



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat du Territoire
et de l'Environnement
Assessorato Territorio
e Ambiente



GUIDA PRATICA

PER LA REALIZZAZIONE DI UNA

ECOLO-FÊTE



INDICE

1	Introduzione	3
1.1	Feste, sagre e manifestazioni tradizionali in Valle d'Aosta.....	3
2	Cos'è una Ecolo-Fête	8
2.1	Il termine	8
2.2	I principi guida di una Ecolo-Fête.....	8
2.3	Obiettivi.....	9
2.4	Esempi in altri territori.....	9
3	Organizzare una Ecolo-Fête a basso impatto ambientale.....	12
3.1	Premessa	12
3.2	Come organizzare dunque una Ecolo-Fête?	12
4	Il responsabile / la squadra / la comunicazione	14
4.1	Il responsabile	14
4.2	La squadra	14
4.3	La comunicazione	14
5	La raccolta differenziata.....	16
6	La riduzione dei rifiuti.....	19
6.1	Cosa vuol dire?	19
6.2	Le stoviglie	20
6.3	Le bevande	21
6.4	Tovaglie e tovaglioli	22
6.5	Eventuale asporto dei cibi non consumati nel piatto o creazione della mezza porzione per bambini	22
7	Conclusioni	23
8	Marchi ecologici citati nel testo.....	24
9	Sitografia	25



1 INTRODUZIONE

1.1 Feste, sagre e manifestazioni tradizionali in Valle d'Aosta

La tradizione della Valle d'Aosta si esprime attraverso i variopinti carnevali storici, i tipici combattimenti incruenti tra mucche o tra capre, le numerose feste tradizionali originate dal fervore religioso, le tradizionali *veillà*, le numerose feste enogastronomiche, ispirate dalla passione per la montagna o dal desiderio di rievocare la vita rurale del passato e mantenere vive le tradizioni.

Il folclore si manifesta anche con varie espressioni musicali, che si possono apprezzare in occasioni quali il festival estivo di musica tradizionale "Ététrad", o l'"Assemblée de Chant Choral" una grande festa che, in primavera, riunisce tutte le corali, o, ancora, nelle varie esibizioni dei gruppi folkloristici locali, con danze e costumi tradizionali.

Le feste tradizionali ufficiali censite dalla Regione sono 47. Nella realtà le feste e sagre di Paese in Valle superano di gran lunga il numero citato sopra, contando anche gli eventi in occasione di festività nazionali e manifestazioni di altro genere, si tratta sempre e comunque di eventi di forte richiamo di pubblico e di richiamo delle tradizioni e delle usanze locali

Le manifestazioni a contenuto enogastronomico sono numerose, specie in estate e in autunno. Ecco una carrellata delle principali:

L'ultimo fine settimana di agosto si festeggia ad Arnad la "Féhta dou lar", una tradizione che si ripete da quasi trent'anni e richiama migliaia di turisti. La "Sagra del lardo" è l'occasione ideale per degustare il famoso "Valle d'Aosta lardo di Arnad DOP", unitamente ai piatti tipici a esso legati.





L'inizio del mese di luglio vede come protagonista indiscusso il **Vallée D'Aoste Jambon de Bosses**, il pregiato prosciutto crudo profumato e fragrante prodotto nel piccolo borgo valdostano della valle del Gran San Bernardo, ai confini con la Svizzera. Quattro giorni di festeggiamenti, in compagnia di buona musica e divertenti spettacoli di cabaret, con cene a base di grigliate e prodotti tipici.

Alla mela, il frutto più coltivato in Valle d'Aosta, sono dedicate due importanti sagre autunnali: la **Festa delle Mele di Gressan** e **Melevallée ad Antey-Saint-André**. Due iniziative che si tengono ogni anno, rispettivamente nella prima e seconda domenica di ottobre, in un clima di festa che coinvolge partecipanti numerosi ed entusiasti.

Le migliori produzioni enologiche della Valle d'Aosta, rappresentate da più di trenta aziende vitivinicole locali, fra **Caves Cooperatives** e **Produttori Privati**, trovano la giusta collocazione all'**Expo Vini**, la mostra biennale itinerante (negli anni dispari), che si tiene, in una fine settimana, a fine agosto o inizio settembre. Tre giorni intensi dedicati ai pregiati vini DOC valdostani.

La fine della stagione estiva è segnata in Valle d'Aosta da un avvenimento tradizionale molto sentito dalla popolazione locale: la **désarpa**. Dopo una lunga estate vissuta negli alpeggi di alta montagna, ai piedi delle cime più alte d'Europa, le mucche fanno ritorno alle loro stalle di fondo valle. Il giorno della désarpa coincide, per tradizione, con la festa di San Michele, così ogni anno, il 29 settembre, la transumanza dei bovini rappresenta un momento importante per la vita dell'allevatore, nonché un giorno di festa da condividere con tutta la popolazione. Da alcuni anni, l'Amministrazione Regionale organizza, con cadenza biennale, una manifestazione dedicata a questo particolare avvenimento: la festa della désarpa, che si tiene ad Aosta nell'ultima domenica di settembre (di tutti gli anni pari).

Nella suggestiva cornice del Borgo medievale di Bard, sovrastato dall'imponente Forte, si svolge, intorno alla metà di ottobre, il **Marché au Fort**, vetrina enogastronomica di presentazione, degustazione e vendita dei prodotti della cultura alimentare valdostana; una sagra che s'inserisce in un fitto programma di appuntamenti, feste locali ed eventi dedicati alla tradizione agro-silvo-pastorale e gastronomica locale e che, nonostante la "giovane età", attira molti visitatori.



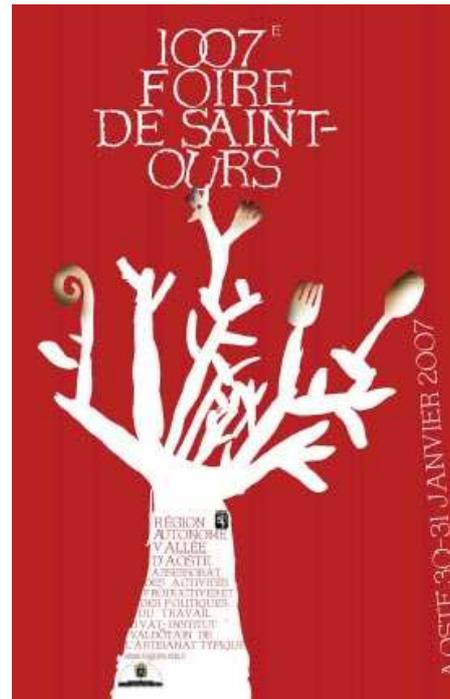
Tutti a Valpelline sanno d'appartenere al paese della "**Seupa à la Vapelenentse**", perché tutti, da sempre, preparano questa gustosa zuppa - a base di pane e fontina - con l'orgoglio di chi è ideatore e "custode" di una ricetta antica. La sagra della Seupa anima il comune di Valpelline in occasione dell'ultimo fine settimana di luglio, per la ricorrenza del Santo Patrono.



L'ultima domenica di ottobre il paese di **Châtillon** si trasforma nella capitale valdostana del miele ospitando la sagra dedicata a questo prodotto naturale e ai suoi derivati; la via centrale del borgo, 'invasa' dalle bancarelle dei produttori locali di **Miel du Val d'Aoste**, diventa, per un giorno, il luogo prediletto dagli amanti di questo goloso alimento, i quali possono sfruttare l'occasione anche per degustare squisiti dolci a tema.

La Valle d'Aosta è regione di montagna e pertanto ricca di **eventi legati all'artigianato locale**, manifestazioni multiformi con momenti enogastronomici. Ecco una carrellata dei più importanti:

La **Fiera di Sant'Orso** è per prima cosa una grande manifestazione popolare, un inno alla creatività e all'industriosità delle genti di montagna. Ogni anno un migliaio di espositori, tra artisti e artigiani valdostani, presentano con orgoglio e legittima soddisfazione i frutti del loro lavoro, svolto come hobby o come vera e propria attività produttiva, sempre però di stampo prettamente artigianale. Sono presenti tutte le attività tradizionali: scultura ed intaglio su legno, lavorazione della pietra ollare, del ferro battuto e del cuoio, tessitura del "drap", stoffa in lana lavorata su antichi telai in legno, e poi merletti, vimini, oggetti per la casa, scale in legno, botti.



La Fiera è anche il momento in cui si manifestano le caratteristiche peculiari dell'identità della popolazione valdostana: non è solo una grande "kermesse" dalle dimensioni eccezionali, ma la celebrazione di un'appartenenza storico-culturale al proprio ambiente. Nelle strade cittadine si ripete ogni anno un evento che mette in luce i "fiori" del lavoro artigianale valdostano.

La Fiera è anche musica, folklore e occasione di degustazioni gastronomiche di vini e prodotti tipici, con una vera e propria festa popolare, che trova il momento "clou" nella "Veillà", la veglia nella notte fra il 30 e 31 gennaio, con le vie illuminate e piene di gente fino all'alba. La visita alla Fiera di Sant'Orso è un'esperienza unica, indimenticabile, veramente da non perdere e da vivere con intensa partecipazione emotiva.

La **Foire d'Eté** è nata nel 1969 per offrire a coloro che frequentano la Valle d'Aosta nel periodo estivo una panoramica della produzione artigianale locale ed un'occasione di acquisto. Benché priva di radici storiche, è riuscita a guadagnarsi un suo spazio con gli attuali 400 espositori circa del settore tradizionale (intaglio e scultura di legno e pietra, ferro battuto, fiori in legno) oltre a circa una settantina di banchi che presentano produzioni più recenti (realizzate in pasta di sale, fiori secchi e tessuti). La Foire, il cui percorso si snoda lungo le vie del centro storico, si svolge nella giornata di domenica precedente il Ferragosto ed offre ai visitatori l'occasione di riscoprire il gusto di una grande festa all'aperto.



La Fiera di Donnas, nota anche come “fiera del legno”, è ritenuta millenaria come l’omonima aostana di cui può considerarsi un’anticipazione: si svolge nella penultima domenica di gennaio, anticipando di circa quindici giorni la fiera del capoluogo regionale. Nella straordinaria cornice del borgo, che negli ultimi anni fatica ad accogliere il numero sempre crescente di espositori e di visitatori, si possono ammirare le opere di circa 500 artigiani, oltre a quelle degli allievi dei corsi di artigianato.

Numerosi gli appuntamenti collaterali: la sera del venerdì precedente si svolge la “veillà”, una veglia festosa nelle cantine del borgo, allietata da gruppi musicali; il sabato si celebra la messa, cui segue la caratteristica fiaccolata degli artigiani e spettacoli folcloristici. La domenica, alle prime luci dell’alba, il borgo, nell’immutata atmosfera dei secoli passati, si anima della presenza degli artigiani e si prepara ad accogliere il pubblico.

Tra le vie del borgo medievale di **Antey-Saint-André**, ogni anno, nel mese di agosto, più di duecento allievi, provenienti da tutte le scuole di scultura, intaglio e tornitura del legno, vannerie, lavorazione della pietra ollare e del ferro battuto della Valle d’Aosta, presentano con orgoglio i risultati del loro lavoro.

Gli espositori partecipano con entusiasmo a questa fiera, la terza per importanza, a livello regionale, dopo la millenaria di Sant’Orso e quella di Donnas. Questo è anche un momento di festa che celebra, attraverso i ricordi del passato, gli antichi sapori e la musica, oltre al legame dell’uomo con la montagna.

Questa manifestazione era stata ideata inizialmente, nel 1954, come un’appassionante competizione riservata ai soli scultori. Dopo alcune edizioni svoltesi a Saint-Vincent e a Courmayeur, la **Mostra-Concorso** si è trasferita ad Aosta e, dalla ventesima edizione, è stata allargata anche agli altri settori dell’artigianato valdostano di tradizione: l’intaglio, la tornitura, gli oggetti agricoli, la tessitura, la lavorazione del cuoio e del ferro battuto, i giocattoli, i mobili, i costumi e le calzature tipiche.

La Mostra-Concorso è il “fiore all’occhiello” delle manifestazioni estive di artigianato valdostano di tradizione per la qualità ed eterogeneità delle opere presentate: è l’occasione per affrontare, in chiave artistica, gli aspetti principali della cultura valdostana. Le tematiche scelte dall’amministrazione regionale comprendono, infatti, solo per citarne alcune, l’epoca medievale della Valle d’Aosta, la scuola, l’acqua e i mestieri tradizionali ad essa correlati, la famiglia, la vita in alpeggio, la “veillà” e l’espressione religiosa dell’artigianato valdostano.



Dobbiamo ancora ricordare le **Feste tradizionali**. Tra le feste patronali, che ogni parrocchia e molte cappelle frazionali festeggiano nella ricorrenza specifica, si segnala quella di San Grato, patrono di Aosta e dell'intera diocesi, celebrata il 7 settembre; carattere più spontaneo hanno poi le iniziative di festeggiare con fuochi notturni date particolari, come il 29 giugno, ricorrenza dei Santi Pietro e Paolo, o il 24 giugno, festa di San Giovanni, specialmente nella zona di Gressoney-Saint-Jean.

Non si possono poi dimenticare le numerose **Veillà**, si tratta di momenti di ospitalità collettiva dove intere comunità colgono l'occasione per aprire crotte e cantine per la degustazione di prodotti locali e "autoprodotti" e scambiare impressioni, momenti e esperienze.





2 COS'È UNA ECOLO-FÊTE

2.1 Il termine



Ecosagra o Ecofesta è un modo ecologico di organizzare e gestire feste ed eventi, in genere sponsorizzati da enti pubblici quali Comuni, Province, Pro Loco, Associazioni e altri soggetti di vario genere

La festa/sagra eco-sostenibile valdostana, qualora rispondesse al principio di sostenibilità ambientale traendo il nome dal personaggio guida **Ecolo** (vedi a lato), simbolo delle iniziative ecologiche promosse dall'Assessorato territorio e ambiente della Regione Autonoma Valle d'Aosta, potrebbe fregiarsi del nome **Ecolo-Fête**.

2.2 I principi guida di una Ecolo-Fête

- | |
|---|
| - <i>utilizzo di <u>stoviglie</u> lavabili e riutilizzabili</i> |
| - <i>ricorso all'utilizzo di sistemi di erogazione delle <u>bevande</u> alla spina;</i> |
| - <i>attivazione di procedure per il <u>conseguimento degli obiettivi</u> di minimizzazione dei rifiuti e di riduzione dei rifiuti indifferenziati</i> |
| - <i>utilizzo di <u>lavastoviglie</u> industriali</i> |
| - <i>minimizzazione degli imballi e comunque attivazione di procedure per il corretto smaltimento</i> |
| - <i>utilizzo di <u>tovagliame</u> riutilizzabile</i> |
| - <i>gestione operativa dell'iniziativa con la nomina di un <u>responsabile</u> e possibilmente la costituzione di una squadra di addetti a supporto</i> |
| - <i>fare sì che la gestione complessiva della Ecolo -Fête sia a basso impatto e risponda a principi di sostenibilità ambientale e di responsabilità verso l'ambiente</i> |
| - <i><u>monitoraggio</u> del progetto e relazione finale sul suo andamento.</i> |

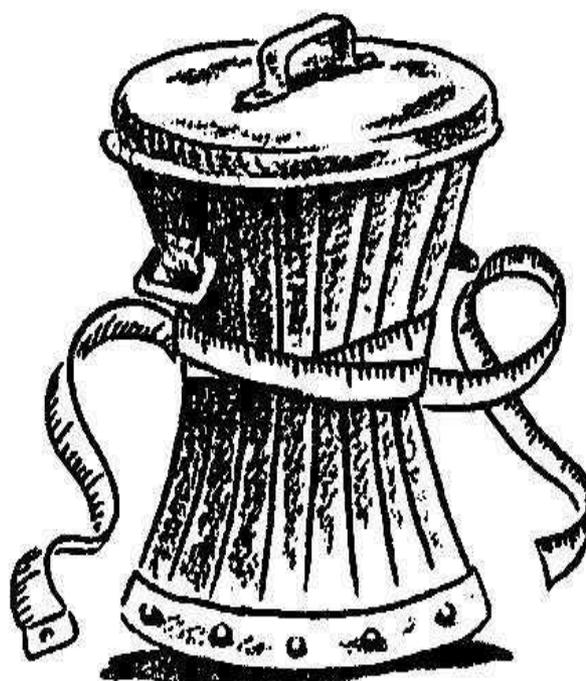


L'animazione sociale e di sviluppo territoriale possono concorrere a promuovere e diffondere le buone pratiche di una corretta gestione dei rifiuti finalizzata alla riduzione della produzione dei rifiuti e dell'impatto ambientale generato dai servizi di accoglienza e ristoro, mediante un efficiente sistema organizzativo volto alla **promozione delle quattro R: Risparmio, Recupero, Riuso, Riciclo**. Per i rifiuti che comunque residuano e sono destinati allo smaltimento finale, l'adozione di tutte le misure finalizzate a una gestione in sicurezza.

2.3 Obiettivi

I principali obiettivi che ci si deve porre quando si vuole organizzare una *Ecolo-Fête* sono i seguenti:

- ridurre i rifiuti prodotti;
- minimizzare gli impatti ambientali;
- svolgere la raccolta differenziata di tutte le tipologie avviabili alla valorizzazione (quali carta, cartone, plastica, vetro e lattine ecc.) nel modo corretto;
- diminuire il ricorso a materie prime non rinnovabili;
- utilizzare le feste come veicolo per la sensibilizzazione e l'informazione ambientale dei partecipanti.



2.4 Esempi in altri territori

Le feste di Paese detengono un duplice ruolo:

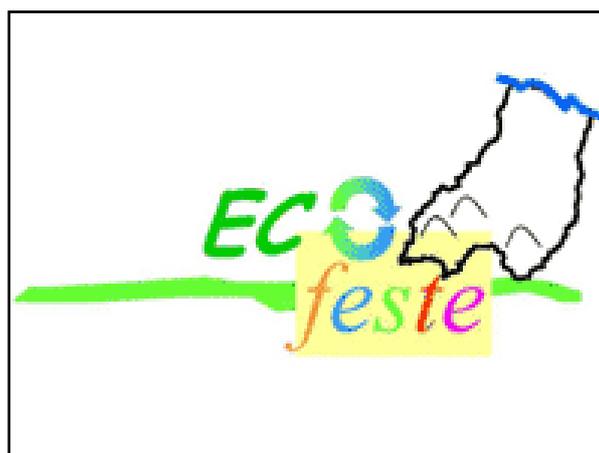
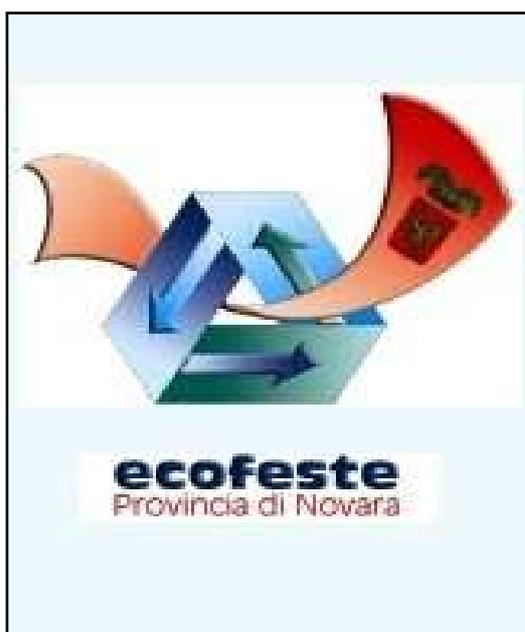
si tratta infatti sia di importanti momenti di aggregazione dedicati alla diffusione della testimonianza di tradizioni, usi e costumi, anche attraverso la degustazione di cibi tipici preparati secondo antiche ricette, sia di momenti/vetrina dove le buone pratiche e l'ottemperanza di regole fondamentali del vivere la Terra (ad es. riduzione rifiuti, corretto smaltimento dei rifiuti, comportamenti eco-compatibili) sono visti come comportamenti virtuosi che possono essere replicati anche nei diversi contesti familiari frequentatori della festa stessa. Ecco perché su tutto il territorio nazionale i diversi enti pubblici hanno promosso attraverso misure concrete la sostenibilità ambientale delle feste e sagre paesane. In misura sempre crescente sono organizzati, sponsorizzati, sovvenzionati, gestiti da enti pubblici territoriali.



A titolo di esempio, citiamo alcuni di questi enti, che negli ultimi anni hanno incentivato in varie forme questo genere di manifestazioni sul proprio territorio:

- ✓ la **Provincia di Novara** ha indetto un bando - *Ecofeste 2008* - aperto a tutti i Comuni che intendono organizzare feste sul proprio territorio che presentino determinati requisiti di eco-compatibilità;
- ✓ la **Provincia di Parma** certifica con il marchio *Ecofesta* quelle iniziative che garantiscono azioni per una corretta riduzione degli sprechi;
- ✓ la **Provincia di Lucca** supporta le nove sagre presenti sul territorio del Comune di Capannoni: vengono assegnate le risorse necessarie per eliminare piatti e bicchieri “usa e getta”, acquistando piatti in ceramica, bicchieri in vetro e stoviglie in acciaio, lavabili nelle lavastoviglie di tipo industriale affittate.
- ✓ il **Comune di Trevi (PG)** e la Valle Umbra Servizi hanno istituito un marchio destinato a qualificare da un punto di vista ambientale le feste pubbliche a carattere gastronomico e culinario organizzate sul territorio comunale: le feste che presentato determinati requisiti vengono inserite in apposito elenco e possono beneficiare di un contributo sotto forma di stoviglie biodegradabili.

Le esperienze, in tal senso, in Italia e all'estero sono comunque sempre più numerose, sempre più spesso le pro-loco delle diverse località tendono a prendere seriamente in considerazione il problema rifiuti individuando diverse strategie tutte volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle manifestazioni organizzate.



I loghi delle Ecofeste della Provincia di Novara (a sinistra) e della Provincia di Parma.



Un momento di "festa nella festa" tra gli organizzatori di una EcoFesta.



3 ORGANIZZARE UNA ECOLO-FÊTE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

3.1 Premessa

Un ente pubblico (Comune, Comunità Montana o Regione) o una Pro Loco che organizza, gestisce direttamente o semplicemente finanzia feste e sagre a basso impatto ambientale, ha l'opportunità di raggiungere molteplici obiettivi, che possiamo qui riassumere:

- dare un segnale di coerenza circa il proprio impegno verso la tutela dell'ambiente;
- mostrare come sia fattibile e semplice introdurre cambiamenti nel proprio stile di vita senza compromettere il proprio benessere, anzi contribuendo ulteriormente a migliorarlo;
- ridurre la produzione di rifiuti che, specialmente nei Comuni di piccole dimensioni, in occasione di questi eventi, risulta significativa;
- contribuire a contenere i costi di gestione dei rifiuti, che sono ai primi posti nei bilanci delle amministrazioni pubbliche.



3.2 Come organizzare dunque una *Ecolo-Fête*?

E' importante innanzitutto - come prima regola - pensare in maniera "ecologica" fin dalle prime fasi di organizzazione di un evento a basso impatto ambientale: è infatti in questo momento che si prendono le decisioni relative a quali fornitori contattare, quali tipi di materiali utilizzare, come strutturare la fornitura di cibi e bevande ecc.

Si renderà pertanto necessario fissare come primo passo un incontro preliminare tra tutti i soggetti coinvolti per elaborare la strategia che meglio si confà a un comportamento ecologicamente sostenibile che accompagnerà tutto l'evento in oggetto.



Le azioni che si possono seguire sono molte e variegata, ne riportiamo alcuni esempi:

- predisporre materiale informativo per divulgare la sagra o festa su carta e riciclata o con marchio Ecolabel
- pianificare l'utilizzo di bevande alla spina
- privilegiare tra le bevande l'acqua del rubinetto in quanto salutare, a minor costo, e facilmente reperibile. La si può distribuire con l'ausilio di caraffe
- predisporre l'uso di tovaglie e tovaglioli in materiale riutilizzabile
- effettuare acquisti di generi alimentari privilegiando quelli a km 0
- raccogliere l'eventuale olio di frittura in idonei contenitori al fine del successivo conferimento o a imprese specializzate o al Centro regionale di trattamento dei rifiuti urbani e assimilati di Brissogne
- organizzare con l'azienda che si occupa della raccolta rifiuti la dislocazione nel luogo dell'evento di cassonetti e contenitori ad hoc per la raccolta differenziata, che siano facilmente accessibili, sia al personale che gestisce l'evento sia agli utenti che vi partecipano, e siano soprattutto facilmente riconoscibili in relazione alle differenti tipologie di rifiuti che si intendono raccogliere separatamente
- predisporre un servizio di controllo che si accerti delle corrette modalità di conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori
- riportare negli spazi della festa informazioni volte a diffondere comportamenti eco-compatibili
- fornire ai cittadini informazioni corrette circa i comportamenti da attuare

La comunicazione circa la necessità di adottare comportamenti eco-compatibili non deve riguardare solo gli avventori, il pubblico che si reca a sagre e feste, bensì deve coinvolgere in primo luogo i soggetti che si occupano dell'organizzazione e della gestione operativa dell'evento: sono questi ultimi infatti coloro che, se ben informati e consapevoli del ruolo che stanno svolgendo, possono veicolare - in primo luogo con i propri comportamenti - le informazioni al pubblico che presenza e anima l'evento in oggetto.



4 IL RESPONSABILE / LA SQUADRA / LA COMUNICAZIONE

4.1 Il responsabile

Il soggetto organizzatore della nostra **Ecolo-Fête** dovrà designare tra le proprie file un responsabile della gestione rifiuti, che si occupi di:

- raggiungere e rispettare gli obiettivi di eco-compatibilità;
- fungere da referente per tutte le fasi organizzative e gestionali;
- dare informazioni ai partecipanti;
- guidare tutte le fasi di minimizzazione dei rifiuti e in subordine quelle di raccolta e smaltimento.

4.2 La squadra

Per aiutare il responsabile nel suo compito può essere predisposta una squadra di persone, il cui compito sarà:

1. condividere con il responsabile tutti i compiti e gli impegni organizzativi e gestionali e in particolare gli obiettivi di eco-compatibilità;
2. circolare nel luogo della festa/sagra e vigilare sui conferimenti di rifiuti e, qualora se ne presenti la necessità, informare i partecipanti su come, dove e perché conferire i rifiuti;
3. contribuire a tenere pulito il luogo dell'evento, in particolare le aree predisposte alla raccolta rifiuti.

4.3 La comunicazione

Il materiale informativo prodotto per pubblicizzare **Ecolo-Fête** dovrà far riferimento ai contenuti ambientali. Poster, manifesti, locandine, volantini ecc. dovranno dedicare uno spazio comunicato l'ecompatibilità della festa.

Anche nel corso della festa stessa e nei suoi spazi è importante che venga predisposta una comunicazione efficace volta alla divulgazione delle motivazioni e gli obiettivi di una **Ecolo-Fête** e, soprattutto, avere informazioni precise su come differenziare i rifiuti e su come produrne di meno.

Il materiale informativo dovrà essere stampato su carta riciclata o ecologica (ad es: Ecolabel, FSC o PEFC) e su di esso andrà indicato che la carta utilizzata è di questo tipo.



Per promuovere al pubblico la nostra **Ecolo-Fête** possono essere organizzate azioni pubblicitarie innovative e originali a “impatto zero”, come ad esempio spot radiofonici o strilloni nelle piazze. L'importante è capire lo spirito dell'iniziativa e poi le idee verranno da sé!



Esempi di comunicazione di Ecofeste: Capannori, Lucca (in alto a sx), Comune di Trevi (alto a dx), Provincia di Parma (sotto a sx) e Comune di Mezzago.



5 LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Tra i comportamenti che si devono tenere affinché una festa/festa possa essere considerata ecologica merita un discorso a sé il tema della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti in preparazione dell'evento e durante il suo svolgimento.

Occorre innanzitutto fare una precisazione in merito: produrre a monte meno rifiuti possibili è certamente importante quanto differenziare correttamente a valle. La predisposizione di un evento deve quindi avvenire in quest'ottica, privilegiando comportamenti che contribuiscono a raggiungere l'obiettivo *zero rifiuti!*

E' dunque preferibile, ad esempio:

- optare per la fornitura di bevande alla spina piuttosto che in contenitori quali il vetro e la plastica, pur riciclabili (meglio il vetro che la plastica, nel caso);
- prediligere cibo e prodotti vari (per la pulizia, stoviglie ecc.) che possano ridurre gli imballaggi (ad esempio grossi dispenser di detersivi);
- scegliere stoviglie che siano riutilizzabili piuttosto che in materiale usa e getta, benché compostabile.

Fatta questa precisazione, occorre predisporre tutto ciò che è necessario per agevolare e incentivare al massimo la raccolta differenziata di quanto residua dopo le operazioni sopracitate (che concorrono a ridurre considerevolmente la mole di rifiuti prodotti).

A tal fine è indispensabile prendere contatto, in tempo utile a consentire l'organizzazione del servizio, con l'azienda incaricata della gestione dei rifiuti nel comprensorio (Comunità Montana o Comune di Aosta).



Con dati tangibili sottomano (affluenza all'evento nelle precedenti edizioni, previsioni su quantità di cibo e bevande che verranno somministrate ecc.) è necessario richiedere un servizio *ad hoc* che consenta di coprire l'area dell'evento per tutta la sua durata.

Nello specifico si richiederà la fornitura di contenitori per la raccolta di tutte le tipologie di rifiuto prodotte, dimensionati in base a quanto si prevede sia lo scarto che dovranno contenere:

- bidoni/cassonetti per la raccolta di vetro e lattine;
- bidoni/cassonetti per la carta e il cartone;
- bidoni/cassonetti per gli imballaggi in plastica;
- bidoni/cassonetti per il rifiuto indifferenziato;
- contenitori speciali per la raccolta dell'olio di frittura quando previsto.

Eccezion fatta per il contenitore per l'olio da frittura, che sarà collocato unicamente in luogo protetto e in prossimità delle cucine, i restanti contenitori vanno dislocati in modo da essere ben raggiungibili, sia da parte dei gestori dell'evento sia da parte dell'utenza. Per tale ragione è opportuno che ve ne siano diversi, magari di dimensioni non eccessive, collocati in punti strategici, facilmente riconoscibili in relazione alla tipologia di rifiuto che devono contenere. I contenitori dovranno riportare chiaramente, con caratteri ben visibili quale tipologia di rifiuto è possibile conferirvi.



Per agevolare ulteriormente la raccolta differenziata può essere utile predisporre accanto a ciascuna postazione - che deve essere completa onde evitare errati conferimenti per mancanza di volontà da parte del conferente di andare a cercare il contenitore giusto per la tipologia di rifiuto che deve smaltire - pannelli informativi in cui viene spiegato come fare una corretta raccolta differenziata.

Lo schema può essere il seguente: disegno del contenitore - tipologia di rifiuto che vi si può conferire - elenco dei rifiuti in esso smaltibili. Si può aggiungere anche qualche curiosità che attiri l'attenzione del pubblico, quale può essere ad esempio il quantitativo di carta, alluminio, vetro, ecc. raccolto in modo differenziato in altri eventi simili; cosa viene fatto con quella risorsa così recuperata; quanto tempo impiega quel materiale a degradarsi, se non correttamente smaltito; e così via...



E' inoltre indispensabile che i soggetti che si occupano a vario titolo della gestione dell'evento (camerieri, inservienti, cuochi, animatori ecc.) siano informati in maniera precisa sulle modalità di smaltimento rifiuti: devono cioè conoscere la dislocazione dei punti di raccolta (per sé e per dare corrette indicazioni agli utenti in caso di richiesta); chi effettuerà il ritiro dei contenitori e quando questa operazione è prevista; come si fa una corretta raccolta differenziata. Questo tipo di *comunicazione interna* è di necessità primaria in quanto sono questi soggetti i principali produttori dei rifiuti dell'evento in questione e, secondariamente, in quanto sono loro che con la propria competenza e professionalità possono fornire il buon esempio a tutti i partecipanti.





6 LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

6.1 Cosa vuol dire?



Ridurre la quantità di rifiuti è importante perché è il passaggio obbligato per iniziare a promuovere uno stile di vita più adatto all'ambiente in cui viviamo. Le risorse della Terra non sono infinite e, se non si inverte la tendenza al consumo e allo spreco, le generazioni future si troveranno di fronte ad un ambiente ostile alla vita in cui i conflitti sociali generati dai problemi ambientali diventeranno un serio ostacolo allo sviluppo ed al benessere globale.

Ridurre = non gettare, ma riutilizzare

Cosa vuol dire?

- in primo luogo rivalutare le *esigenze* dello stile di vita attuale, rivedere i propri bisogni in funzione di quello che effettivamente serve e non solo di quello che il mercato propone;
- ri-utilizzare oggetti materiali o strumenti di vario genere, anche se già utilizzati anche da altri, pensando a conservarli in efficienza con una corretta manutenzione prima di decidere di trasformarli in rifiuti.

Allungando il ciclo di vita di un oggetto evitiamo di creare un rifiuto, utilizzando così le risorse in modo più sostenibile e di comprarne un altro, riducendo il consumo di materie prime per la produzione di un bene nuovo.

In generale, tieni sempre a mente che un acquisto, per essere **davvero sostenibile**, deve:

- | |
|---|
| - <i>essere necessario;</i> |
| - <i>durevole;</i> |
| - <i>fatto con materiale riciclato;</i> |
| - <i>avere poco imballaggio;</i> |
| - <i>favorire il risparmio energetico;</i> |
| - <i>prodotto localmente, senza sfruttamento dei lavoratori</i> |
| - <i>rispondere al principio delle 4 "R" :risparmio, riuso, riciclo, recupero</i> |

6.2 Le stoviglie

Tutte le feste, sagre o manifestazioni in genere con somministrazione di cibi o bevande dovrebbero utilizzare stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo ecc.).

Non si può infatti pensare che nell'ambito delle **Ecolo-Fêtes** si utilizzino stoviglie non riutilizzabili, di plastica e difficilmente smaltibili, altrimenti cadrebbe il principale obiettivo.

Laddove non fosse possibile l'utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili e si rendesse indispensabile l'uso di stoviglie monouso, queste dovrebbero essere preferibilmente in materiali biodegradabili (bioplastiche, mater BI, facilmente reperibili sul mercato).



La lavastoviglie in uso alla Ecofesta di Capannori (LU)



6.3 Le bevande

Tra le buone pratiche per la riuscita di una **Ecolo-Fête** c'è sicuramente la fornitura di bevande in maniera sostenibile.

Il sistema di minor impatto ambientale è sicuramente rappresentato dalla distribuzione con il metodo cosiddetto **alla spina**. Sul mercato sono presenti vari distributori di attrezzature e prodotti destinati alla distribuzione alla spina, qualora questo non fosse possibile è importante prevedere il corretto smaltimento del vetro, se possibile a rendere, evitando comunque le bottiglie di plastica. Discorso a parte merita l'**acqua**. Questa dovrebbe essere privilegiata rispetto a qualunque altra bevanda, in quanto più salutare, economica e dissetante. La regola della distribuzione alla spina vale anche per questa, con la possibilità di sfruttare gasatori che rendono l'acqua frizzante, in modo da lasciare la scelta ai consumatori in base ai loro gusti ed alle loro abitudini.

Si richiama ad esempio la campagna nazionale **"Imbrocciamola!"** a cura di Altraeconomia, non esiste alcun obbligo di legge che vincoli alla vendita di acqua minerale in bottiglia.

I distributori alla spina possono essere dislocati in alcuni punti strategici della **Ecolo-Fête** - se di dimensioni importanti - in modo da lasciare ai singoli fruitori la possibilità di recarvisi a prelevare le bevande oppure essere gestiti in un'unica postazione dal personale addetto alla gestione dell'evento, qualora questo sia di dimensioni modeste e non comporti lunghi tempi d'attesa da parte degli avventori.

Nel primo caso la predisposizione di pannelli informativi sulle caratteristiche di ciascuna bevanda, e sui vantaggi che comporta il consumo dell'acqua del rubinetto rispetto all'acqua in bottiglia può essere un ulteriore momento di riflessione e di approfondimento.

IN QUESTO LOCALE VIENE SERVITA ACQUA DI RUBINETTO IN BROCCA



Negli esercizi pubblici che frequenti, chiedi acqua di rubinetto in brocca, perché:

- 1) è buona, sicura e non inquinata
- 2) è un bene pubblico, non può essere privatizzata né può essere monopolio di imprese imbottigliatrici
- 3) ogni esercizio commerciale in cui si somministrano alimenti deve disporre di acqua potabile, diversamente non potrebbe lavorare (come attesta l'Autorizzazione igienico sanitaria -rif. L. 283/1962 e reg. comunitario 852/2004-)
- 4) non esiste nessun obbligo di legge per vendere acqua minerale in bottiglia. Anche il decreto Sirchia del 2005 relativo alle monodosi non ha cambiato nulla riguardo all'acqua sfusa
- 5) nessun esercizio può pertanto rifiutare l'acqua del rubinetto

È una campagna di:



Sostenuta da:



Se vuoi saperne di più e lasciare un commento
www.imbrocciamola.org

6.4 Tovaglie e tovaglioli

Basandoci sull'ormai famosa gerarchia della gestione dei rifiuti, tovaglie, tovagliette e tovaglioli dovranno essere possibilmente riutilizzabili.

In seconda battuta è preferibile utilizzare tovagliame in carta riciclata.



*Esempio di sagra con tovaglie in carta riciclata (sinistra)
e di come la tovaglietta possa diventare strumento di comunicazione (destra).*

6.5 Eventuale asporto dei cibi non consumati nel piatto o creazione della mezza porzione per bambini

Lo spreco di risorse è uno dei grandi problemi legati al nostro stile di vita. Nel corso delle manifestazioni enogastronomiche si producono grandi quantità di cibo, una parte del quale non viene consumato e diventa quindi rifiuto.



Per questi motivi è importante che la nostra *Ecolo-Fête* preveda la possibilità da parte del partecipante di portarsi a casa il pasto non consumato del tutto. Molte sagre già prevedono questa possibilità.

Bisognerà quindi prevedere dei contenitori riutilizzabili per l'asporto e indicare in modo chiaro nei materiali di informazione che tutto il cibo non consumato in loco potrà essere portato a casa per essere consumato in un secondo momento. In alternativa si può prevedere le mezze porzioni per i bambini, in modo che nel piatto rimanga il meno possibile.



7 CONCLUSIONI

Con questa “Guida Pratica” si sono voluto illustrare le principali azioni per organizzare una **EcoloFête** nel territorio della Regione Valle d'Aosta e dare la risposta all'interrogativo: “Perché realizzare un'ecosagra?”.

Le iniziative che ogni Comune realizza in collaborazione con le Pro Loco e gli enti locali sono di fondamentale importanza per la salvaguardia dei prodotti tipici e delle tradizioni locali; riuscire a legare a questi valori quello della salvaguardia ambientale e della sostenibilità non fa altro che valorizzare oltremodo manifestazioni già importanti che acquisiscono così un valore aggiunto.

Buone **Ecolo-Fêtes** a tutti!





8 MARCHI ECOLOGICI CITATI NEL TESTO



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.



9 SITOGRAFIA

www.acquistiverdi.it

www.menorifiuti.org

www.imbrocchiamola.net

www.comunivirtuosi.org/index.php/rifiuti/260-progetto-ecofesta-provincia-di-parma

www.consorziomedionovarese.it

