SETTIMANA EUROPEA
PER LA RIDUZIONE
DEI RIFIUTI

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

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

Vallée d'Aoste Environnement

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 11

3.1 Premessa 11
3.2 Come organizzare dunque una *Ecolo-Fête*? 11

4 IL RESPONSABILE / LA SQUADRA / LA COMUNICAZIONE 13

4.1 Il responsabile 13
4.2 La squadra 13
4.3 La comunicazione 13

5 LA RACCOLTA DIFFERENZIATA 14

6 LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI 14

6.1 Cosa vuol dire? 14
6.2 Le stoviglie 14
6.3 Le bevande 14
6.4 Tovaglie e tovaglioli 14
6.5 Asporto dei cibi 14

7 CONCLUSIONI 14

8 MARCHI ECOLOGICI CITATI NEL TESTO 14

9 SITOGRAFIA 14

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, ispirate dalla passione per la montagna o dal desiderio di rievocare la vita rurale del passato.
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**.

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 un 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).

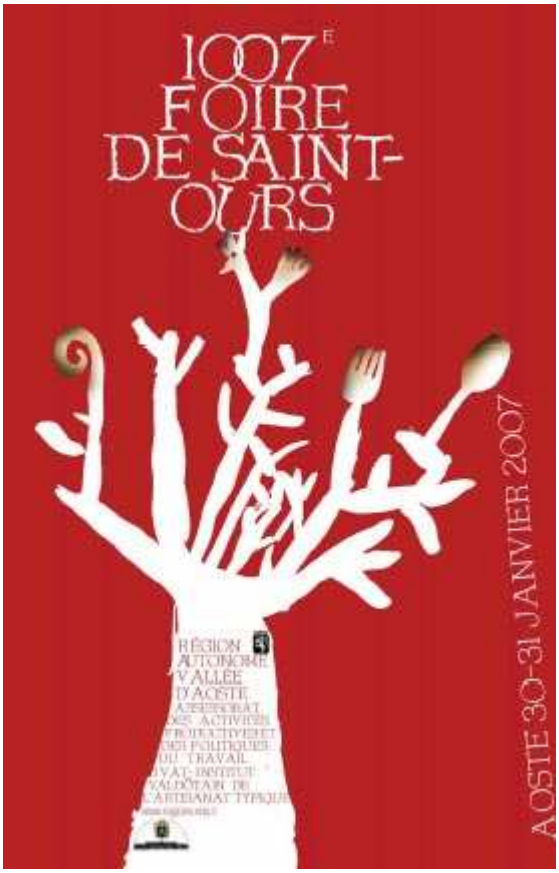
Nella suggestiva cornice del Borgo medievale di Bard, sovrastato dall'imponente Forte, si svolge, intorno alla metà di ottobre, il **Marché au Fort**, vetrina enogastronomica di presentazione, degustazione e vendita dei prodotti della cultura alimentare valdostana; una sagra che s'inserisce in un fitto 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**.

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

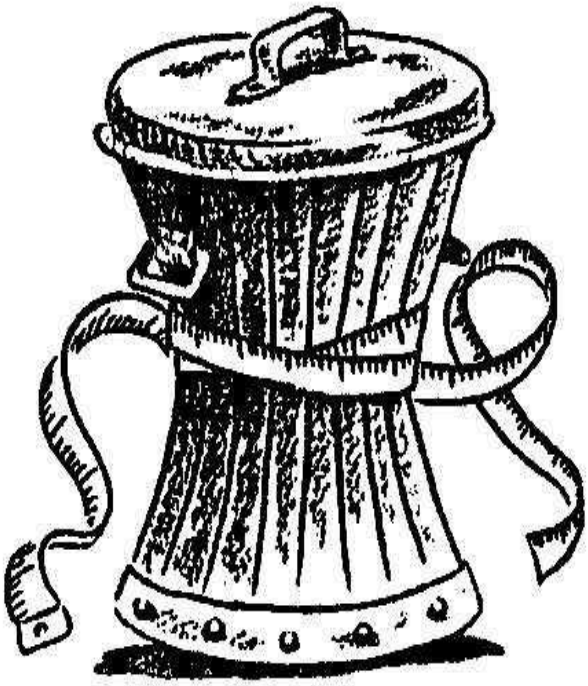
-utilizzo di stoviglie proposte lavabili e riutilizzabili;
-ricorso di sistemi a rendere e/o alla spina per gli imballaggi delle bevande;
-attivazione di sistemi di differenziazione dei rifiuti;
-utilizzo di lavastoviglie industriali;
-possibilità di asporto del cibo con contenitori riutilizzabili;
-utilizzo di tovagliame riutilizzabile o in materiali riciclati;
*-ideazione e messa in opera di un progetto di comunicazione sulla base della specificità territoriale mediante apposito logo (con l'utilizzo di **Ecolo**), manifesti stradali, media, pagine web, newsletter ambientali e altre forme di comunicazione e pubblicità a impatto zero;*
-gestione operativa dell'iniziativa con la nomina di un responsabile e possibilmente la costituzione di una squadra di addetti a supporto, con monitoraggio
-conseguimento degli obiettivi di minimizzazione dei rifiuto indifferenziato e di riduzione del rifiuto;
-monitoraggio del progetto e relazione finale sul suo andamento.

Possiamo definire ***Ecolo-Fête*** tutte le manifestazioni presenti in Valle di tipo ricreativo, culturale, sportivo, enogastronomico, di animazione sociale e di sviluppo territoriale che concorrono a promuovere e diffondere buone pratiche di corretta gestione dei rifiuti e aventi una particolare attenzione all'adozione di misure finalizzate 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 tre R**: ***Riduzione; Riuso; Riciclo*** e, 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

Numerosi sono ormai gli eventi che appartengono a questa categoria, dislocati su tutto il territorio nazionale. In misura sempre crescente sono organizzati, sponsorizzati, sovvenzionati, gestiti da enti pubblici territoriali.

Citiamo alcuni di questi enti – a titolo di esempio – 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;

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

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, sale vertiginosamente;
- 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 variegate, ne riportiamo alcuni esempi:

-predisporre materiale informativo per divulgare la sagra o festa su carta rigorosamente riciclata o, in alternativa, su carta ecologica certificata FSC o PEFC (ossia proveniente esclusivamente da legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici);
-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 presenzia 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

E' importante che tutto il materiale informativo prodotto per pubblicizzare ***Ecolo-Fête*** presenti al suo interno il riferimento ai contenuti ambientali. Poster, manifesti, locandine, volantini ecc. dovranno dedicare uno spazio al fatto che la nostra sagra/festa è eco-compatibile e organizzata con criteri e metodi volti a questo scopo.

Anche nel corso della festa stessa e nei suo spazi è importante che ci siano punti e momenti dove i partecipanti possano capire le motivazioni e gli obiettivi di una ***Ecolo-Fête*** e 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 (come ad esempio 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!

Esempio di comunicazione di Ecofesta: 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 presentano imballaggi contenuti o nulli;
- 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 la raccolta delle lattine;
- 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 diversi punti strategici, facilmente riconoscibili in relazione alla tipologia di rifiuto che devono contenere.

I contenitori dovranno riportare chiaramente, con caratteri ben visibili e nelle due lingue – italiano e francese – 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 i rifiuti è importante perché, dopo l'introduzione della raccolta, è il passaggio obbligato per cominciare a vivere secondo uno stile di vita più sobrio. Le risorse della Terra non sono infinite e, se non si inverte la tendenza al consumo e allo spreco, presto si esauriranno.

Ridurre = non gettare, ma riutilizzare

Cosa vuol dire? Significa utilizzare di nuovo cose già usate invece di buttarle via.
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:

-essere necessario;
-durevole;
-fatto con materiale riciclato;
-avere poco imballaggio;
-favorire il risparmio energetico;
-essere biologico, "equo e solidale";
-prodotto localmente, senza sfruttamento dei lavoratori.

6.2 Le stoviglie

Tutte le feste, sagre o manifestazioni in genere con somministrazione di cibi o bevande dovranno utilizzare stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo ecc.).
Non si può infatti ammettere nell'ambito delle ***Ecolo-Fêtes*** l'utilizzo di stoviglie non riutilizzabili, di plastica e difficilmente smaltibili, altrimenti cadrebbe il principale obiettivo di cui parliamo.
Laddove non fosse possibile l'utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili e si rendesse indispensabile l'uso di stoviglie monouso, queste dovranno essere unicamente in materiali termoplastici biodegradabili (bioplastiche, mater BI, facilmente reperibili sul mercato).

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 modo a 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.

Discorso a parte merita il nostro liquido più prezioso: **l'acqua.** Questa sostanza 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.

Come ricorda la campagna nazionale **"Imbrocchiamola!"** a cura di Altraeconomia e Legambiente, non esiste alcun obbligo di legge che vincoli alla vendita di acqua minerale in bottiglia.

La campagna nazionale "Imbrocchiamola!" a cura di Altreconomia e Legambiente

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, sul concetto di commercio equo e solidale 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.

6.4 Tovaglie e tovaglioli

Basandoci sull'oramai famosa gerarchia della gestione dei rifiuti, tovaglie, tovagliette e tovaglioli dovranno essere possibilmente riutilizzabili.
In seconda battuta si dovrà 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 Asporto dei cibi

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 mettere a disposizione dei partecipanti contenitori riutilizzabili in alluminio 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.

7 CONCLUSIONI

Con questa "Guida Pratica" si sono voluto illustrare le principali azioni per organizzare una ***Ecolo-Fête*** 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

SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorat du Territoire et de l'Environnement
Assessorato Territorio e Ambiente

Vallée d'Aoste Environnement

COMUNICAZIONE NOMINATIVO RESPONSABILE ECOLO FETA

(inviare all'Assessorato territorio e ambiente della Regione Valle d'Aosta-Direzione ambiente per iniziative organizzate in aree e spazi pubblici o aperti al pubblico)

Il/La sottoscritt_ _____

Residente in_____ Via_____

in qualità di _____ della manifestazione organizzata

dall'Ente/Associazione_____

con sede in _____ Via _____

telefono _____ e-mail _____

CON LA PRESENTE COMUNICA

□ Che in data _____

□ Durante il periodo dal _____ al _____

verrà organizzata la manifestazione _____

su area pubblica/privata sita in Via _____

e che il responsabile della gestione dei rifiuti è il Sig. _____

residente in _____ Via _____

telefono _____ e-mail _____

Firma

_____

Assessorato territorio e ambiente della Regione Valle d'Aosta
Direzione ambiente
Fraz Grand-Chemin, 34
Saint-Christophe
11020 Aosta

BUONE PRATICHE PER LA REALIZZAZIONE DI UNA ECOLO FETA	
Titolo Azione o progetto	Regolamento per la realizzazione di una Ecolo Fêta
Obiettivi	Promuovere la minimizzazione dei rifiuti prodotti in occasione di eventi, feste e sagre di paese organizzati sul territorio regionale con l'obiettivo di minimizzare gli impatti ambientali e rinnovabili, aumentare la raccolta differenziata, diminuire il ricorso a materie prime non rinnovabili, utilizzare le feste come veicolo per la sensibilizzazione ambientale dei partecipanti.
Descrizione della buona pratica	Adozione di un regolamento per la minimizzazione e la corretta gestione dei rifiuti prodotti durante i vari eventi, festa e intrattenimenti aperti al pubblico organizzati sul territorio regionale
Condivisione delle buone pratiche	Il regolamento sarà il frutto della creazione di un tavolo di lavoro e quindi della strutturazione di un processo di partecipazione condivisa che ha visto il coinvolgimento della Pro-loco e dell'UNPLI
Target e diffusione	Tutte le pro-loco regionali
Beneficio atteso	Creazione di un regolamento condiviso e diffuso volto alla minimizzazione dei rifiuti e alla diffusione delle buone pratiche di differenziazione