

EVENTI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE



CIBI CHE CAMBIANO IL MONDO
FOOD THAT CHANGE THE WORLD

Un progetto di Slow Food con la consulenza scientifica di Design Politecnico di Torino
e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare

Poli universitari:

Design Politecnico di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, responsabili scientifici

Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino (per lo sviluppo della App SGTm) e Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università di Torino (per il premio Slow Pack), partner tecnico

Partnership e collaborazioni:

17 partner ambientali

Novamont, Palm, Comieco, Ricrea, Verallia, CO2Balance, Rilegno, Sabox, EverGreen, GTT, Bra Servizi, Smat, Compass Group, Bus Company, Philips, Legambiente, Sotral

22 realtà imprenditoriali ed enti

Lavazza, PPG Industries, Sciolla Company, Sinbit, Molecole Sistemiche, EcoZema, Ecotecnologie, Entsorga, Ecoglass, L.C.M. snc, Waste Italia, Cartesar Spa, Scambi Sostenibili, Risteco, ToBike, Trenitalia, Lurisia, Liebherr, Eurostampa, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino, Forma Aperta, Seag



Eventi a ridotto impatto ambientale

Il progetto, gli obiettivi e gli ambiti di ricerca

Una delle più grandi sfide del nostro secolo è costruire e mantenere sistemi sostenibili a livello sociale, culturale e ambientale, in modo che si possano soddisfare i bisogni e le aspirazioni della nostra generazione, senza compromettere le possibilità di quelle che verranno. Il cibo in questo senso gioca un ruolo importante quando tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione, dalla trasformazione allo smaltimento degli scarti, è gestita in modo sistemico. Questo il principio che ha spinto Slow Food a dare vita nel 2006 al progetto **Eventi a ridotto impatto ambientale**, applicando all'organizzazione delle manifestazioni l'approccio del Design Sistemico (in cui l'output di un sistema è l'input di un altro).

Durante il Salone del Gusto e Terra Madre 2006 sono stati raccolti i dati di partenza delle diverse filiere (rifiuti, allestimenti, acqua...), per impostare strategie di ottimizzazione nella gestione di prodotti, attrezzature e tecnologie per le edizioni successive.

Per rendere una manifestazione sostenibile occorre mettere in pratica un metodo operativo per cui gli scarti di un processo diventino risorse in un altro contesto. Ciò che viene prodotto come scarto, e quindi estremamente inutile, da smaltire e fonte di spesa, può garantire invece la sopravvivenza di un'altra realtà, vicina per interesse o per zona geografica, che trova in essa una materia prima da trasformare.

Con il 2008, il progetto ha abbracciato anche Terra Madre mentre sono stati applicati i primi accorgimenti per ridurre nell'arco delle tre successive edizioni l'impatto ambientale delle due manifestazioni attraverso scenari sostenibili di consumo e gestione degli scarti.

Con il Salone del Gusto e Terra Madre 2012 è stato completato il ciclo e oggi è possibile tirare le somme di 6 anni di ricerca, lavoro e sperimentazione messi in atto dagli organizzatori - Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino - con la consulenza scientifica di Design Politecnico di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

L'impatto ambientale totale del Salone è stato ridotto del 65% rispetto all'edizione di riferimento del 2006. Le performance sono notevolmente migliorate anche a fronte di una manifestazione che negli anni è cresciuta, occupando più spazi commerciali, ampliando l'offerta espositiva e gli appuntamenti in programma, attraendo un numero sempre maggiore di visitatori.

Per raggiungere questi obiettivi, l'evento ha davvero cambiato volto: ogni singola scelta strutturale e logistica è stata valutata in base a

quanto e a come incide sull'equilibrio ambientale complessivo. Questo approccio applicato

	2006		2012
NUMERI GENERALI	5 giorni		5 giorni
	durata evento		durata evento
	50.964 mq	+ 57%	80.000 mq
	sup. fieristica commerciale		sup. fieristica commerciale
	525 espositori	+ 90,5%	1000 espositori
	172.400 visitatori	+ 28%	220.000 visitatori

agli eventi ha dimostrato, già dalla sua prima attuazione, enormi potenzialità con ricadute positive sul territorio e sulla collettività, mettendo in evidenza le qualità economiche e sociali di una organizzazione a ridotto impatto ambientale.

L'obiettivo del progetto di ricerca è da sempre stato quello di creare un modello replicabile di strategie a ridotto impatto ambientale adattabili a ogni tipologia di evento. Ora il modello è pronto per essere esportato.

Nel futuro gli organizzatori vedono, oltre ovviamente alla conferma delle strategie progettuali fin qui applicate, il coinvolgimento ancora più diretto di espositori e visitatori, chiamati a essere co-organizzatori dell'evento stesso, e il coinvolgimento di nuovi partner ambientali.

Ridurre l'impatto ambientale si può: 8 ambiti di intervento per 49 iniziative sviluppate

- allestimento
- energia
- rifiuti, riciclo e valorizzazione del packaging
- materiali per la fruizione del cibo
- comunicazione
- acqua
- mobilità delle persone e delle merci
- emissioni di CO₂

Ogni intervento progettuale ha portato alla riduzione dei consumi di materia ed energia con un conseguente abbattimento delle emissioni dannose per l'ecosistema.

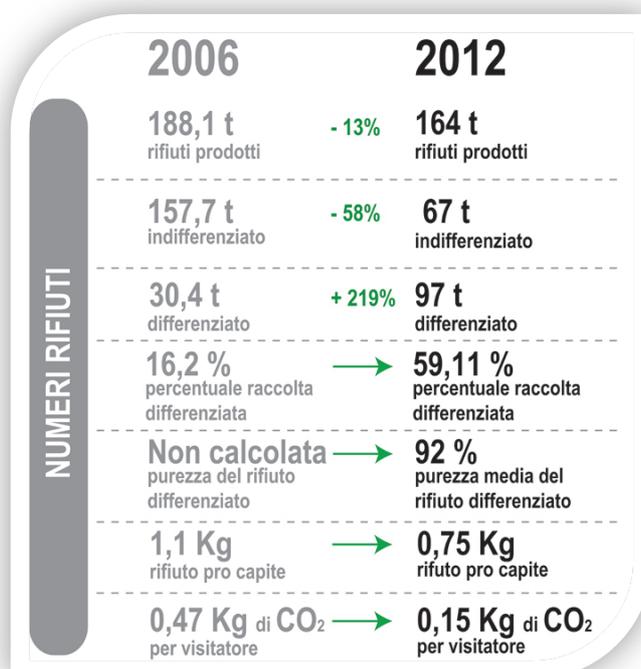
Rifiuti, materiali per la fruizione del cibo e valorizzazione dei packaging

La **raccolta differenziata** è il termometro dello stato di salute di un evento a ridotto impatto ambientale.

Dall'edizione 2006 al 2012, nonostante i numeri dell'evento siano cresciuti, **i rifiuti - sono diminuiti del 13%**
- la percentuale di differenziazione è passata dal 16,2 al 59,11% e la purezza del rifiuto ha superato il 92% per tutte le frazioni di raccolta.

Questo significa che gli sprechi e gli scarti sono diminuiti e che **visitatori ed espositori sono diventati sempre più consapevoli** dell'importanza dei loro comportamenti.

Nel 2006 l'evento inciderebbe di circa il 3% sulla produzione di rifiuti della Città di





Torino e dei comuni limitrofi, nel 2012 del **2,25%**.

La quantità di **rifiuto pro capite** è passata da **1,1 kg del 2006** a **0,75 del 2012** così come la **CO₂ associata è diventata da 0,47 kg a 0,15 kg**. L'obiettivo per le prossime edizioni sarà rendere il visitatore ancora più consapevole per migliorare questo dato e ridurre alla fonte la produzione di scarti.

Tracciare il rifiuto fuori dall'evento per tutelare l'impegno della comunità

Durante i 5 giorni del Salone sono state dislocate nei vari padiglioni **117 isole di raccolta** a disposizione dei visitatori, assistiti da **146 addetti** di Compass Group e con l'aiuto di volontari Legambiente. Una volta finito l'evento, per la tracciabilità del rifiuto è stato essenziale l'aiuto dei consorzi e delle aziende Comieco, Ricrea, Ecoglass e Verallia, Novamont, Entsorga, Rilegno. In questo modo è stato possibile creare un **ciclo certificato** che ha ridotto emissioni e costi, moderando il conferimento dei rifiuti in discarica e creando nuove risorse. Di seguito i rifiuti del sistema Salone con le relative percentuali prodotte e la destinazione:

oli e grassi commestibili	1,66 %	S.E.P.I. SRL, Settimo Torinese
imballaggi in plastica	4,40 %	LCM snc, Piobesi Torinese
legno	4,95 %	Amiat spa, Torino
vetro	12,56 %	Ecoglass, Almisano di Lonigo
rifiuti biodegradabili	15,46 %	Entsorga srl, Santhià
imballaggi in carta e cartone	20,07 %	LCM snc, Piobesi Torinese
imballaggi misti	40,89 %	Waste Italia spa, Collegno

In dettaglio alcuni esempi di valorizzazione del rifiuto e politiche di prevenzione:

- **il vetro bianco è stato separato da quello colorato** con una particolare tecnologia di scansione del colore grazie al contributo di Verallia. Per la prima volta nella storia dell'evento il materiale bianco riciclato è stato usato per la produzione di barattoli per i **Presidi Slow Food** che necessitano di vetro trasparente, come il miele di alta montagna. Il vetro colorato invece, è stato riutilizzato da Lurisia per le bottiglie della nuova bevanda Unico. In tutto sono state lavorate 20,6 t di vetro.
- in collaborazione con Comieco, Scambi sostenibili (spedizione delle merci da tutto il mondo) e Risteco (logistica delle merci a Torino e all'interno dell'evento), sono state inviate alle comunità del cibo di Terra Madre le **Linee guida del buon eco-imballaggio per le spedizioni**. Si tratta di un manuale molto schematico per spiegare come evitare lo spreco di cibo (quindi rifiuto) a causa di un imballaggio poco resistente o non adeguato al contenuto.
- il Consorzio Nazionale Acciaio, Ricrea, ha sostenuto il progetto Mille orti in Africa distribuendo a ogni espositore **lattine salvadanaio in acciaio riciclato** per le donazioni del pubblico e ha allestito l'area delle Cucine di Strada con grandi fusti in acciaio 100% riciclato, sempre ad uso salvadanaio, che fungevano inoltre da piano di appoggio per i visitatori.

- grazie alla storica collaborazione con Novamont, il Salone ha detto *no* alla plastica a favore di **materiale biodegradabile e compostabile per la fruizione del cibo e di shopper della spesa evitando la produzione di 5,4 t di CO₂**. Tutti gli espositori hanno utilizzato questi materiali all'interno dei loro spazi. Il Mater-Bi[®], la polpa di cellulosa e il PLA sono stati valorizzati nella raccolta differenziata dell'organico e quindi riutilizzati per la produzione di compost agricolo di qualità. Dalle 25,35 t di rifiuto recuperato sono state generate **11 t di compost**.
- sono state recuperate **4,6 t di derrate alimentari** donate al Cottolengo di Torino e al Banco Alimentare.

Imballaggi ecosostenibili: il Premio SlowPack 2012

L'imballaggio rappresenta una delle principali cause della produzione di rifiuti. Al momento dell'acquisto è opportuno scegliere prodotti con imballaggi meno dannosi per l'ambiente e che possono essere riciclati o riutilizzati dopo l'uso.

Invertire la rotta si può, anche grazie all'esempio di aziende che studiano forme di packaging meno impattanti sensibilizzando i cittadini alla riduzione dei rifiuti all'origine e al riciclo di quelli che non è possibile eliminare.

Per incoraggiare i produttori del Salone a riflettere sull'impatto che imballaggi non ecologici hanno sull'ambiente e sulla bontà organolettica e la sicurezza di un alimento, Slow Food ha indetto il Premio SlowPack 2012. Il riconoscimento è stato promosso grazie a Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Design Politecnico di Torino, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università di Torino e Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

Ecco le aziende vincitrici:

Azienda agricola Zavoli di Saludecio (Rn), per il salame di mora romagnola (Presidio Slow Food della razza suina mora romagnola) rivestito con cera d'api, nella categoria *tecniche e materiali innovativi*;

De Matteis Agroalimentare S.p.A. di Avellino, per la confezione di pasta di semola di grano duro con etichetta narrante, nella categoria *narrazione della qualità del prodotto*;

Ruslan Torosyan, referente del Presidio Slow Food armeno del formaggio Motal, per il recipiente tradizionale in terracotta, nella categoria *tecniche e materiali tradizionali*;

Società agricola Gaia di Montoro Inferiore (Av) produttrice della cipolla ramata di Montoro, per il plateau di carta riciclata, prodotta da Sabox con carta differenziata e raccolta in Campania, nella categoria *filiera del packaging primario, secondario e terziario*.

Allestimento ed energia

Sono stati recuperati quasi tutti i 6400 Greenpallet[®] prodotti da Palm in pioppo certificato PEFC (proveniente da **foreste italiane gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici**). I Greenpallet sono stati utilizzati per l'allestimento di stand e bancarelle e sono attualmente utilizzati da Lavazza e PPG Industrial per la movimentazione delle proprie merci. Grazie a questa operazione sono state evitate 145 t di rifiuti che corrispondono a 51 t di CO₂.



Con le **33 t recuperate di cartoncino già riciclato e certificato FSC**, prodotto da Sabox, sono stati prodotti 850 arredi (grazie alla collaborazione di Forma Aperta) e quasi 2000 mq di pareti grafiche. Dal recupero di tale materiale sono state prodotte:

8000 nuove sedie in cartone,

40 000 oggetti tra imballaggi, libri, brochure, shopper e materiale promozionale, in carta e cartone riciclato GreenPaper®, utilizzati in altri eventi organizzati da Slow Food e per il packaging dei Presìdi Slow Food.

Per ogni tonnellata di cartone recuperata da Sabox sono stati risparmiati 1250 kg di CO₂ rispetto all'utilizzo di fibra vergine per un totale di oltre **41 000 t di CO₂** e **14 milioni di litri di acqua**.

Con i 1900 mq di teli EverGreen recuperati sono state realizzate le borse di design Slow Bag, progettate da Sciolla Company e realizzate da sartorie torinesi.

I teli della famiglia EverGreen non contengono PVC e altre sostanze cancerogene e/o tossiche normalmente presenti nei classici teli spalmati. Sono prodotti senza l'impiego di solventi, pertanto durante il processo non vengono emessi composti organici volatili in atmosfera. Le tecniche di fabbricazione impiegate **riducono il consumo di energia dell'80% rispetto a un processo tradizionale**.

Con la collaborazione di Philips, tutti gli spazi espositivi sono stati illuminati con un bassissimo consumo grazie all'impiego di 2600 lampade, di cui

700 da 23 W, consumo energetico - 70% rispetto a lampade convenzionali;

1900 lampade da 70 W EcoClassic, consumo energetico - 30% rispetto a lampade convenzionali.

All'interno dell'Enoteca sono state utilizzate **65 cantine climatizzate a basso consumo** Liebherr e sono stati usati mezzi elettrici e manuali per la movimentazione delle merci tra i padiglioni del Lingotto e Oval.

Comunicazione

Dall'edizione in cui il progetto sistemico è iniziato al Salone 2012, i supporti cartacei per la comunicazione sono diminuiti del 77,5% (da 751 139 mq nel 2006 a 288 470 nel 2012).

Questo incoraggiante risultato è stato raggiunto grazie all'adozione di **codici QR** per approfondimenti sui Presìdi Slow Food, all'implementazione **del sito web** dell'evento, alla distribuzione delle cartelle stampa attraverso **2000 chiavette USB** con certificazione CarbonNeutral® e all'**App SGTm**, utilizzata per diffondere il programma dell'evento al posto di 90 000 brochure stampate da oltre 70 pagine ciascuna.

L'App SGTm, sviluppata da Sinbit con il contributo di Molecole Sistemiche, è stata premiata allo Smau 2012 come **migliore applicazione italiana nella categoria Marketing and Service**, in quanto ha permesso ai visitatori di approfittare pienamente dell'evento aiutandoli ad acquisire maggiore consapevolezza sul tema della sostenibilità ambientale.

Quando non è stato possibile evitarne l'utilizzo si è impiegata **carta certificata FSC**, attestazione che garantisce una corretta gestione ambientale e sociale delle foreste.

Acqua sfusa e vuoto a rendere per il vetro

I visitatori del Salone hanno potuto usufruire di acqua sfusa grazie a **7 colonnine** installate nei vari padiglioni dalla *Società Metropolitana Acque Torino, Smat*.

Ciascuna colonnina è stata dotata di un contatore per registrare il consumo. Nei 5 giorni della manifestazione sono stati erogati **17 000 l di acqua che corrisponderebbero a 34 000 bottigliette di plastica da mezzo litro**. Grazie all'acqua sfusa sono state evitate oltre 2 t di CO₂ solo per la distribuzione e lo smaltimento della plastica. Se consideriamo inoltre che il peso di una bottiglia in PET da 0,5 l è circa 20 gr e che, per fare 1 kg di PET servono circa 2 kg di petrolio, possiamo affermare di aver evitato 1360 kg di petrolio e 3 t di CO₂.

A completare l'operazione, grazie alla collaborazione con Lurisia, nei Laboratori e Teatri del Gusto è stata distribuita acqua in bottiglie di **vetro** con il sistema del **vuoto a rendere**.

Mobilità delle persone e delle merci

Continua ormai da tre edizioni il tavolo di lavoro per ottimizzare la logistica di arrivo delle merci all'evento. Anche per il Salone 2012, i prodotti delle comunità del cibo di Terra Madre arrivati alle dogane sono stati stoccati in un magazzino di transito a Volpiano (To).

Nei giorni della manifestazione, Risteco ha trasportato le merci all'Oval con un automezzo a gasolio da 60 q **Euro 4** con FAP anti particolato, mentre all'interno sono state distribuite ai produttori utilizzando mezzi elettrici e manuali.

Anche per la logistica delle persone sono state sviluppate alcune strategie. I visitatori hanno potuto usufruire dello **sconto del 20% sul biglietto di ingresso** al Salone grazie alle convenzioni attivate con Trenitalia, GTT e ToBike.

La logistica di transfer dei 2500 delegati di Terra Madre è stata studiata ad hoc, grazie alla collaborazione di Seag e Bus Company, al fine di ridurre il numero dei viaggi e con mezzi Euro 5, Euro 4 ed Euro 3, questi ultimi solo per i bus di scorta.

Emissioni di CO₂

Nonostante le politiche di riduzione applicate, l'impatto zero non può essere raggiunto per il semplice motivo che non esistono eventi a impatto zero!

Nell'organizzazione del Salone le emissioni nocive all'ecosistema sono state ridotte di circa il **40% rispetto al 2006**.

Il Salone del Gusto e Terra Madre, grazie alla collaborazione di Co₂ Balance – Entsorga, ha compensato le emissioni che non è stato possibile evitare impegnandosi in uno speciale trattamento dei gas a basso contenuto di metano (quindi non infiammabile e libero di disperdersi in atmosfera) nelle discariche di Bairo Canavese, Colletterto Giacosa, Pinerolo, tutte nel torinese.