



REPORTERS

Terra Madre

Nell'ultima edizione della rassegna enogastronomica è stato raggiunto il 70,42% di raccolta differenziata nelle isole ecologiche all'interno del parco Valentino



Il lavoro volontario degli Ecomori

Una dozzina di richiedenti asilo collabora con le sentinelle dei rifiuti nel progetto per ridurre la produzione e aumentare la percentuale della raccolta differenziata a Porta Palazzo

Ma serve un regolamento per la sostenibilità

Locali della movida A San Salvario il modello Slow Food

Il Comune pensa a piatti bio-degradabili e sgravi

Retroscena

Per ora i locali della movida di San Salvario non saranno interessati dall'estensione della raccolta differenziata porta a porta che partirà a settembre. Stefania Giannuzzi, assessora all'Ambiente, lo ha spiegato nel corso della conferenza stampa convocata con i vertici di Amiat, la società che gestisce la raccolta dei rifiuti in città, per annunciare l'estensione del sistema di raccolta domiciliare integrato ad altri 68 mila torinesi. In un futuro prossimo, però, anche i gestori di quegli esercizi commerciali dovranno adeguarsi. Lo strumento scelto sarà la messa a punto di un nuovo regolamento comunale. I ragionamenti all'interno della giunta sono appena partiti e ci lavora anche l'assessore al Commercio, Alberto Sacco. Giannuzzi durante la conferenza stampa ha lanciato una suggestione, cioè «trasferire ai locali il metodo sistematico di raccolta usato per eventi come il Salone del Gusto e Terra Madre».

La pianificazione

Che cosa è successo a settembre dell'anno scorso? Carla Coccolo, responsabile organizzazione eventi di Slow Food, spiega: «Il nostro punto di partenza è che il

Terra Madre è il modello su cui impostare il discorso sulla sostenibilità degli eventi

Stefania Giannuzzi
Assessora all'Ambiente

concetto della sostenibilità economica non dovrebbe essere mai separato da quello di sostenibilità ambientale. Per quanto riguarda i rifiuti negli allestimenti avevamo utilizzato materiali riciclabili o già riciclati e, per quanto riguarda la somministrazione di cibo e bevande, avevamo imposto l'uso di stoviglie biodegradabile, mater-bi certificato e niente pvc». Coccolo, però, sottolinea come questo risultato sia stato possibile attraverso una stretta collaborazione con il pubblico: «Abbiamo utilizzato volontari ma abbiamo anche progettato con Amiat le isole ecologiche e

pianificato con loro il sistema della raccolta concordando anche in quale struttura conferire plastica, vetro e gli altri materiali riciclati in modo di avere la certezza del corretto smaltimento».

Nell'ultima edizione di Terra Madre-Salone del Gusto così è stato raggiunto il 70,42% di raccolta differenziata nelle isole ecologiche all'interno del Valentino con una media di circa il 90% di purezza del rifiuto, permettendo di valorizzare materiali come vetro, carta e cartone, legno e sughero, acciaio e altri metalli, «evitando così una spesa collettiva di circa 7.000 euro per il loro smaltimento». E Coccolo aggiunge: «Abbiamo recuperato circa 17 tonnellate di carta e cartone, 7,4 milioni di litri d'acqua e 83.300 kWh di energia elettrica e avviato a corretto riciclo circa 10 tonnellate di plastica». Alla raccolta differenziata dei rifiuti si è aggiunta quella di 1,3 tonnellate di oli esausti presso tutti i punti cucina della manifestazione.

Il regolamento

Questo, dunque, potrebbe essere il punto di partenza per l'amministrazione comunale. Giannuzzi spiega: «È una delle opzioni in campo e, comunque, sarà il modello su cui vogliamo impostare un discorso sulla sostenibilità degli eventi». E per quanto riguarda la movida l'assessora ribadisce la necessità di definire un regolamento che preveda «un sistema di incentivi e di sgravi fiscali per i gestori che lavoreranno per aumentare la raccolta differenziata». [M. TR.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Il bilancio di un progetto sperimentale

A Porta Palazzo si recuperano cento chili di cibo

E i rifugiati lo distribuiscono agli anziani

La storia

Si fanno chiamare gli Ecomori, sono un gruppo di dodici richiedenti asilo provenienti da Ghana, Gambia e Mali. Tra di loro ci sono anche tre ragazze, che da novembre, insieme alle Sentinelle dei Rifiuti, realizzano un programma per il recupero di cibo tra i banchi di Porta Palazzo. Un progetto partito a novembre, finanziato da Amiat e Novamont, che prevede anche la distribuzione di sacchetti bio-compostabili.

I volontari, a rotazione, intervengono tutti i giorni e «la redistribuzione del cibo avviene sul posto, per chi viene a cercarlo. Prevalentemente si tratta di persone anziane, soprattutto italiane», racconta Paolo Hutter che coordina l'iniziativa. Si tratta di un progetto sperimentale che permette in media di recuperare un quintale al giorno di cibo ancora commestibile che altrimenti finirebbe tra i rifiuti. «Il sabato - prosegue Hutter - arriviamo fino a 250 chili». Nei giorni feriali il recupero è inferiore anche se lunedì «siamo riusciti a distribuire 180 chili tra verdura e frutta e ieri abbiamo pesato 165 chili, di cui quasi 40 di fragole».

Estendere il progetto
Numeri importanti che, secondo Lorenzo Bagnacani,

14
per cento
La percentuale di raccolta differenziata realizzata nel mercato di Porta Palazzo

30
per cento
La media della raccolta differenziata realizzata negli altri mercati rionali di Torino

presidente di Amiat, «hanno confermato la nostra intuizione, cioè che i mercati possono avere un ruolo pregiato di intervento per aumentare la raccolta differenziata». E così il piano d'azione Amiat per il 2017 prevede anche di «rimodulare il sistema di raccolta nei mercati rionali con l'obiettivo di ridurre i rifiuti prodotti e massimizzare le raccolte differenziate». Dal suo punto di vista «un ab-

battimento della frazione indifferenziata comporterebbe un taglio dei costi di gestione dei rifiuti raccolti».

E così il progetto sperimentale lanciato a Porta Palazzo nel novembre dell'anno scorso - e che sostanzialmente riprende quello realizzato con successo dal comune di Milano - sarà esteso anche ad altri mercati. Mercati rionali che, come ricorda l'assessora Stefania Giannuzzi, partono da «una percentuale di raccolta differenziata che si avvicina in media al 30 per cento, più della metà della media di Porta Palazzo ferma intorno al 14 per cento».

I nuovi bandi

Bagnacani, così, annuncia la volontà di Amiat di estendere agli altri mercati le azioni per ridurre i rifiuti e massimizzare la raccolta differenziata. «Nei nuovi bandi - spiega - sarà fissata una quota di differenziata da raggiungere, diciamo tra il 70 e il 75 per cento. Nel capitolato sarà previsto un premio per chi supera quella percentuale; invece per chi va sotto la quota sarà prevista anche una penalizzazione in termini economici». Dal punto di vista dell'azienda e del Comune nei mercati è infatti possibile migliorare le raccolte differenziate e attivare politiche di riduzione dei rifiuti. L'esperienza degli Ecomori e delle sentinelle dei rifiuti «dimostra che possono diventare realtà strategiche per la comunicazione di buone pratiche e di comportamenti virtuosi a tutta la cittadinanza». [M. TR.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI