 euro/g a partire dal 3° giorno.
- Ogni apparecchio viene noleggiato con un corredo-kit di 200 coperti e lava 20 coperti per volta in 4-5 minuti. Le sue dimensioni sono: lunghezza 150 cm, profondità 70 cm, altezza 120 cm.
- Piatti e bicchieri sono in materiale plastico, infrangibile e riutilizzabile per anni.
- Nei primi 9 mesi del 2005, 47 manifestazioni locali, di vario ordine e natura, sono state gestite e hanno quindi usufruito del noleggio di queste lavastoviglie.

Best practice

- **Provincia di Parma:** La Provincia di Parma certifica con il marchio "Ecofesta" dal 2003 quelle iniziative che garantiscono azioni per una corretta riduzione degli sprechi. Diventano "Ecofeste" quelle che attuano la raccolta differenziata di plastica, vetro, carta e lattine, che separano gli olii di frittura, che adottano accorgimenti per ridurre i rifiuti.
- Nella sola stagione estiva in provincia di Parma si svolgono più di 300 iniziative tra feste e sagre di paese.
- Per le feste più meritevoli sono, inoltre, previsti contributi economici a supporto degli interventi più complessi ed onerosi
- Il cofinanziamento provinciale tramite bando nel 2010 non supera un massimo di Euro 5.000,00 per ogni festa finanziata.
- I Beneficiari dei finanziamenti sono:
 - · Enti pubblici, nel ruolo di coordinatori delle feste presenti nel proprio territorio e che eventualmente provvederanno ad eventuali trasferimenti a soggetti terzi coinvolti ,
 - · le organizzazioni di volontariato purché iscritte nei registri regionali delle organizzazioni di volontariato.
- <http://portali.ltt.it/portaleambiente/vis/page.asp?IDCategoria=2396&IDSezione=16418>

Best practice

- **Provincia di Parma:** Condizione indispensabile per l'ottenimento del marchio "Ecofeste in provincia di Parma" è l'impegno a soddisfare i seguenti requisiti obbligatori:
- 1- individuare un responsabile interno per la gestione dei rifiuti che provveda ad una sufficiente informazione degli operatori e dei volontari della festa sui contenuti dell'iniziativa e sulle modalità di conferimento dei rifiuti.
- 2- Che le attività siano previste e attuate in un periodo determinato.
- 3- Prevedere tutte modalità di raccolta differenziata presenti e attivate nel comune di svolgimento della festa, oltre alla raccolta degli olii di frittura
- 4- Prevedere azioni di comunicazione presso la festa relative alla gestione dei rifiuti ed alla certificazione ecofesta
- PER L'OTTENIMENTO DI CONTRIBUTI bisogna
 - 1. Ottenere il marchio "Ecofesta"
 - 2. Presentare un progetto che preveda azioni di riduzioni dei rifiuti: dalla sostituzione integrale di stoviglie usa e getta con materiali riutilizzabili, all'acquisto di lavastoviglie o l'introduzione di caraffe riutilizzabili per l'acqua, utilizzo di vuoto a rendere per le bevande.
- I criteri per la graduatoria di accesso ai contributi sono:
 - 1. La complessità e dimensione del progetto: (es. numero di feste programmate, numero di pasti preparati, affluenze documentate per gli anni precedenti);
 - 2. La tipologia e numero di interventi di riduzione dei rifiuti: dotazione di lavastoviglie, vuoto a rendere o caraffe per le bevande, sostituzione delle stoviglie e/o posate, aumento propria dotazione stoviglie e posate riutilizzabili
 - 3. L'integrazione con altre tematiche ambientali come, ad esempio, azioni per il risparmio idrico ed energetico, di valorizzazione degli aspetti naturali del territorio, di promozione dei prodotti da agricoltura biologica, ecc.

Best practice

- **Esito: 73 certificate nel 2009, 67 nel 2008.**
- **bacino di utenze circa 100.000/anno.**
- **130.000 euro i finanziamenti finora erogati**
- **Rilevanza dell'azione: 7 comuni hanno trasformato in modo definitivo le proprie feste utilizzando solo ed unicamente stoviglie e posate riutilizzabili, il vuoto a rendere per acqua e vino è diffuso per quasi l'80 % delle feste certificate.**

Best practice

- **ASCIT Lucca:** ASCIT SpA, azienda di gestione ambientale attiva in un comprensorio di 75.000 nel sud della provincia di Lucca, ha realizzato il PROGETTO ECOSAGRE con l'obiettivo di estendere il lavoro di differenziazione dei rifiuti e di cominciare altresì a dar corso a pratiche virtuose di riduzione dei rifiuti.
- Il Progetto ECOSAGRE è consistito nella sperimentazione di metodi di gestione ecocompatibile delle sagre popolari, mediante la sostituzione di stoviglie e posate usa e getta in plastica con stoviglie lavabili in ceramica, vetro e metallo o biodegradabili (e pertanto avviabili a compostaggio) e la gestione differenziata degli altri rifiuti prodotti.
- Il progetto si è svolto nell'estate 2005 in 6 delle 19 sagre che annualmente si svolgono nei Comuni gestiti da ASCIT SpA, coinvolgendo 20.000 soggetti (Cittadini, associazioni di volontariato, Amministratori Comunali).

Best practice

- **ASCIT Lucca:**
- Le sagre partecipanti sono state individuate tenendo conto della specificità territoriale dell'area interessata; ad esse si sono aggiunte 2 sagre caratterizzate da modalità di gestione ecocompatibile, sicchè esse sono state dotate, nel corso del progetto 2005, di bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e della campagna di comunicazione, riportante il logo del progetto Ecosagre.
- La sperimentazione condotta ha dimostrato la possibilità di utilizzo delle stoviglie in ceramica e vetro ed anche la possibilità di utilizzo di quelle compostabili, in un contesto caratterizzato dalla preparazione di piatti anche ricercati, richiedenti stoviglie resistenti (al taglio, alle alte temperature) e la possibilità di conseguire un'alta differenziazione dei rifiuti in un contesto in cui la RD spinta non era ancora attiva.

Best practice

- **Comune di Trento:** Già a partire dal 2003 l'Amministrazione comunale ha valutato che sul proprio territorio si svolgono numerosissime feste campestri, sagre e momenti conviviali nel corso dei quali vengono serviti pasti a un numero considerevole di visitatori. Le stoviglie utilizzate erano sempre in plastica "usa e getta" con conseguente grande produzione di rifiuti non riciclabili. L'obiettivo è così diventato quello della riduzione graduale dell'utilizzo di tali stoviglie, sensibilizzando i Comitati organizzatori sulla tematica della raccolta differenziata e sulla necessità di ridurre al minimo il ricorso a questi supporti. Da queste valutazioni è nata un'iniziativa, che ha visto la collaborazione tra Servizio Ambiente e Associazione RING, per la messa a disposizione di stoviglie lavabili (fino a 800 coperti) a favore dei Comitati organizzatori che ne facessero richiesta.
- L'utilizzo di stoviglie "usa e getta" è andato gradualmente diminuendo mentre la richiesta delle stoviglie lavabili è in costante crescita: dalle 17 manifestazioni del 2003, si è passati a 27 nel 2004, a 30 nel 2005, a 57 nel 2006, a 62 nel 2007, a 74 nel 2008 fino a raggiungere gli 80 interventi nel corso dell'anno 2009. Ogni festa prevede la somministrazione di cibi e bevande per un numero variabile di ospiti, fino a 800 coperti (alcune feste durano anche diversi giorni).

Best practice

- **Comune di Trento:** Tutte queste manifestazioni (feste degli alpini, sagre del patrono, manifestazioni culturali e sportive) hanno utilizzato le stoviglie lavabili fornite unitamente al sistema di lavaggio con lavastoviglie industriali.
- In occasione della consegna delle stoviglie, viene anche svolto un incontro informativo con i responsabili della manifestazione, per sensibilizzarli sulla riduzione dei rifiuti e sulla adozione di semplici tecniche di riduzione e di sostenibilità ambientale. Per poter usufruire del servizio messo a disposizione dall'Amministrazione comunale viene inoltre richiesto l'utilizzo di tali stoviglie per almeno il 90% del fabbisogno totale previsto. Il servizio è interamente pagato dal comune.

Best practice

- **Comune di Brescia** : L'iniziativa aveva carattere sperimentale e ha riguardato lo svolgimento della festa Provinciale dell'Unità, svoltasi a Brescia dal 23 agosto al 9 settembre 2007. L'organizzazione della festa come "ECOFESTA" è stata realizzata attraverso criteri e modalità organizzativi che hanno favorito la raccolta differenziata e la prevenzione dei rifiuti attraverso vari sistemi, quali:
 - 1. l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili,
 - 2. l'erogazione di acqua trattata alla spina;
 - 3. altri accorgimenti, idonei a limitare la produzione di rifiuti ed a massimizzare la raccolta differenziata.
- Una attenzione particolare è stata rivolta alla compatibilità ambientale dei prodotti utilizzati per la pulizia delle stoviglie e delle aree adibite alle feste. Sono stati organizzati incontri informativi con gli organizzatori della festa, compresi i volontari, con i gestori dei ristoranti, dei bar e degli altri stand gastronomici, spiegando le nuove modalità di gestione dei diversi flussi di rifiuti. E' stato inoltre mantenuto nei primi giorni un servizio di controllo e supervisione, al fine di intervenire immediatamente in caso di comportamenti errati.
- **Esito:** il festival dell'unità del 2007 ha previsto nei ristoranti erogazione gratuita di acqua trattata alla spina e uso di biostoviglie laddove possibile in alternativa a quelle tradizionali.
- **Rilevanza dell'azione:** A consuntivo sono stati calcolati circa 400 kg di plastica in meno, corrispondenti alle bottiglie d'acqua evitate e 1.200 kg di biostoviglie usate e avviate a raccolta dell'umido.

Terra madre di slow food

- L'edizione 2008 di Salone del Gusto e Terra Madre a Torino ha visto la partecipazione di vari soggetti istituzionali e privati finalizzata a concretizzare un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale. Gli eco-interventi realizzati, oltre a riguardare le componenti di arredo-allestimento degli stand e di tutti gli spazi espositivi e l'approvvigionamento energetico derivante da fonti rinnovabili locali, hanno permesso di non produrre diversi tipi di rifiuto.
- In particolare, circa 10 tonnellate di rifiuto indifferenziato (destinato alla discarica e all'incenerimento) è stato evitato grazie alla distribuzione di prodotti monouso biodegradabili e compostabili. Questi prodotti hanno generato circa 6 tonnellate di compost partendo da una raccolta di circa 17,4 tonnellate di rifiuto organico.

Terra madre di slow food

- In collaborazione con Novamont, Eco Zema ed Eco Tecnologie, è stato distribuito gratuitamente un kit a tutti gli espositori formato da stoviglie, sacchetti, tovaglioli in pasta di cellulosa e Mater-Bi; nella mensa di Terra Madre (circa 7.000 delegati ospiti) sono state utilizzate stoviglie biodegradabili e compostabili in pasta di cellulosa e Mater-Bi ed infine il Salone si è fatto promotore di shopper in materiali biodegradabili, in carta riciclata e in tessuti naturali, fornendo gratis a tutti gli espositori shopper in Mater-Bi. Inoltre, all'interno del Salone è stata creata una postazione, dove sono stati venduti tali componenti a un prezzo concorrenziale, in modo che fossero adottati su larga scala all'interno della fiera.
- Per maggiori informazioni specifici e sulla complessità degli interventi realizzati: www.salonedelgusto.it

Terra madre: come

- attraverso un tavolo allargato a operatori tecnico-progettuali e sotto la direzione del Politecnico di Torino hanno sviluppato nel 2008 un proprio modello di gestione delle manifestazioni fieristiche. Slow Fish a Genova nell'edizione del 2009 e in quella del 2011 si è ispirato e si ispirerà a tali principi.

Sulle sagre cittadine: cosa fare a Genova

Costituire un tavolo di lavoro tecnico-politico a cui partecipano:

Polizia municipale

Distretti territoriali della Polizia

Annona

Municipi

Assessorato dell'ass. Montanari

Amiu

Assessorato dell'ass. Senesi

Il cerimoniale

L'ufficio stampa del comune

Una o più associazioni che organizzano sagre e feste sul territorio comunale

I compiti del tavolo di lavoro tecnico

Individuare il numero di sagre e feste che hanno luogo sul territorio comunale ogni anno e qual'è il ruolo del comune (patrocinatore?, co-organizzatore? Organizzatore? Promotore? Sola concessione suolo pubblico?)

Individuare quantità e qualità di associazioni coinvolte

Individuare le attuali modalità di gestione dei rifiuti delle feste in città e quali sono le disponibilità effettive di Amiu nell'effettuare Raccolte Diff. aggiuntive

Valutare la creazione di un marchio di Ecofeste da attribuire alle sole manifestazioni che rispettino determinati accorgimenti di RD e prevenzione.

E come ?

Stabilire a quale assessorato o unità funzionale potrebbero confluire le richieste: quello individuato diventerà l'assessorato coordinatore del tavolo.

Valutare la premialità che il comune può offrire in termini di:

- promuovere e pubblicizzare il marchio ECOFESTE con beneficio di immagine per le organizzazioni che lo riceveranno.
- facilitare le pratiche burocratiche per le feste che rispondono ad ecocriteri e ottengono il marchio.

Individuare le criticità per le associazioni (dialogando e rendendoli attivi nella progettazione del processo) nell'adempiere agli accorgimenti ecologici proposti.

Valutare la possibilità di stanziare un contributo economico per acquistare lavastoviglie mobili da concedere a noleggio o gratuitamente alle associazioni che ne faranno uso.

Verificare se sul territorio esistono società che noleggiavano lavastoviglie itineranti e se in convenzione con il comune possono offrire tariffe agevolate.

E poi..... ?

- Progettare con una associazione una edizione 0 (zero) di ecofesta per sperimentare la praticabilità e le criticità del processo e delle singole azioni al fine di affinarne l'attuazione per il futuro.

Per il follow up di gennaio...e non solo

Davidi Colomba ha dichiarato che relazionerà alla sua unità gli esiti della giornata.

Maria Antonietta Cancellieri verificherà la possibilità di inserire nei progetti educativi della sua area alcuni principi appresi.

Mariangela Cocco nei prossimi appalti di ristorazione proverà ad introdurre alcuni ecocriteri relativi alla preparazione e consumo pasti. Sul tema dell'acqua nelle mense scolastiche da erogare tramite brocche o caraffe ha contro-osservato il problema della loro sanificazione (oggi ingestibile sulla base dell'attuale contratto e possibile solo a condizione che il gestore della ristorazione se ne faccia carico in virtù di un nuovo contratto)

Per il follow up di gennaio e non solo.....

Concas ha dichiarato che la polizia municipale potrà sicuramente effettuare controlli quando e se cambieranno le regole da rispettare poste in essere dall'amministrazione com.

Maria Teresa Como per i loro eventi con uso di catering (circa 3/anno) presterà attenzione ai criteri ambientali (in particolare vedasi guida Unep su sito themis); attualmente le società con cui operano già utilizzano stoviglie riutilizzabile.

Pareti Daniela verificherà per gli spazi della Biblioteca affittati ad altri la possibilità di esagire tariffe maggiorate in assenza di osservazione di eco-criteri, gli eventi gestiti direttamente dal Comune (e che fanno uso del bar interno) sono già abbastanza in linea con le azioni elencate.

Nicoletta Risso ritiene che un tavolo di lavoro concertato possa catalizzare al meglio le competenze delle varie unità e che la sua non ha specifiche deleghe sul tema della prevenzione.