

## **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2010**

*Con le 22 nuove idee ridotto significativamente l'impatto ambientale*  
- 78,8 t di rifiuti rispetto al 2008, evitate 217 t di scarti, - 638 t di CO<sub>2</sub> rispetto al 2006

Ecco i risultati ottenuti applicando a Salone del Gusto e Terra Madre le 22 nuove idee del progetto *Eventi a Ridotto Impatto Ambientale*, sviluppato dagli organizzatori Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food con il contributo del Corso di Studi in Design del Politecnico di Torino e dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche:

### **1) Utilizzo di materiali eco-sostenibili per allestimento e supporti grafici**

- L'utilizzo di 7.772 unità di **Greenpallet®** forniti da **Palm** per l'allestimento di stand e bancarelle ha evitato 177,1 t di rifiuti, che corrispondono a 62,176 t di CO<sub>2</sub>. I Greenpallet® sono progettati secondo principi di eco-design per avere un impatto ambientale minore rispetto alle tipologie tradizionali. Sono realizzati con legname certificato PEFC (proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici) e accompagnati dall'etichetta **AssoSCAI** (Associazione per lo Sviluppo della Competitività Ambientale di Impresa).

- La totalità dei pannelli **Ecomat**, ottenuti dal riciclo della sansa esausta, **Naturalia**, filamenti di legno provenienti da foreste certificate PEFC impastate con resine, e **OSB**, scaglie di legno incollate con resine, saranno riutilizzati per le prossime manifestazioni di Slow Food. Con questi materiali è stato sostituito il **celenit** che da 138,5 t nel 2008 è passato a 21 nel 2010. Inoltre quello usato nel 2010 proveniva dal Salone 2008 e sarà nuovamente messo a disposizione per eventi futuri garantendo un risparmio di 3,4 t di CO<sub>2</sub>.

- Per la grafica di stand, bancarelle e per i pannelli di piccole e medie dimensioni sono stati usati 1005,5 mq di **cartoncino riciclato e riciclabile** al posto di 900 mq di forex (materiale plastico).

- Per le grafiche di grandi dimensioni interne ed esterne ai padiglioni fieristici sono stati impiegati teli **EverGreen**. Questo materiale, per la sua formulazione in base acquosa senza PVC e altre sostanze chimiche, ha ridotto l'impatto ambientale del 35% in rapporto a un tradizionale telo. Con i 1.291,86 mq di teli EverGreen, completamente riutilizzati, sono stati evitati 1500 mq di PVC, equivalenti a 0,188t di CO<sub>2</sub> e 0,367 t di rifiuti.

### **2) Allungamento del ciclo di vita dei materiali per allestimento e grafica**

- Al termine del Salone i **Greenpallet®** di **Palm** sono stati ritirati da **Lavazza** e **Mapei** per il trasporto delle loro merci. L'operazione ha fatto risparmiare i soggetti coinvolti favorendo una filiera bosco-legno-consumatore responsabile.

- Sempre rispettando la logica sistemica, **Sciolla Company** produrrà fantasiose borse con i teli **EverGreen**. Presso lo stand Slow Food sono stati venduti accessori per l'abbigliamento prodotti con teli in PVC e moquette di precedenti manifestazioni.

### 3) Raccolta differenziata e valorizzazione dei rifiuti

- Nel 2010 sono state prodotte 78,8 t di rifiuti in meno rispetto al 2008 e differenziate 91,58 t, pari al 58,5% del totale prodotto. Grazie all'utilizzo di materiali riciclabili, al riuso e al recupero, sono state evitate 217 t di scarti.

Il progetto per il Salone 2010 ha previsto la raccolta integrale di tutte le frazioni (plastica, carta e cartone, vetro e lattine, organico, legno e sughero, olio esausto e residuo indifferenziabile) organizzata su tre livelli: le isole di raccolta, presidiate da volontari di **Legambiente** che hanno aiutato il pubblico a porre il rifiuto nel contenitore giusto; il sistema "banco a banco" di prelievo dei rifiuti già differenziati dai singoli espositori all'interno dei propri spazi; la raccolta di materiale (soprattutto organico) nelle cucine e nelle aree di preparazione dei piatti in degustazione. Tutto il processo era monitorato e garantito da Amiat con la collaborazione di Compass Group per la gestione logistica e al supporto progettuale di Comieco, Consorzio Nazionale Riciclo Imballaggi Acciaio, Ecoglass, Novamont, Rilegno. Compass Group, inoltre, per la pulizia dei padiglioni ha utilizzato prodotti detergenti ecocompatibili a ridotto impatto ambientale con marchio e certificazione Ecolabel.

### 4) Valorizzazione di imballaggi attraverso la promozione di nuovi modelli di consumo

- Gli imballaggi sono una delle principali cause di produzione di rifiuti. Al Salone del Gusto e Terra Madre sono stati promossi nuovi modelli di consumo, produzione e recupero del packaging per prodotti alimentari. Gli espositori hanno utilizzato materiale biodegradabile, acquistato a prezzi competitivi direttamente in fiera.

Durante la manifestazione è stato assegnato il primo *Premio per il Migliore Eco-Packaging dei Presidi Slow Food* a quei produttori che hanno trovato soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale dei loro imballaggi. Il Presidio del pomodoro regina di Torre Canne e quello della papacella napoletana sono stati premiati per aver creato un imballaggio funzionale, ecocompatibile e realizzato con materiali naturali e totalmente riciclabili. Il Presidio del biscotto di Ceglie ha ricevuto il riconoscimento per la chiarezza esaustiva con cui ha evidenziato ogni elemento utile al consumatore, indicando gli eventuali allergeni e l'utilizzo di ingredienti locali. Una menzione speciale è stata data ai Presidi degli agrumi del Gargano e del mais Biancoperla per aver saputo combinare un imballaggio ecocompatibile e una buona comunicazione delle qualità del prodotto.

- Numerose iniziative sono state sviluppate espressamente per il Salone 2010. **Ecoglass** e **Verallia**, per ridurre l'utilizzo di vetro, hanno ideato un vasetto resistente dallo spessore ridotto per i Presidi Slow Food italiani. Attraverso il progetto *Tappo a chi?*, **Rilegno** ha promosso all'interno dell'Enoteca la raccolta dei tappi di sughero per la produzione di pannelli isolanti per la bioedilizia. Sempre grazie a Rilegno, i Presidi hanno esposto i loro prodotti freschi in cassette di legno riciclato personalizzate con la chiocciola dei progetti di tutela Slow Food.

- Il **Consorzio Nazionale Acciaio**, in collaborazione con Slow Food e il Presidio del pomodoro San Marzano, ha promosso l'acciaio come esempio di imballaggio sostenibile a filiera corta. L'imballaggio riciclato è anche diventato un originale elemento di arredo al Cocktail Bar.

- **Novamont** ha riconfermato la collaborazione iniziata durante il Salone 2008, sperimentando **nuove forme di utilizzo del Mater-Bi®** come la carta alimentare laminata differenziabile nell'organico, i teli per la pacciamatura per il Presidio del melone porceddu di Alcamo, il film protettivo per l'imballaggio del programma del Salone del Gusto inviato ai soci e della rivista associativa *Slowfood*, e le 70.000 retine di imballaggio alimentare in MaterBi® usate per 11 Presidi dell'ortofrutta che hanno permesso di evitare 0,023 t di CO<sub>2</sub>.

## 5) Utilizzo di componenti biodegradabili e compostabili per la fruizione del cibo

In tutti gli spazi gestiti da Slow Food sono state utilizzate solo stoviglie biodegradabili compostabili in Mater-bi® e polpa di cellulosa con un risparmio di 10,6 t CO<sub>2</sub> rispetto alle stoviglie polimeriche. Applicando il design sistemico, i componenti biodegradabili sono entrati a far parte della filiera di raccolta dell'organico per essere così destinati alla generazione di un nuovo prodotto: il compost. Durante il Salone sono state raccolte 15,65 t di rifiuto organico con il 93,3% di purezza dalle quali sono derivati oltre 7 t di compost.

## 6) Riduzione del fabbisogno energetico

Nel 2010 si è deciso di avviare un'operazione di riduzione dei consumi energetici su larga scala con la quale sono state risparmiate 5,43 t di CO<sub>2</sub>, pari a 13.470,4 kWh. Si tratta di un'innovazione mai vista in eventi di portata come il Salone del Gusto.

### - illuminazione

Per gli spazi della Sala Slow Wine e lo stand Slow Food, **Ilti Luce** ha fornito 259 apparecchiature a led e fibre ottiche che hanno permesso di evitare 1,2 t di CO<sub>2</sub>. Tali corpi illuminanti, non producendo calore, sono l'ideale per mettere in risalto le etichette dei vini senza alterare il contenuto delle preziose bottiglie.

**Philips** ha fornito 1200 lampade a fluorescenza (50% delle esigenze fieristiche) a basso consumo energetico da 23 W per l'illuminazione degli stand e di tutte le bancarelle dei Presìdi Slow Food, con un risparmio di 4,2 t di CO<sub>2</sub>.

### - apparecchiature a basso consumo

Grazie alla collaborazione con **Ceced**, Associazione Nazionale dei Produttori di Apparecchi Domestici e Professionali, nella Sala Slow Wine sono state utilizzate 43 cantinette refrigeranti per i vini che hanno di ridurre la CO<sub>2</sub> di 0,03 t.

## 7) Riduzione dei supporti cartacei

La quantità totale di carta al Salone del Gusto è stata ridotta del 26,9% rispetto al 2008, da quasi 626 mila mq nel 2008 a 458 nel 2010.

Il Salone ha continuato la ricerca di strategie innovative per diminuire progressivamente i materiali di comunicazione su carta, senza pregiudicare il livello di informazioni trasmesse.

Per la prima volta è stato utilizzato il **codice QR** che permetteva di scaricare sul proprio cellulare gli approfondimenti relativi ai Presìdi Slow Food italiani e internazionali. L'introduzione di questo codice ha reso superfluo l'impiego di 75,6 mq di carta plastificata.

Inoltre nel 2010, cartelle, comunicati stampa, programmi e altri materiali cartacei sono stati diffusi attraverso la posta elettronica e il download di testi, foto e video dal **sito web**, con un risparmio di 155 mq carta, pari a 0,02 t di CO<sub>2</sub>.

Le 3000 cartelle stampa per i giornalisti sono state distribuite con pratiche ed ecologiche **chiavette usb**, equivalenti a 3.720 mq di carta in meno e 0,5 t di CO<sub>2</sub>.

Tutti i materiali cartacei comunque necessari sia per il Salone che per Terra Madre sono stati stampati su **carta con certificazione FSC**, proveniente da foreste correttamente gestite da un punto di vista ambientale e sociale.

## 8) Massimizzazione dell'efficienza del trasporto

Le azioni messe in campo nel settore dei trasporti hanno ridotto di 48,4 t la CO<sub>2</sub> rispetto al 2008, pari al 21,3%.

### - delle persone

GTT ha potenziato le linee sul percorso dalla stazione ferroviaria Porta Nuova a Lingotto Fiere, istituendo un servizio di navette gratuite dalla stazione dei treni di Lingotto a Lingotto Fiere. Inoltre, i volontari di Terra Madre hanno usufruito gratuitamente dei mezzi pubblici.

I transfert dei delegati di Terra Madre sono stati organizzati su pullman gran turismo euro 5 o con filtro antiparticolato al fine di ottimizzarne gli spostamenti.

### - delle merci

Per la consegna dei Presìdi Slow Food al Lingotto sono stati utilizzati automezzi a motore euro 4 ed euro 5 a gasolio. All'interno dello spazio espositivo erano a disposizione mezzi elettrici e manuali. L'approvvigionamento e la gestione dei prodotti alimentari per la preparazione dei piatti nelle aree gestite da Slow Food – Laboratori del Gusto, Teatro del Gusto, mensa di Terra Madre - sono stati coordinati da **Sotral**, consentendo la riduzione delle emissioni. Per la Mensa di Terra Madre e per gli spazi gestiti da Slow Food, si sono scelti prodotti locali, mentre le comunità del cibo di Terra Madre e i Presìdi Slow Food internazionali hanno fornito i prodotti provenienti dall'estero.

## 9) Recupero delle derrate alimentari

Proseguendo la collaborazione iniziata nel 2008, anche alla fine di quest'edizione è stato raccolto da ogni bancarella, stand e cucina, tutto il cibo altrimenti sprecato. Le derrate alimentari sono state assegnate dal Comune di Torino a enti assistenziali.

Per la prima volta Slow Food ha organizzato **Ne avanza per me?**, una cena-evento all'insegna del non-spreco, del recupero e del riuso, della fantasia e della convivialità, con un folto gruppo di rinomati chef italiani e internazionali impegnati nella creazione di piatti inediti con il surplus di materie prime dall'evento.

## 10) Erogazione di acqua sfusa

I visitatori hanno potuto consumare acqua potabile della rete idrica cittadina grazie alle 4 colonnine e ai bocconi installati da **Smat** al Salone del Gusto e alla mensa di Terra Madre, con un risparmio di 2,23 t di CO<sub>2</sub>. Grazie alla collaborazione con **Lurisia**, in tutte le aree gestite da Slow Food (stand associativo, Laboratori e Teatro del Gusto, aree educative, sale conferenze, ecc...) è stata distribuita acqua in vetro.