

La tendenza *L'impegno ambientale*

Sostenibile e solidale un segnale dal Lingotto

STEFANO PAROLA

Raccolta differenziata e vetture a basse emissioni con il coinvolgimento di tre atenei piemontesi

«In uno dei miei primi Saloni del gusto, chiesi ad Amiat di fare la raccolta differenziata durante l'evento. Mi guardarono come se fossi matto. Dopo una o due edizioni sono stati loro stessi a proporla», ricorda Luigi Bistagnino, docente del Politecnico e presidente della Systemic approach Foundation. Sono passati anni e oggi questo tipo di "approccio sistemico", questo voler soppesare ogni tipo di impatto, fa ormai parte del Dna di "Gustolandia": «È un tratto distintivo, fondamentale quanto la qualità degli espositori nel mercato e dei relatori nelle conferenze», spiega Roberto Burdese di Slow Food.

Così al Salone del gusto è normale che tra gli stand ci siano varie isole ecologiche, con i bidoni per differenziare l'immondizia e con pure i volontari che spiegano ai visitatori dove buttare cosa. Così come fanno parte della tradizione dell'evento pure le stoviglie compostabili in "Mater-Bi" della novarese Novamont: «Evitano lo smaltimento in discarica e contribuiscono alla creazione di compost di qualità», sintetizza il responsabile progetti speciali dell'azienda, Andrea Di Stefano. "Ricrea", il consorzio per il recupero degli imballaggi in acciaio, ha scelto di portare al Salone alcune panchine create con materiali di scarto: «È un segno tangibile di convenienza ambientale. Dopo l'evento le panchine saranno donate al Comune», spiega il direttore generale Federico Fusari. Il Gruppo torinese trasporti ha potenziato il servizio per consentire ai visitatori di raggiungere il Lingotto con i mezzi pubblici, per rendere più sostenibile la grande festa di Slow

Food: «Tentiamo da sempre di minimizzare l'impatto ambientale. A oggi il 50 per cento dei chilometri percorsi sono gestiti con vetture a basse emissioni», ricorda il responsabile marketing Claudio De Consoli. Si potrebbe andare avanti a lungo, perché in tutto le azioni messe in campo per il Salone del Gusto sono 82, grazie al coinvolgimento di tre atenei (Torino, Politecnico e Scienze gastronomiche), di diverse aziende e di oltre mille persone. Rientrano sotto un'iniziativa più ampia chiamata "SEeD for Global Goals", patrocinata dall'Asvis, l'Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile. Lo scopo è far sì che l'evento risponda ai 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile che si è data l'Onu per il 2030. «È un progetto che trasforma partner, espositori e visitatori in co-organizzatori dell'evento: attori che attraverso il loro comportamento possono



L'impatto del Salone
Rigida raccolta differenziata

determinare la sostenibilità», racconta Franco Fassio, responsabile scientifico di SEeD e docente dell'Università di Pollenzo.

Non si tratta solo di rendere il Salone del Gusto meno inquinante, come dimostra il progetto "Barachin", distribuito a 4mila persone in difficoltà: «È uno strumento per incontrarsi, conoscersi, superare diffidenze mangiando insieme», sintetizza Marzia Sica, responsabile Politiche sociali della Compagnia di San Paolo. Gli esempi sono tanti, si va dagli sforzi di Iren per il risparmio energetico a quelli del Corepla (consorzio raccolta imballaggi plastici) contro l'inquinamento dei mari, fino alle iniziative di Planet Idea per rigenerare gli spazi urbani rendendoli "smart" e sostenibili. Anche Lavazza si sta impegnando per i 17 obiettivi e per raccontarlo sta realizzando altrettanti murali in giro per Torino: «Grazie a "Toward 2030" l'arte incontra la sostenibilità e i muri si colorano di messaggi importanti», spiega il capo relazioni istituzionali Mario Cerutti. Il Comune ne è entusiasta: «Totale condivisione degli obiettivi di sviluppo sostenibile: è questo l'obiettivo del Comune sotto i profili energetici e ambientali», assicurano gli assessori ai Diritti Marco Giusta e all'Ambiente Alberto Unia. Tutto questo impegno va poi anche misurato, per capire se si è fatto centro. Ci pensa una rete di ricercatori che stima l'impatto del Salone: «Dalle analisi – dice Egidio Dansero, ordinario dell'Università di Torino – emerge una rete che trasforma il nostro territorio, per tutta la durata dell'evento, in un hub del cibo, dal quale partono messaggi di sostenibilità e solidarietà».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.