

Salone del Gusto e Terra Madre modello esportabile per la realizzazione di **Eventi a Ridotto Impatto Ambientale** *Meno rifiuti prodotti, compensata la CO₂ emessa, soluzioni innovative sperimentate con successo*

Torino, 2 marzo 2011 – Vengono presentati questa mattina presso il Castello del Valentino i risultati del progetto *Eventi a ridotto impatto ambientale* applicato all'ultima edizione del Salone internazionale del Gusto e di Terra Madre (Torino, 21-25 ottobre 2010).

Alla conferenza partecipano **Alessandro Altamura**, assessore al Commercio, Turismo e Attività Produttive della Città di Torino, **Fabio Grosso**, portavoce del presidente della Regione Piemonte, Roberto Cota, **Roberto Burdese**, presidente Slow Food Italia, **Luigi Bistagnino**, presidente del Corso di Studi in Design del Politecnico di Torino, **Valter Cantino**, rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Molteplici gli ambiti sui quali gli organizzatori delle due manifestazioni, Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food sono intervenuti, grazie al contributo del Corso di Studi in Design del Politecnico di Torino e all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Le 22 azioni applicate hanno coinvolto oltre 30 aziende che hanno sostenuto il progetto, sviluppando idee innovative mai sperimentate in campo fieristico. L'esperienza è stata avviata in occasione di Salone del Gusto e Terra Madre 2006 e ha coinvolto nuovi soggetti nel 2008. Con l'edizione 2010, il *know how* sviluppato da organizzatori e partner è divenuto un sistema unico al mondo, un modello per la progettazione di manifestazioni fieristiche ed eventi complessi e dai grandi numeri. La rete di aziende creata e le competenze sviluppate nelle tre edizioni a ridotto impatto ambientale già dalle prossime settimane saranno proposte ad altri enti fieristici che vorranno seguire l'esempio di Salone del Gusto e Terra Madre.

Punti di forza dell'edizione 2010 sono la riduzione delle tonnellate di rifiuti prodotti e la qualità della differenziazione, la scelta di materiali di allestimento e grafica biodegradabili e riutilizzabili, la sperimentazione di soluzioni inedite e di successo in campo energetico e nel packaging di prodotti commestibili, il miglioramento dei trasporti e le tecnologie di supporto alla comunicazione. Ma, nonostante le politiche messe in atto, un evento a impatto ambientale zero non può esistere e così gli organizzatori hanno deciso di compensare le tonnellate di CO₂ prodotte. Si tratta di 962,5 t per la realizzazione delle due manifestazioni (168 in meno rispetto al 2008 e 657 in meno rispetto al 2006) e 1.840,2 t per i voli che hanno trasportato i 3.781 delegati di Terra Madre provenienti da 163 Paesi. Grazie alla partnership con **Eco-Way** e **AirPlus International** queste emissioni saranno compensate attraverso la realizzazione di un progetto internazionale di creazione dell'impianto eolico di **Yanqing County**, Beijing (Cina) e di tutela del diritto al lavoro locale. Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2010 riceveranno un certificato **No Green House Effect** azzerando così il loro impatto sull'ambiente.

Di seguito i principali risultati ottenuti nei diversi ambiti di intervento:

Il dato più rilevante è sicuramente quello relativo alla gestione dei **rifiuti**, soprattutto per due eventi in cui entrano in gioco diverse tipologie di merci e prodotti alimentari. In base ai dati forniti da **Amiat**, Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino S.p.a., partner dell'iniziativa, i rifiuti sono stati ridotti di ben 79 t rispetto al 2008, pari al 34,5%. Delle 156,5 t totali, 91,58 sono state differenziate smistando plastica, vetro e acciaio, legno, oli esausti, carta, organico, tappi in PET e sughero. Inoltre, con il progetto **Buon Samaritano** e con l'Appuntamento a Tavola *Ne avanza per me?* sono state raccolte 6 t di derrate alimentari che sarebbero altrimenti finite nella raccolta dell'organico.

Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto – Terra Madre:

c/o Slow Food: Tel. +39 0172 419653 / 45/66/12 press@slowfood.it Fax +39 0172 419725

c/o Regione Piemonte: Tel. +39 011 4323312 ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it

c/o Comune di Torino: Tel. +39 011 4423606 raffaella.gentile@comune.torino.it

www.salonedelgusto.it / www.terramadre.org

Oltre ad Amiat, hanno collaborato **Compass Group, Comieco, Consorzio Nazionale Riciclo Imballaggi Acciaio, Ecoglass, Novamont, Rilegno** e i volontari di **Legambiente**. Tutti questi risultati, tuttavia, non sarebbero stati raggiunti senza l'impegno degli **espositori** e la sensibilità dei **visitatori**, chiamati a divenire co-organizzatori del Salone del Gusto.

Altro ambito fortemente impattante per una fiera è l'**allestimento**, dove è stata fondamentale la maggiore attenzione nella scelta dei materiali utilizzati, per il 98% riciclabili e riusati. Le 138,5 t di celenit, utilizzato per stand e bancarelle, impiegate nel 2008 sono state tutte riutilizzate per altri eventi, come lo stesso Salone del Gusto 2010, ma in quantità molto inferiori (21 t). Al suo posto sono stati impiegati 7.772 **Greenpallet®** realizzati da **Palm**, che **Lavazza** e **Mapei** hanno ritirato a manifestazione finita per il trasporto delle loro merci, con un significativo risparmio sia in termini economici che ambientali. Altri elementi innovativi adottati per l'allestimento sono i pannelli **Ecomat, Naturalia, e Osb**, ecosostenibili e totalmente riutilizzabili. Per i supporti di comunicazione del Salone sono stati messi al bando 1500 mq di PVC e 900 mq di forex stampando gli elementi grafici rispettivamente su 1300 mq di teli **EverGreen** e 1000 mq di **cartoncino riciclato**.

Salone del Gusto e Terra Madre non potevano non sviluppare nuovi modelli per la fruizione di cibi e bevande, coniugando impegno ambientale e piacere della degustazione.

Oltre **7 tonnellate di compost** di elevata qualità, utilizzabile in agricoltura sono stati prodotti a partire da 15,65 tonnellate di rifiuto organico puro al 93,3%, ottenuto grazie all'utilizzo di materiali biodegradabili. Tra questi, stoviglie in **Mater-Bi®** e polpa di cellulosa prodotte da **Novamont** e distribuite nella mensa di Terra Madre e nei punti ristorazione del Salone del Gusto con le quali si sono evitate 10,6 t di CO₂. Per la prima volta l'erogazione di acqua potabile, sia al Salone del Gusto che a Terra Madre, è avvenuta attraverso colonnine **Smat**, la rete idrica cittadina, e non con bottiglie in PET, risparmiando così 2,23 tonnellate di CO₂.

Per l'esposizione e la conservazione dei prodotti dei Presidi Slow Food sono stati sperimentati con successo nuovi supporti come le cassette in legno certificato con **Rilegno**, i vasetti in vetro a ridotto spessore con **Ecoglass** e **Verallia**, le lattine in acciaio riciclato con il **Consorzio Nazionale Acciaio** e le reti di imballaggio per l'ortofrutta in Mater-Bi® con Novamont.

Grazie a questi accorgimenti Salone del Gusto e Terra Madre hanno ridotto la produzione media giornaliera di **rifiuti della città di Torino** nel mese di ottobre dell'8,4%, pari a **43,4 t** per ognuno dei 5 giorni di evento. Considerando che a Torino e provincia il costo medio di conferimento dell'indifferenziato è 90 € a tonnellata (dati Provincia di Torino), non producendo queste 217 t di rifiuto indifferenziato sono stati risparmiati alla collettività quasi **20 mila €** per le operazioni di smaltimento.

Sono destinate a cambiare il futuro dei grandi eventi le soluzioni individuate per la riduzione del consumo di energia. Nonostante l'aumento della superficie occupata, il fabbisogno è passato da poco più di 4.600 KW nel 2008 a 4.151 nella scorsa edizione, grazie a una migliore progettazione degli spazi e a una più attenta analisi delle esigenze. Inoltre si è scelto di impiegare, per la prima volta in una manifestazione, 1200 lampade **Philips** a fluorescenza che hanno coperto il 50% del fabbisogno del mercato e di tutte le bancarelle dei Presidi; 259 apparecchi a led e fibra ottica **Ilti Luce** per lo stand Slow Food e la Sala Slow Wine; 43 cantinette climatizzate a basso consumo per mantenere a temperatura i vini in degustazione grazie a **Ceced Italia**.

Senza compromettere il livello delle informazioni, è stata ridotta del 27% la carta utilizzata per i materiali di comunicazione distribuiti al Salone del Gusto (da 626.000 a 457.000 mq per un risparmio di 55,4 t di CO₂), sostituita in parte da **3.000 chiavette usb per i giornalisti** e dal **codice QR** con cui i visitatori potevano scaricare su smart phone informazioni e ricette sui Presidi Slow Food al Salone.

Infine, fondamentali quando si muovono migliaia di persone e si conferiscono decine di tonnellate di prodotti alimentari sono i trasporti, per i quali si è registrato una riduzione di 48,4 t di CO₂: i delegati di Terra Madre hanno viaggiato in pullman granturismo ottimizzando così gli spostamenti, grazie al potenziamento delle linee **GTT** i visitatori hanno potuto raggiungere il Lingotto Fiere comodamente e senza inquinare; sul fronte alimentare, l'approvvigionamento dei prodotti nelle aree di preparazione dei piatti gestite da Slow Food è stato coordinato da **Sotral** e all'interno degli spazi espositivi sono stati utilizzati mezzi elettrici e manuali.