

PROGETTO “SAGRE ECOLOGICHE”

INTRODUZIONE

Consapevoli che gli impatti ambientali correlati a feste e sagre sono sicuramente rilevanti, abbiamo scelto di affrontare il tema anche perché questi ambiti sono i più adatti a veicolare messaggi ai cittadini, orientati a promuovere nuovi stili di vita e comportamenti eco-compatibili.

L'organizzazione di una manifestazione con criteri ecologici offre agli enti locali impegnati in progetti per lo sviluppo sostenibile l'opportunità di dare un segnale di coerenza ai cittadini e inoltre di mostrare come sia possibile e spesso semplice cambiare abitudini e comportamenti quotidiani nel rispetto dell'ambiente. Un passo significativo per una Pubblica Amministrazione, ma anche per un'associazione, che traducano le buone pratiche in gesti concreti, modificando i propri comportamenti in considerazione delle implicazioni ambientali e sociali.

Lo scopo è mostrare come si possono applicare semplici accorgimenti per ridurre gli impatti ambientali correlati all'organizzazione di questo tipo di eventi e considerare gli “acquisti verdi” come uno strumento per ottenere risultati, soprattutto in termini di riduzione dei rifiuti e di gestione della raccolta differenziata, ma anche di riduzione dei consumi energetici ed idrici e del consumo di risorse.

Il Progetto è completato da un' allegato dedicato ai “marchi ecologici” che consentono di riconoscere i prodotti con le migliori performance ambientali.

CAPITOLO 1

COME SI ORGANIZZA UNA SAGRA ECOLOGICA

1.1 - Primi passi: collaborazione tra gli organizzatori

I criteri di eco-compatibilità devono essere introdotti sin dalle prime attività del comitato organizzativo. E' in questo momento infatti che gli organizzatori si trovano a progettare, a scegliere i fornitori e ad acquistare la maggior parte dei materiali che supporteranno l'organizzazione e lo svolgimento della manifestazione.

Per poter gestire efficacemente la fase progettuale occorre organizzare un incontro tra tutti i Presidenti delle Associazioni che organizzano sagre sul territorio comunale. Per orientare i lavori si comincia dall'analisi della metodologia organizzativa delle precedenti edizioni delle manifestazioni, attraverso la quale si cercherà di comprendere gli aspetti maggiormente critici da un punto di vista ambientale. Successivamente ci si dedicherà a studiare gli accorgimenti possibili per migliorare l'efficienza di questi aspetti, con il doppio vantaggio di tutelare l'ambiente e di risparmiare sui costi.

1.2 - ABC: le scelte fondamentali da fare subito

Ecco alcune indicazioni utili, coerenti con i principi dello sviluppo sostenibile:

- indicate con chiarezza nei materiali informativi le aree parcheggio previste e, dove previsto, con quali mezzi pubblici è possibile raggiungere la manifestazione;
- stampate i volantini pubblicitari su carta riciclata (preferibilmente con alte percentuali di fibre riciclate) o in alternativa, su carta certificata FSC o PEFC (per riconoscerli, vedi Allegato);

- non realizzate il materiale informativo in negativo (sfondo colorato con scritte in bianco), perché si consuma molto più inchiostro;
- pianificate l'utilizzo di impianti elettrici a basso consumo energetico (illuminazione con lampadine o neon a fluorescenza);
- pianificate un servizio di pulizia e di lavaggio che utilizzi prodotti non tossici (per riconoscerli, vedi Allegato);
- pianificate la raccolta differenziata delle principali tipologie di rifiuti (vetro, plastica, carta, rifiuti organici);
- pianificate una politica di acquisto sostenibile dei prodotti necessari all'evento in modo da favorire quelli maggiormente "ecosostenibili". Tale impegno va rivolto soprattutto alle stoviglie monouso, che costituiscono nelle sagre una delle maggiori voci inquinanti, sia in termini di risorse impiegate, sia in termini di rifiuti indifferenziati prodotti. Esistono infatti oggi in commercio stoviglie completamente biodegradabili e compostabili.

Oltre alle informazioni prettamente tecniche necessarie ad una perfetta riuscita della raccolta differenziata, è opportuno predisporre anche azioni di educazione ambientale volte a valorizzare le buone pratiche adottate nel corso della manifestazione. Ad esempio:

- evidenziare nel materiale informativo anche i contenuti ambientali della festa con slogan mirati;
- riportare negli spazi della sagra informazioni volte a diffondere comportamenti ecocompatibili;
- organizzare uno stand che tratti temi come i rifiuti ed il riciclaggio;
- fornire ai cittadini informazioni corrette circa i comportamenti da attuare (ad esempio in merito alla raccolta differenziata);
- fornire ai cittadini informazioni pratiche circa i prodotti ecologici che l'organizzazione ha scelto per loro, in modo da promuoverne l'utilizzo anche in ambito domestico.

Tutte queste azioni sono di fondamentale importanza affinché i cittadini che partecipano alla sagra vengano informati delle iniziative in atto e dell'importanza che la riduzione dei rifiuti e la raccolta differenziata hanno, non solo nel contesto della sagra, ma soprattutto nella vita quotidiana.

Un altro elemento indispensabile per la riuscita di questa iniziativa è l'informazione agli addetti ai lavori: tutte le persone che prestano servizio alla sagra devono sapere quello che si sta facendo e perché, così lo faranno meglio.

Una buona informazione "all'interno" della sagra è anche uno strumento importantissimo per comunicare all'esterno quello che si sta mettendo in pratica.

1.3 - Organizzarsi... tra i rifiuti

Prestare attenzione ai rifiuti che si producono e raccogliarli in maniera differenziata possono essere considerate azioni inutili e faticose, tuttavia, prestare un po' di attenzione quando ancora si sta pensando all'organizzazione può rendere minimo l'impegno, ottenendo ottimi risultati e riducendo significativamente l'impatto sull'ambiente. E' in questa fase che lo staff della sagra decide quali contenitori per la raccolta differenziata vanno impiegati e dove devono essere posizionati; si può decidere di utilizzare anche bevande alla spina; si possono pianificare le azioni di informazione rivolte ai partecipanti.

Per assicurarsi la necessaria collaborazione dei partecipanti bastano semplici accorgimenti quali:

- posizionare i contenitori della raccolta differenziata in luoghi vicini a dove si produce il rifiuto e identificarli con indicazioni chiare;

- se si utilizzano posate e stoviglie compostabili, indicare chiaramente sui contenitori dei rifiuti organici che essi devono essere gettati nel rifiuto organico.

In ogni caso è utile designare un responsabile per la gestione dei rifiuti in grado di dare indicazioni all'interno del contesto organizzativo e all'esterno.

E' necessario far differenziare i resti della cena agli operatori della sagra, dopo accurata formazione degli stessi, assicura risultati migliori in termini di qualità e di efficienza.

1.4 - Ricicla il pasto per intero: le stoviglie compostabili

Un grande aiuto nella riduzione della produzione dei rifiuti è la raccolta differenziata dei rifiuti organici e in particolare l'utilizzo di posate e stoviglie realizzate in Mater-bi®, materiale ottenuto dall'amido vegetale che può sostituire la plastica ed è completamente biodegradabile e compostabile come qualsiasi derivato vegetale. Grazie a questo materiale al momento di svuotare il vassoio, basta togliere le eventuali bottiglie di plastica o vetro e tutto ciò che rimane può essere gettato direttamente nella raccolta differenziata dell'organico (posate, bicchieri, piatti e tovaglioli).

In alternativa, e solo per bicchieri e piatti, è possibile utilizzare materiali riciclabili purchè vengano conferiti, anche se unti, nella frazione multimateriale (sacchetto azzurro).

I MATERIALI BIODEGRADABILI

Mater-Bi è un biopolimero derivante dall'amido vegetale, completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN13432. Resiste ad una temperatura massima di 85°C. E' di colore lattiginoso e viene utilizzato per la produzione di posate oppure, in abbinamento al cartoncino, per piatti e bicchieri. In film lo si usa anche per la produzione del packaging che avvolge i kit di posate.

PLA è un biopolimero derivante dall'amido di mais (ma ottenuto con un procedimento differente dal Mater-Bi), completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN13432. Resiste ad una temperatura massima di 55° C. E' perfettamente trasparente e viene utilizzato per la produzione di bicchieri con caratteristiche estetiche e meccaniche simili al polistirolo ma, data la sua scarsa resistenza alle alte temperature, adatti solo a bevande fredde.

La polpa di cellulosa si ricava dalle fibre residue della lavorazione di alcune piante, in particolare della canna da zucchero, ed è pertanto al 100% naturale, completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN13432. Resiste ad una temperatura massima di 150°C e può essere utilizzata in microonde ed nel forno tradizionale. Viene utilizzata per la produzione di piatti e bicchieri.

COSA SIGNIFICA COMPOSTABILE

La norma europea EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi", recentemente adottata anche in Italia con la denominazione UNI EN 13432, risolve questo problema definendo le caratteristiche che un materiale deve possedere per poter essere definito "compostabile".

Questa norma è un punto di riferimento per i produttori di materiali, le autorità pubbliche, i compostatori e i consumatori.

Secondo la UNI EN 13432, le caratteristiche che un materiale compostabile deve avere sono le seguenti:

- Biodegradabilità, ossia la conversione metabolica del materiale compostabile in anidride carbonica; il livello di accettazione è pari al 90% da raggiungere in meno di 6 mesi.
- Disintegrabilità, cioè la frammentazione e perdita di visibilità nel compost finale;
- Assenza di effetti negativi sul processo di compostaggio;
- Bassi livelli di metalli pesanti (al di sotto di valori massimi predefiniti) e assenza di effetti negativi sulla qualità del compost.
Altri parametri chimico-fisici che non devono cambiare dopo la degradazione del materiale in studio sono: pH; contenuto salino; solidi volatili; N; P; Mg; K.
Ciascuna di queste caratteristiche è necessaria per la definizione della compostabilità ma, da sola, non è sufficiente.
La norma UNI EN 13432 è una norma armonizzata, ossia è stata riportata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee e pertanto deve essere recepita in Europa a livello nazionale e fornisce presunzione di conformità con la Direttiva Europea 94/62 EC, sugli imballaggi e rifiuti da imballaggio.

CERTIFICAZIONI DI COMPOSTABILITA'
Esistono in Europa due marchi che certificano la compostabilità di un prodotto realizzato a partire da bioplastiche: il marchio OK compost Home della società belga di certificazione Vincotte può riferirsi a compostabilità in ambito domestico. Per quanto riguarda il compostaggio industriale, il marchio maggiormente diffuso in Europa è quello presente in Germania della DIN Certco.
Dal luglio 2006 anche in Italia il Consorzio Italiano Compostatori (CIC) ha presentato il marchio Compostabile CIC, applicando ai prodotti industriali i criteri di compostabilità previsti dallo standard europeo UNI EN 13432 del 2002. Tale marchio è rilasciato alle aziende dopo aver sottoposto i manufatti ad un esame accurato, che ne accerta anche la disintegrazione su scala reale.
Si chiama Ok Compost il marchio che hanno ottenuto le stoviglie monouso Mater-bi. L'ente belga AIB Vincotte ha infatti rilasciato la certificazione che garantisce la capacità del prodotto di trasformarsi in compost nel giro di 90 giorni.

1.5 - Vuoto a rendere? Sì, grazie!

Per i prodotti da servire ai clienti è sempre meglio prelevare le porzioni da grandi contenitori piuttosto che utilizzare confezioni monouso.

Un esempio sono la maionese e il ketchup, per i quali è meglio utilizzare i grossi vasi che possono essere riciclati, piuttosto che le confezioni monodose in poliaccoppiato destinate al rifiuto indifferenziato.

Inoltre occorre scegliere imballaggi riciclabili e possibilmente monomateriale, per rendere possibile la loro corretta differenziazione.

Per quanto riguarda la vendita di bevande è preferibile l'utilizzo di distributori alla spina in modo tale da eliminare completamente l'uso del vetro, dell'alluminio e della plastica.

1.6 - Meno imballaggi = meno rifiuti

Per ottenere buoni risultati, la raccolta differenziata non deve aggravare l'impegno di chi lavora o richiedere eccessivi sforzi ai partecipanti: separare i rifiuti deve essere semplice e chiaro.

E' necessario prima di tutto definire:

- a) quali rifiuti si vogliono differenziare
- b) chi sarà a farlo (personale della sagra o partecipanti)
- c) dove collocare i contenitori e quanti prevederne

I principali materiali che possono essere differenziati nell'ambito di una sagra sono: il rifiuto organico; l'olio di frittura; la carta e il cartone, la plastica, il vetro, le lattine.

Il rifiuto organico

Il rifiuto organico differenziato è destinato a speciali impianti che lo trasformano in compost, un terriccio utilizzabile come ammendante nei campi e nella vivaistica.

Separare lo scarto organico della cucina e dei pasti richiede una maggiore attenzione rispetto ad altri materiali; tuttavia questo permette di ottenere i risultati maggiori di raccolta differenziata, poiché assieme al vetro è il rifiuto di maggior peso nel bilancio della sagra.

Oltre all'utilizzo degli opportuni contenitori occorre che sia chiaro quello che si deve differenziare. In genere possono essere raccolti tutti i materiali commestibili e gli avanzi della preparazione di cibi come: carne, fondi di caffè, bucce di verdure, scorze di angurie, ecc.; anche i tovaglioli usati e le tovaglette dei vassoi possono andare nella raccolta dell'organico. E' bene limitarsi solo a queste tipologie di carta "leggera", conferendo le altre nella raccolta differenziata della carta.

Per rendere più ecologica la sagra si possono utilizzare le stoviglie in Mater-bi®, ma anche in PLA o in polpa di cellulosa, tutti materiali completamente biodegradabili e compostabili e quindi direttamente conferibili nel cassonetto dei rifiuti organici.

Per l'organico è conveniente un punto di raccolta unico dove i partecipanti possono conferire i vassoi al termine del pasto e uno in prossimità delle cucine per gli scarti di preparazione. I bidoni pieni vanno raggruppati esternamente alla sagra e fatti svuotare giornalmente.

L'olio di frittura

L'olio di frittura "esausto" non deve essere buttato nei pozzetti o negli scarichi dell'acqua perché può causare gravi danni ai sistemi acquatici e danneggiare i processi di depurazione. Il Comune provvederà a fornire appositi contenitori per la raccolta degli oli esausti. Durante la sagra gli oli possono essere conferiti in un unico punto di raccolta vicino alle cucine, con contenitori da 25-30 litri forniti e ritirati da ditte specializzate.

Vetro, plastica, alluminio e carta

La raccolta del vetro comprende: bottiglie per bevande, vasi e vasetti per alimenti. Per il vetro è utile un punto di raccolta vicino alle cucine, mentre bidoni carrellati possono essere distribuiti nella sagra.

La raccolta della plastica comprende: contenitori per liquidi (acqua, detersivi ecc.) ed anche **PIATTI E BICCHIERI UNTI** mentre, ad esempio, non possono essere recuperati le posate usa e getta. Visti i considerevoli volumi della plastica sono necessari contenitori di grande dimensione, che possono essere distribuiti all'interno della sagra in punti più comodi.

La raccolta dell'alluminio e dell'acciaio comprende principalmente le lattine (ma anche barattoli per la conserva, tappi, legumi, ecc.), che vengono raccolti insieme alla plastica. Serviranno contenitori sparsi nella sagra per raccogliere le lattine delle bevande e un contenitore vicino alle cucine, soprattutto per le latte in acciaio.

La raccolta della carta comprende principalmente cartoni per imballaggi. La carta va raccolta solo se pulita

(da evitare i tovaglioli e le tovagliette sporche, che come visto vanno nel rifiuto organico). Per il cartone è da preferire un unico punto di raccolta vicino alle cucine o ai magazzini. Contenitori sparsi per la sagra possono servire solo in casi speciali, in cui si preveda grande produzione di carta.

E' fondamentale vietare la distribuzione di volantini in carta non riciclata all'interno dell'area destinata alla sagra da parte di soggetti esterni.

Il contenitore giusto al posto giusto

Per agevolare la raccolta differenziata è determinante l'accessibilità dei contenitori impiegati. Per favorire la separazione di bottiglie, lattine, ecc. è necessario che i contenitori siano vicini al posto dove il rifiuto si produce.

Per ottenere questo risultato bisogna considerare sia le dimensioni del contenitore sia la facilità con cui si può spostare o vuotare.

E' consigliabile l'utilizzo di contenitori di medie dimensioni. La soluzione migliore sono i cosiddetti "bidoni carrellati" da 120, 240 o 360 litri. Questi contenitori dotati di ruote possono essere disposti nei "punti strategici" e una volta riempiti, sostituiti agevolmente con altri.

Lo svuotamento avviene poi nei giorni successivi grazie al caricamento automatico nell'automezzo che effettua la raccolta. Per ottenere questa semplificazione è necessario disporre di un numero sufficiente di questi contenitori. Meglio averne in più che in meno! La funzione del bidone carrellato può essere svolta tranquillamente da contenitori di fattura e dimensione diversa foderati con sacco di adeguato colore a seconda del rifiuto trattato.

Una volta pieni i contenitori vengono svuotati semplicemente sostituendo il sacco pieno con quello vuoto. Va comunque considerato che può essere poco pratico spostare questi contenitori pieni, soprattutto per le frazioni più pesanti come vetro ed organico. Se c'è la possibilità di consegnare direttamente i sacchi, basta stocarli in un posto dove non diano ingombro fino al passaggio del mezzo di raccolta.

Oltre ai rifiuti generati dal consumo di pasti o bevande è necessario tenere conto di quelli prodotti durante l'organizzazione, prima, dopo e durante la sagra. E' certamente utile avere un contenitore per l'organico nei pressi della cucina. Per i cartoni non sono necessari contenitori particolari ma può essere comodo e funzionale individuare un punto di accumulo, dove disporli già schiacciati per prelevarli a fine giornata. Questi accorgimenti non sono utili solo ai fini della raccolta differenziata ma possono garantire anche maggior ordine ed efficienza a chi lavora.

LISTA CERTIFICAZIONI DELLE STOVIGLIE

OK COMPOST POSATE

E' il certificato più importante, emesso da AIB-Vincotte, ente certificatore belga che rilascia il marchio OK-COMPOST per prodotti e materiali che possono essere compostati in ottemperanza alla normativa europea di riferimento EN 13432. Il certificato in oggetto attesta che le posate sono effettivamente compostabili in ottemperanza alla suddetta norma.

OK COMPOST YI01U-C 1mm

E' il Certificato di compostabilità relativo alla materia prima utilizzata per produrre le posate. Il Mater-Bi YI01U/C è ad oggi l'unico biopolimero al mondo con tale tipo di certificazione fino allo spessore di 1 mm.

Posate Mater-Bi Cessioni

Questo esame condotto da un laboratorio indipendente certifica che le posate in Mater-Bi sono idonee al contatto con gli alimenti in quanto le cessioni delle varie sostanze testate rientrano nei limiti imposti dal D.M. del 21 marzo 1973 (tuttora in vigore).

OGM Free cornstarch certification

E' il certificato che attesta che l'amido usato per la produzione del Mater-Bi non proviene da organismi geneticamente modificati.

Bagasse SGS-QW Food Certificate

E' il certificato emesso da SGS che attesta che i piatti in polpa di cellulosa sono idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza alla normativa tedesca ACTS LMBG, Sezione 30&31.

Bagasse FDA-QW Food Certificate

E' il certificato emesso da SGS che attesta che i piatti in polpa di cellulosa sono idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza alla normativa americana FDA 21 CFR 176.170.

Cellulosa Migrazione Alimentare

E' il certificato emesso da SGS che attesta che i piatti in polpa di cellulosa sono idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza alla normativa europea EEC 90/128.

Piatti Analisi batteriologica ECAM 29_11_2006

Per i piatti in polpa di cellulosa, trattandosi di prodotti di importazione, è necessario monitorare l'igienicità del prodotto con una analisi batteriologica a tampone.

PLA foodcertificate

Attestazione del rispetto dei limiti di migrazione alimentare per i bicchieri in PLA.

PLA OWS compostability

Attestazione del rispetto della norma EN13432 sulla compostabilità dei prodotti per lastra da termoformatura in PLA da mm1,65 (spessore che copre i bicchieri in PLA).

ALLEGATO

I MARCHI ECOLOGICI

L'**Ecolabel** è il sistema di etichettatura ecologica definito dal Regolamento dell'Unione Europea n. 1980 del 2000.



È un'etichetta che viene esposta direttamente su prodotti/servizi caratterizzati da un ridotto impatto ambientale nell'intero ciclo di vita. Sono stati stabiliti i criteri di assegnazione dell'Ecolabel per circa 24 categorie di prodotti tra cui: detersivo per piatti, detersivo per pavimenti, detersivo per lavastoviglie, vernici, carta da ufficio, fazzoletti di carta, carta igienica, pannocarta, lampadine, computer, frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie, televisori, abbigliamento e biancheria, concimi, scarpe e materassi. In commercio vi sono oltre 300 prodotti Ecolabel.

Il logo **FSC** (Forest Stewardship Council) su un prodotto indica che il legno usato per fabbricarlo proviene da foreste gestite in modo ecologicamente compatibile, socialmente utile ed economicamente conveniente.



Oltre che sul legno, FSC si può trovare su tutti i derivati della cellulosa: carta, tovaglioli, carta igienica, asciugatutto, fazzoletti, ecc.

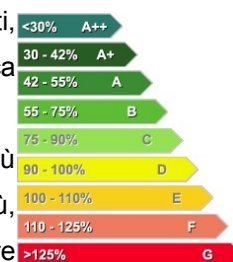
Nei prodotti contrassegnati da questo logo, FSC fissa i contenuti minimi, in percentuale, di materiale certificato.

Il marchio **PEFC** (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) è un'altro sistema di gestione forestale sostenibile e certificato, nato in ambito europeo su iniziativa di alcuni produttori di legnami ed enti gestori di foreste, e accompagna il legno ed i prodotti legnosi provenienti dagli alberi delle foreste certificate.



Per aiutare il consumatore a scegliere elettrodomestici energeticamente efficienti, l'Unione Europea ha previsto un sistema di etichettatura obbligatorio, che classifica quelli in commercio sulla base dei loro consumi di energia ma non solo.

Con una scala di colori contrassegnata da lettere dalla "A" per gli elettrodomestici più efficienti (anche A+ e A++ per quelli del freddo), alla "G" per quelli che consumano di più, l'etichetta consiglia il consumatore sull'acquisto: a fronte di un investimento maggiore



che dovrà essere sostenuto per l'apparecchio di classe "A", il costo energetico in termini di consumi sarà mediamente il 30% inferiore rispetto al modello equivalente di classe "C", con un ammortamento garantito della spesa sostenuta in pochi anni.

Energy Star è il marchio che l'Ente per l'Ambiente Statunitense (EPA) conferisce ai computer a ridotto consumo energetico.

È uno strumento volontario, si basa su una auto-dichiarazione del produttore. L'adozione



di questo marchio prevede il rispetto di limiti massimi di consumo nella fase di Stand by, mentre non pone limiti sui consumi nella fase di utilizzo.

L'etichetta "**Blauer Engel**" è nata in Germania nel 1978. Viene rilasciata se l'intero ciclo di vita del prodotto è caratterizzato da un ridotto impatto ambientale, se il prodotto è conforme a tutti gli aspetti di protezione ambientale (contenuto di sostanze pericolose, emissione di inquinanti, rumore, risparmio di energia, materie prime e acqua) e se rispetta gli standard di sicurezza (tutela della salute).



L'etichetta **White Swan** (Cigno Bianco) è attiva in Danimarca, Svezia Finlandia e Islanda dal 1989.

Viene assegnata a categorie di prodotti, non alimentari, caratterizzati da un ridotto impatto ambientale.



Il marchio **OK Compost** può essere assegnato ai prodotti che rispettano la norma europea EN13432. Tale norma definisce le "caratteristiche degli imballaggi valorizzabili mediante compostaggio e biodegradazione". Il marchio e la norma ad esso legato definiscono le caratteristiche che un materiale, un prodotto deve possedere per essere considerato a tutti gli effetti compostabile e biodegradabile.



Feste, sagre, mense

Come renderle ecologiche con gli acquisti verdi

L'incentivazione da parte dell'Amministrazione Longanella, impegnata in progetti per lo sviluppo sostenibile, all'organizzazione di manifestazioni, quali sagre o eventi pubblici, o alla gestione di una mensa scolastica con criteri ecologici, offre l'opportunità di dare un segnale di coerenza ai cittadini e di mostrare come sia possibile e spesso semplice cambiare abitudini e comportamenti quotidiani nel rispetto dell'ambiente. Un passo significativo per una Pubblica Amministrazione, ma anche per un'associazione, che traducano le buone pratiche in gesti concreti, modificando i propri comportamenti in considerazione delle implicazioni ambientali e sociali.

Quest'opuscolo, estendibile anche alla mensa scolastica, è dedicato a come rendere ecologiche le feste e le sagre che in primavera-estate animano le nostre serate. Lo scopo è mostrare come si possono applicare semplici accorgimenti per ridurre gli impatti ambientali correlati all'organizzazione di questo tipo di eventi e considerare gli "acquisti verdi" come uno strumento per ottenere risultati, soprattutto in termini di riduzione dei rifiuti e di gestione della raccolta differenziata, ma anche di riduzione dei consumi energetici ed idrici e del consumo di risorse.

Abbiamo scelto di affrontare il tema perché questi ambiti sono tra i più adatti a veicolare messaggi ai cittadini orientati a promuovere nuovi stili di vita e comportamenti eco-compatibili.

Inoltre siamo consapevoli che l'impatto ambientale correlato alle diverse feste e sagre organizzate sul nostro territorio è sicuramente rilevante.