



**DISEGNO
INDUSTRIALE**



Slow Food®

Report del progetto

Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale



Progetto sistemico a cura di:

Disegno Industriale, Politecnico di Torino e **Slow Food**

Responsabile Scientifico: prof.arch. Luigi Bistagnino

Coordinatori del progetto: dr. Franco Fassio

Gruppo di Ricerca: Alessandro Balbo, Silvia Barbero, Cristian Campagnaro, Clara Ceppa, Andrea Di Salvo, Veronica Gallio, Vassilia Gallio, Andrea Marchiò, Gian Paolo Marino, Lorena Mingrone, Alessandra Rasetti, Lidia Signori.

Edizione 2008

Partner istituzionali



L'applicazione dell'approccio sistemico come strumento di quantificazione e "qualificazione" dell'impatto ambientale di un evento, come Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, permette di osservare la problematica della sostenibilità sotto molteplici aspetti.

La linea guida del Design Sistemico che si esprime nella necessità di creare relazioni territoriali, conduce a una valutazione delle conseguenze ambientali che ogni nostro gesto può determinare, in un ordine di grandezza più ampio e ricco di variabili. Il poter credere di riuscire pienamente a quantificare e a prevedere ciò che può avvenire in un contesto così vasto, come in quello in cui viviamo, è certamente un'utopia. Possiamo però essere coscienti che la strada verso la sostenibilità delle azioni umane, non può che passare attraverso il tentativo di emulare il sistema naturale, l'unico che può con diritto definirsi a Zero Emissioni.

Questo primo report del progetto "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale" ha quindi come finalità primaria quella di spiegare come molteplici fattori determinino la sostenibilità di una manifestazione e come ogni singolo parametro vada analizzato, oltre che per le sue caratteristiche d'innovazione, criterio di un'efficienza tecnologica in continua evoluzione, anche per come esso "vive" e si relaziona con il contesto.

Indice

- Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale: l'evoluzione del progetto

- I partner del progetto e lo sviluppo degli scenari progettuali
 - Allestimento: la progettazione di elementi sistemici
 - Raccolta dei rifiuti: un evento progettato a partire dalle esigenze di smaltimento degli scarti
 - Imballaggi: la progettazione e la valorizzazione del packaging
 - Materiali biodegradabili: dalla natura alla natura!
 - Le risorse energetiche: approvvigionamento energetico derivante da fonti rinnovabili locali
 - Acqua: un piccolo passo per un grande obiettivo
 - Emissioni di CO₂: un parametro per valutare la riduzione dell'impatto ambientale

- La creazione di un network d'impres

- 2006 - MACRODATI Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

- 2008 - MACRODATI Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

- Il percorso di riduzione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale

L'approccio sistemico applicato al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008

L'evoluzione del progetto

Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'aver nuovi occhi (Marcel Proust).

Il progetto "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale" muove i primi passi nel settembre del 2006, immergendosi in un mondo complesso e articolato di rapporti consolidati e stabili fra ente organizzatore, partner e sponsor tecnici, elementi di un sistema che allora iniziavano a lanciare il messaggio del "**Buono, Pulito e Giusto**". In particolare, all'interno di questo processo di apprendimento collettivo verso una maggiore consapevolezza nelle scelte di consumo alimentare, si sviluppa in seno a Slow Food, Regione Piemonte, Città di Torino, promotori di entrambe le manifestazioni, l'esigenza di un evento fieristico sostenibile, capace di armonizzare e rendere conformi **contenitore** (Lingotto Fiere e Oval Lingotto) e **contenuti** (prodotti, eventi, laboratori etc.). Insieme a Disegno Industriale, Politecnico di Torino, è così iniziato nel 2006 un percorso verso l'applicazione dell'**approccio sistemico** agli eventi in questione, come strumento metodologico per la riduzione dell'impatto ambientale.

L'**obiettivo del progetto**, inserito nel programma di **Torino 2008 World Design Capital**, è la **progressiva riduzione dell'impatto ambientale dell'evento**, attraverso la creazione di una rete di saperi interdisciplinari che prendono in esame ambiti progettuali differenti e complessi, con il fine di promuovere nuovi scenari sostenibili di consumo e di gestione degli output (ad esempio gli scarti), rendendoli utilizzabili per altri processi e conferendo loro un nuovo valore economico.

A partire dall'analisi del ciclo di vita della fiera/evento **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006** per quanto riguarda la situazione dei consumi energetici, di acqua, della produzione dei rifiuti ed emissioni di CO₂, il progetto fa un "**rilievo olistico**" dello stato attuale (nel 2006) di *input* in entrata e *output* in uscita, per poi delineare gli scenari in cui sviluppare la ricerca.



Varie sperimentazioni progettuali, tappe intermedie della ricerca, durante fiere come **Slow Fish 2007** (Genova) e **Cheese 2007** (Bra), ci hanno permesso di individuare innovative strategie a partire dal coinvolgimento diretto di aziende nella progettazione stessa della manifestazione.

L'approccio sistemico di Disegno Industriale, Politecnico di Torino, quindi, come "motore" dello sviluppo fieristico sostenibile ha portato consumatori, produttori e progettisti a riflettere sui concetti di locale, identità territoriale, riduzione dell'impatto ambientale del ciclo di vita dei prodotti, output-input a

partire dalla valorizzazione dei rifiuti. Si è trattato di attivare un processo d'**innovazione comportamentale**: "nuovi occhi" che osservando la problematica e non sacrificando le componenti caratterizzanti il prodotto fieristico, ne ottimizzassero i flussi di promozione, esposizione e commercio, adattandoli alle qualità locali del territorio, al fine di educare, tutelare e promuovere **una nuova cultura ambientale**.

La ricerca, a partire dal primo traguardo del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008, traccia quindi un punto di partenza per un cammino evolutivo pluriennale che ribadisce così il ruolo innovatore e la funzione educatrice che la *kermesse* ha avuto fin dalla prima edizione del 1996.

Gli ambiti progettuali, presi in considerazione per questa edizione, attraverso un **approccio** di tipo **interdisciplinare**, sono aumentati rispetto all'edizione del 2006; oltre ai consumi energetici, di acqua, della produzione dei rifiuti ed emissioni di CO₂, la progettazione ha coinvolto gli allestimenti, gli imballaggi, i materiali per la fruizione del cibo, le risorse energetiche, la logistica per il trasporto delle merci, la mobilità dei delegati di Terra Madre e dei visitatori.

Per ogni ambito progettuale è stato individuato un **partner tecnico**, aziende che con intraprendenza economica ci hanno accompagnato in questo cammino su nuovi terreni culturali attraverso l'instaurazione di tavoli di lavoro e dialogo fra più soggetti. Ne è scaturito un sistema relazionale complesso che via via ha acquisito una consapevolezza e un'unitarietà sorprendente tanto da diventare una molla propulsiva per tutte le azioni messe in atto: la somma delle relazioni si è dimostrata più valevole della somma dei singoli elementi.

Il progetto "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale" si è quindi dimostrato in itinere un valido e riconosciuto strumento per azioni culturali, sociali ed etiche volte a ridurre l'impatto ambientale di manifestazioni ed eventi fieristici. Recentemente (novembre 2008), il progetto è stato menzionato dal **Premio Biennale Italia** per l'innovazione apportata al Design degli Eventi poiché si è distinto per *"l'azione culturale dimostrata nella progettazione rivolta al territorio e per l'esperienza creata che ha sancito un legame cognitivo ed emotivo con gli spettatori"*.

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre ora possono quindi essere considerati come un **"evento vivo"** per la sua dinamicità, il suo continuo evolversi che lo pone al centro delle più recenti dinamiche di internazionalizzazione del sistema-Paese e, dall'altra, lo vede sempre più legato a processi di rete orientati allo sviluppo del territorio e a politiche di dialogo-educazione con i visitatori. È un **laboratorio**, dove progetti come "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale" trovano spazio per rappresentare, progettare, metabolizzare nuove tendenze e stili di vita, nuove alleanze fra produttori, promotori e distributori, nuovi linguaggi che accelerano il ritmo della diffusione di un'innovazione che restituisce dignità all'ambiente e in cui si sviluppa formando e informando, creando consapevolezza, responsabilità e condivisione degli stessi principi.

Attualmente la ricerca è in continua evoluzione poiché gli "entusiasmi" generati da questo primo esempio mondiale di evento sistemico ci stanno guidando nello sviluppo di un **modello esportabile** di manifestazione fieristica a ridotto impatto ambientale, che possa diventare un **veicolo comunicativo dell'eccellenza piemontese** in quest'ambito.

I partner del progetto e lo sviluppo degli scenari progettuali

L'innovazione non risiede nel continuo aggiornamento tecnologico, ma nell'angolazione con cui si osservano i problemi (Luigi Bistagnino).

L'innovazione non consiste nello studio di un aspetto tecnologico o del suo perfezionamento, ma nella ricerca costante attraverso la cultura del progetto che, proprio per le sue caratteristiche intrinseche, difficilmente potrà essere "rubata" e fatta propria da altri. La tecnologia, invece, è facilmente esportabile e pare oggi destinata a rimanere in quei paesi in cui il costo del lavoro è quasi nullo. I progettisti, l'industria e anche gli utenti del nostro modello culturale/economico occidentale di cosiddetto sviluppo, sono focalizzati sulla "sequenzialità lineare" tutta mirata e concentrata sulla realizzazione di prodotti; questi ultimi soddisfano i sogni degli acquirenti, muovono l'economia e incentivano la società nel continuo accrescimento di questo obiettivo.

Il tutto non sarebbe dannoso se di pari passo non si notasse che anche gli scarti delle produzioni dei prodotti e i prodotti stessi a fine vita aumentano esponenzialmente con il ritmo produttivo. Solo alla fine del ciclo di produzione o del ciclo di vita ci si preoccupa degli scarti e si va allora alla ricerca di una tecnologia capace di poter risolvere il problema. Evidentemente non si risolve la situazione intervenendo alla fine; bisogna, infatti, mutare il modo di affrontare e gestire i processi.

Questo progetto adotta per la prima volta a livello internazionale un nuovo approccio progettuale: il **design sistemico**. Peculiarità della Laurea Magistrale in Ecodesign del Politecnico di Torino, il design sistemico, può attivare un nuovo modello economico basato sulla progettazione di cicli industriali aperti.

Il suo focus è l'**uomo**, inserito nel sistema in cui vive e in cui attiva le proprie relazioni. È un approccio metodologico che auspica l'applicazione delle dinamiche e delle tempistiche naturali all'industria. Le attività produttive possono rispecchiare il modo in cui funziona la **natura** dove anche le eccedenze sono metabolizzate dal sistema. In natura nulla è sprecato poiché ciò che è output per un sistema diventa input per un altro: "la natura dà un forte valore ai suoi output (scarti)!".



linee guida Design Sistemico

Seguendo questa impostazione, il design sistemico prevede l'analisi di molteplici ambiti e fattori e la loro riprogettazione in un'ottica di riduzione dell'impatto ambientale. Ciò ha determinato il modificarsi dell'architettura e dell'organizzazione dell'evento e attraverso la costruzione di un **sistema di relazioni** con aziende locali ha determinato inoltre grossi benefici, da un punto di vista lavorativo ed economico, per l'intero **territorio piemontese**.

Qui di seguito sono sintetizzati alcuni sviluppi degli ambiti progettuali analizzati e progettati.

Allestimento: la progettazione di elementi sistemici

In collaborazione con **Set Up** si è deciso di modificare del 50% l'allestimento, sostituendo elementi di un normale pre-allestito con altri costituiti da Celenit (un impasto di lana di legno mineralizzata e cemento), materiale che non è trattato chimicamente per rispondere ai parametri dell'ignifugazione poiché lo è di sua natura ed è inoltre un isolante termo acustico naturale.

La vera novità però, oltre all'innovazione tecnologica nell'utilizzare questo tipo di materiale, è che esso verrà, una volta non più utilizzabile per eventi fieristici, impiegato dalla società Autostrade, **Co.Ge.Fa. spa** (azienda che ha acquistato per prima il materiale affittandolo in un secondo momento a Set Up per l'allestimento) che, evitandone il conferimento in discarica, ne farà uso per opere stradali. Ci troviamo quindi di fronte a un esempio pratico di design sistemico che favorisce il crearsi di nuovi modelli economici in cui un output diventa input per un altro ambito lavorativo. L'applicazione dei principi qui enunciati, è stata inoltre verificata grazie al conseguimento da parte di Set Up di tre certificazioni inerenti la qualità, l'ambiente e l'eticità delle azioni messe in atto.

Un'altra scelta strategica da un punto di vista architettonico è sicuramente l'eliminazione della moquette, da sempre uno degli elementi di allestimento più diffusi all'interno di fiere, pur avendo un ciclo di vita molto breve. Per questa ragione il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre hanno deciso di abolire l'uso della

moquette lasciando sgomberati 78.500 metri quadrati, la superficie del pavimento di Lingotto Fiere e Oval Lingotto. Inoltre in circa 2.300 metri quadrati di superficie (spazio Slow Food, Regione Piemonte, Città di Torino, Strada Maestra) sono state sperimentate particolari vernici lavabili di origine naturale (fornitore **Spring Color**). Figli della stessa mentalità, sono sicuramente i ragionamenti sviluppati sul materiale prodotto per le comunicazioni (cartellonistica, poster, segnalazioni) interne ed esterne agli eventi. Oltre ad aver sensibilmente diminuito la produzione di materiali cartacei (riduzione di circa il 20%) a favore di una divulgazione delle informazioni per vie telematiche, anche il materiale utilizzato per la comunicazione è stato progettato, in collaborazione con la **Papili Factory onlus**, ad hoc per essere riutilizzato a fine fiera in altri ambiti applicativi (prolungamento del ciclo di vita degli elementi per l'allestimento). L'80% della cartellonistica è inoltre stato realizzato (fornitore **Cartiere Paudice**) con cartoncino riciclato e riciclabile a ridotto contenuto di elementi chimici nocivi per l'uomo.

Di notevole interesse poi l'utilizzo in via sperimentale di 10 teli in Evergreen (fornitore **Dickson Coating** - materiale tecnologicamente considerato ecocompatibile). I teli, dipinti a mano da studenti dell'**Accademia delle Belle Arti di Torino**, sono serviti, all'interno dell'evento, per arricchire la comunicazione e a oggi sono in esposizione all'Accademia.

Da segnalare ancora l'iniziativa promossa da Papili Factory onlus e **La Stampa**: sono state prodotte in loco e utilizzate in fiera, circa 150 sedute riciclando vecchi giornali La Stampa.

aziende/enti coinvolti



SET UP opera nella progettazione e organizzazione di eventi e manifestazioni di vario carattere, gestendo tutte le fasi del progetto, dal brief alla creatività – elaborata in funzione del target - dall'allestimento al successivo controllo e monitoraggio. Alla base della filosofia aziendale vi è la convinzione che soddisfazione del cliente, rispetto dell'ambiente, sicurezza dei lavoratori e profittabilità dell'azienda siano elementi che devono convivere per lo sviluppo e il miglioramento continuo della propria organizzazione.



Co.Ge.Fa opera nella costruzione di strade e autostrade e di tutto ciò che concerne la segnaletica stradale.



PAPILI FACTORY onlus è un'associazione (dal 2004) e una cooperativa (dal 2007). Il suo scopo è di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini attraverso lo svolgimento di attività artistiche manifatturiere che prevedano l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.



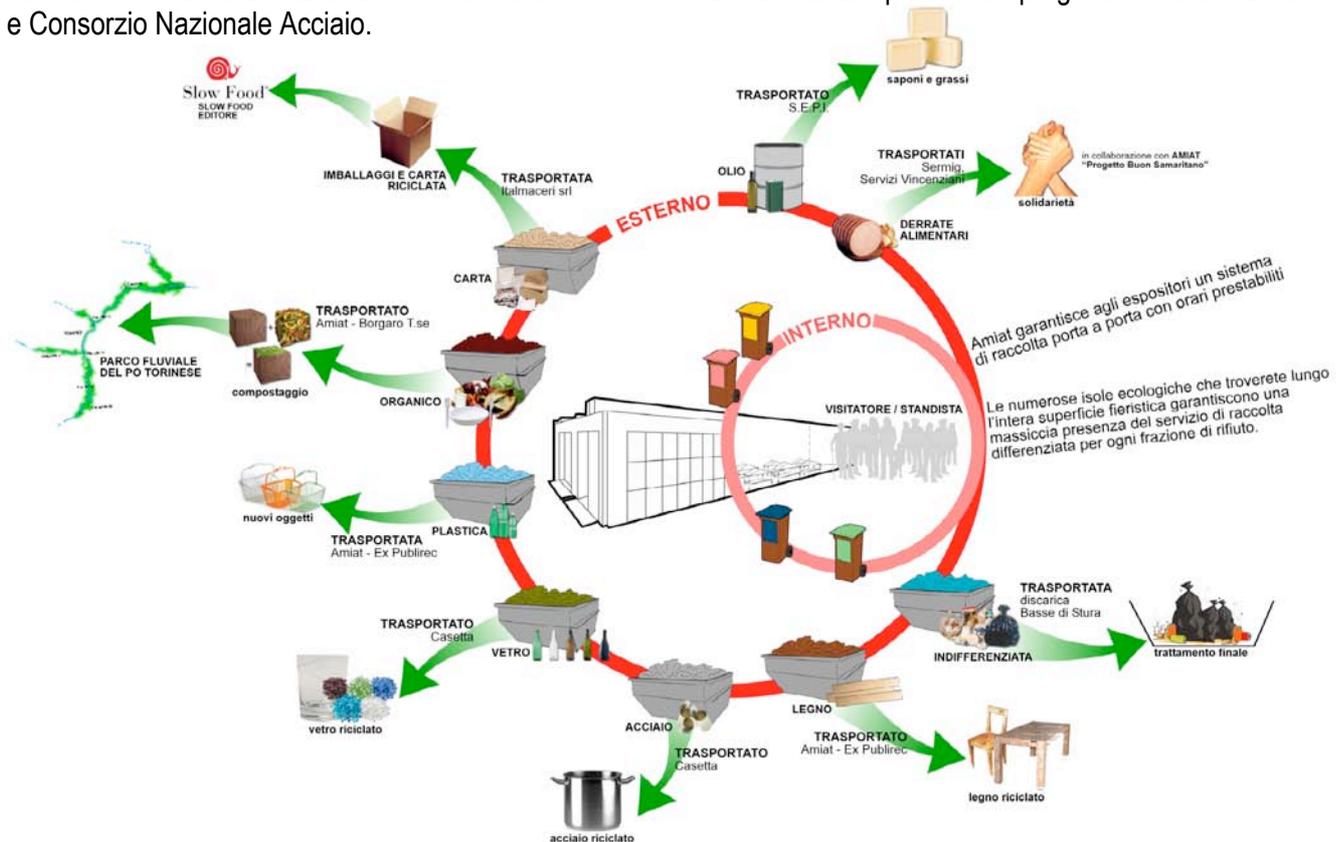
Accademia Albertina delle Belle Arti di Torino è una delle più antiche d'Italia. Ha il fine di preparare all'esercizio dell'arte ed è sede primaria di alta formazione, di specializzazione e di ricerca nel settore artistico.

LA STAMPA

La Stampa è uno dei più conosciuti e diffusi quotidiani italiani, con sede a Torino. La vendita giornaliera di oltre 300.000 copie lo rende il terzo giornale d'informazione più venduto nel Paese.

Raccolta dei rifiuti: un evento progettato a partire dalle esigenze di smaltimento degli scarti

In collaborazione con **Amiat** è stato progettato, attraverso un'analisi dei flussi di produzione dei rifiuti (analisi che si sviluppa a partire dalla localizzazione e dalla tipologia dei prodotti esposti), un sistema di dismissione dei rifiuti che **ambiva al 50% di differenziazione**. Per la prima volta una fiera è stata progettata a partire dalle esigenze di dismissione degli scarti. Prima di procedere alla disposizione degli stand si è, infatti, ragionato sugli spazi necessari per lo sviluppo di una corretta raccolta differenziata interna ed esterna all'evento. Inoltre tutti i materiali raccolti hanno seguito rigidi vincoli di dismissione e valorizzazione che oltre a identificare e tracciare la filiera, hanno permesso la sicura generazione di materiali, nuovi oggetti derivanti da un corretto riciclo. Il controllo delle varie filiere è stato ulteriormente monitorato da altri partner del progetto come Comieco e Consorzio Nazionale Acciaio.



In due filiere in particolare, la corretta differenziazione dei rifiuti ha portato benefici al medesimo sistema sia in termini di disponibilità di risorse economiche che di materia: gli imballaggi raccolti in occasione della fiera, una volta entrati nella filiera del riciclo della carta, sono tornati a Slow Food per soddisfare future esigenze editoriali sotto forma di contributo economico riconosciuto da Amiat e Comieco, mentre parte del compost prodotto dal riciclo dell'organico sarà utilizzato per fertilizzare i terreni che Slow Food sta riqualificando per abbattere le proprie emissioni di CO2 rimanenti.

È continuata anche nell'edizione del 2008 l'iniziativa del progetto Buon Samaritano: nel 2006 erano state raccolte 1,4 tonnellate di derrate alimentari mentre a conclusione di questa edizione, ben 6 tonnellate di alimenti in avanzo sono state donate in beneficenza al Sermig e ai Servizi Vincenziani.

Durante la fiera, i promotori dell'iniziativa hanno potuto inoltre comunicare di aver già evitato, grazie a una corretta progettazione dell'allestimento in tutte le fasi del suo ciclo di vita (allestimento, evento e disallestimento), circa 56.500 Kg di rifiuti mentre altri 69.400 Kg circa, dipendevano dalla corretta differenziazione dei rifiuti prodotti dai visitatori. Il coinvolgimento delle persone, correttamente informate attraverso comunicazioni puntuali e l'efficiente collaborazione di **Palmar** nella gestione dei rifiuti interna all'evento, sono stati decisivi per il raggiungimento dell'obiettivo prefissato: secondo dati Amiat, possiamo oggi affermare di aver **raggiunto una differenziazione degli scarti del 58,4%**.

aziende/enti coinvolti



AMIAT, Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino S.p.A., gestisce ed eroga in modo integrato i servizi d'igiene del suolo, raccolta e smaltimento rifiuti per un bacino di utenza di oltre 1 milione di abitanti. La sfida di AMIAT per il futuro è la valorizzazione dei rifiuti, attraverso la corretta gestione d'impianti di trattamento e recupero che trasformino i rifiuti in risorse, generando sempre meno impatti ambientali.



PALMAR fa parte dal 2003 di Compass Group Italia S.p.A e si occupa di servizi ambientali integrati. Per il Lingotto Fiere si occupa della pulizia degli spazi espositivi e di quelli comuni.

Imballaggi: la progettazione e la valorizzazione del packaging

Insieme a partner strategici come **Comieco**, **Consorzio Nazionale Acciaio**, **Re-Academy** e il marchio **I Was**, sono stati divulgati e promossi nuovi modelli di consumo, produzione e gestione d'imballaggi alimentari. Il design applicato agli imballaggi mira a ridurre l'impatto ambientale dell'intero ciclo di vita del packaging ricercando le soluzioni più adeguate in relazione alle esigenze di conservazione del prodotto, del consumatore, del produttore e del distributore. Non è possibile ragionare su un imballaggio migliore in senso assoluto ma solo sull'imballaggio migliore per un determinato prodotto.



Cinque i progetti di design legati al tema degli imballaggi alimentari che erano presenti al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008:

- Comieco era presente al Salone con "Gusto così" e "Salvavino": portare a casa il cibo o il vino non consumati al ristorante non è sicuramente una rivoluzione, ma è un modo tangibile per ricordarci, in un momento di svago, che quotidianamente lasciamo la nostra impronta sull'ambiente. L'imballaggio

diventa pertanto uno strumento di comunicazione ambientale, oltre che supporto utile per salvare dalla discarica il cibo e il vino abilmente confezionati. La possibilità di recuperare il vino permette inoltre di bere con moderazione, con il risultato di avere strade più sicure e serate più serene.

- la valorizzazione di packaging di acciaio: progetto di riciclo sviluppato dal Consorzio Nazionale Acciaio e presente nel loro spazio istituzionale;
- Mr. Pet, un sistema di raccolta e dismissione delle bottigliette in Pet che diventano cestini e carrelli per supermercati: progetto sviluppato da Re-Academy e presente nel loro stand istituzionale;
- Le Sedie del Torchio, progettate a partire dal riutilizzo delle barrique di invecchiamento dei vini: progetto sviluppato da Re-Academy e presente nello spazio Enoteca;
- KEOBOX, borse di cartone per fare la spesa, prodotte dal riutilizzo delle scatole di cartone per imballaggi alimentari. Da utilizzare e ri-utilizzare in sostituzione degli shopper in plastica: progetto sviluppato da Re-Academy e presente nello Slow Bazar.

Il tema del design applicato agli imballaggi è stato inoltre sviluppato all'interno di Terra Madre in una conferenza dal titolo "STRATEGIES – When the product speaks. Promotion and communication through sustainable packaging" (relatori: Franco Fassio e Clara Ceppa, **Disegno Industriale**). Questo è stato un appuntamento di grande interesse poiché produttori d'imballaggi si sono incontrati con i produttori dei Presidi e le comunità del cibo di Terra Madre per dialogare e trovare nuove soluzioni al tema della sostenibilità degli imballaggi alimentari (ulteriori informazioni presenti sul sito www.polito.it/design).

aziende/enti coinvolti



COMIECO è il Consorzio che in Italia garantisce la raccolta e il riciclo degli imballaggi in carta e cartone. I Consorziati di Comieco sono circa 3.400 aziende tra produttori, importatori e trasformatori di materiale e di imballaggi cellulosici che nel 2007 hanno reso possibile il riciclo di oltre il 70% degli imballaggi immessi sul mercato, coniugando sviluppo e innovazione con la tutela ambientale.



CONSORZIO NAZIONALE ACCIAIO ha lo scopo di agevolare e promuovere raccolta e riciclo di imballaggi in acciaio (barattoli, bombolette, tappi, scatolette e fusti). Nato nel 1997, è costituito da 242 aziende tra fabbricanti di imballaggi in acciaio e produttori di materia prima. Nel 2007 il consorzio ha avviato al riciclo il 69% degli imballaggi in acciaio immessi sul mercato.



REACADEMY (Accademia del Recupero) è luogo di riflessione e progettazione per tutto ciò che riguarda il riutilizzo dei materiali di scarto; un'agenzia di ricerca, studio, realizzazione e distribuzione di un nuovo sviluppo; questo facendo convergere cittadini, imprese, università ed enti pubblici con lo scopo di far nascere soluzioni ecosostenibili. ReAcademy crede che L'Equilibrio Ambientale debba essere un valore per tutti e quindi non può prescindere dall'Equità Sociale. Il pensiero si fonde però con l'azione dando vita a prodotti non solo eticamente validi ma anche economicamente sostenibili, perché solo l'unione tra la scienza e l'impresa, può davvero imporre pratiche alternative.

IWAS è il marchio di qualità che il comitato etico-scientifico di ReAcademy rilascia ai progetti/prodotti con gli idonei requisiti di ecosostenibilità.

Materiali biodegradabili: dalla natura alla natura!

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre hanno adottato materiali per la fruizione del cibo e shopper completamente biodegradabili, unica attuale alternativa applicabile a eventi fieristici di tale portata (circa 180.000 visitatori nel 2008) che possa ridurre l'impatto ambientale di componenti usa e getta.

I rifiuti prodotti dall'uso di elementi biodegradabili e compostabili sono entrati a far parte della filiera di raccolta dell'organico per essere destinati alla produzione di compost, con il quale si fertilizza il terreno in modo naturale.

Queste le iniziative, in collaborazione con **Novamont**, **Eco Zema** ed **Eco Tecnologie**, che hanno permesso la divulgazione di tali materiali all'interno dell'evento:

- un kit fornito gratuitamente a tutti gli espositori formato da stoviglie, sacchetti, tovaglioli in pasta di cellulosa e Mater-Bi;
- nella mensa di Terra Madre (circa 7.000 delegati ospiti) sono state utilizzate stoviglie biodegradabili e compostabili in pasta di cellulosa e Mater-Bi;
- con un anno di anticipo (gennaio 2010) dall'entrata in vigore della legge europea che vieterà l'utilizzo di shopper in plastica, il Salone si è fatto promotore di strumenti alternativi come shopper in materiali biodegradabili, in carta riciclata e in tessuti naturali: tutti gli espositori sono stati dotati di una fornitura gratuita di shopper in Mater-Bi.

All'interno del Salone è stata inoltre creata una postazione, dove sono stati venduti tali componenti a un prezzo concorrenziale, in modo che fossero adottati su larga scala all'interno della fiera.

aziende/enti coinvolti



NOVAMONT è un'innovativa realtà industriale impegnata nel R&D di prodotti contenenti materie prime rinnovabili di origine agricola. L'obiettivo è quello di promuovere una politica industriale che crei un sistema integrato tra chimica, agricoltura, industria e ambiente per uno sviluppo veramente sostenibile e a basso impatto ambientale. Tramite il Mater-Bi®, è possibile realizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili.



ECO ZEMA rivenditore di una gamma completa di articoli monouso per il catering, realizzati con materiali derivanti da fonti vegetali e smaltibili in compostaggio come il Mater Bi.



ECO TECNOLOGIE si occupa di studiare e applicare prodotti e tecnologie alternative che abbiano meno impatto ambientale a pari risultato.

Commercializza prodotti enzimatici e stoviglie monouso ed è grazie alla linea di prodotti ECO ZEMA, di cui Eco Tecnologie è esclusivista per Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, un valido partner per quegli eventi dove il messaggio didattico di una buona cultura ambientale è parte stessa dell'evento.

Le risorse energetiche: approvvigionamento energetico derivante da fonti rinnovabili locali

Una volta adottate e promosse buone pratiche e nuove linee guida di progettazione per ridurre il complessivo bacino di energia necessario perché la manifestazione possa svolgersi, si è elaborata la strategia di approvvigionamento energetico derivato da fonti rinnovabili locali.

Dall'analisi del territorio piemontese sviluppata da Disegno Industriale, Politecnico di Torino, è emersa un'azienda particolarmente attenta ed efficiente nella produzione di energie alternative: la **Marcopolo Environmental Group**. Partner strategico del progetto "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale", il gruppo ha fornito l'energia necessaria all'evento fieristico, immettendo nel mercato un quantitativo paritario di energia "verde" che proviene dai loro impianti di biomassa alimentati con residui di aziende zootecniche localizzate in Piemonte e da impianti di bonifica e messa in sicurezza di discariche piemontesi, attraverso la captazione e la cogenerazione di biogas (questo processo, evita che un inquinante come il biogas si disperda in atmosfera e, tramite la pioggia, sui terreni).

L'utilizzo di fonti rinnovabili per la fornitura di elettricità necessaria per le esigenze dell'evento, ha consentito di fare un primo passo verso la promozione di uno sviluppo energetico fieristico a minor impatto ambientale.

In questo senso Slow Food si fa promotore di un'energia proveniente dallo stesso territorio e generata dalla valorizzazione di output derivanti da differenti ambiti lavorativi.

I principali vantaggi di questi sistemi di produzione energetica sono:

- processi puliti ed eco-compatibili;
- recupero e valorizzazione di ciò che attualmente risulta uno scarto (letame/deiezioni animali);
- energia elettrica e termica senza l'utilizzo di prodotti fossili con conseguente diminuzione della dipendenza energetica dall'importazione di materie prime;
- riduzione di emissioni che alterano il clima;
- generazione di ulteriori prodotti tramite l'impiego degli scarti (output) in uscita dal processo di produzione energetica;
- si contribuisce concretamente alla graduale riduzione dell'inquinamento ambientale e dell'effetto serra, in accordo con le direttive del protocollo di Kyoto.

A conclusione del processo produttivo di energia, tramite l'impiego degli scarti (output) di origine animale in uscita dal processo, la società **Terra ricerca&sviluppo**, afferente al gruppo Marcopolo Environmental Group, ha generato ulteriori prodotti come Humus Anezy®, che sono stati utilizzati per fertilizzare naturalmente delle zone verdi all'interno dell'evento e in via sperimentale sui terreni del Presidio Slow Food del Pomodoro S.Marzano.

aziende/enti coinvolti



MARCOPOLO ENVIRONMENTAL GROUP è una realtà piemontese operante, a livello internazionale, in campo ambientale per la valorizzazione industriale "attiva" dei rifiuti e la produzione di energia da fonti rinnovabili. La Marcopolo Environmental Group svolge, attraverso le società del gruppo, un'attività nel campo ambientale molto diversificata. La sua filosofia aziendale si può così sintetizzare: "ricerca sulle energie rinnovabili e valorizzazione, con profitto economico e beneficio sociale, di tutti quei prodotti considerati scarti, sia solidi che liquidi, urbani, zootecnici o industriali".



TERRA RICERCA&SVILUPPO è una società che acquista la materia prima zoo biomassa dagli allevatori, risolvendo così il gravissimo problema del troppo azoto presente nei terreni e andando così incontro alla recente direttiva nitrati. La zoo biomassa viene processata per circa trenta mesi, attraverso una filiera di digestione anaerobica/aerobica che impiega metanogenesi – anellidi - insetti e microrganismi: alla fine di ottenere l'Humus Anezy®, un ammendante compostato misto particolarmente indicato nelle colture biologiche per il miglioramento della struttura dei terreni, per l'apporto di elementi minerali, per il potenziamento della flora microbica, per la lotta agli attacchi fitoparassitari.

Acqua: un piccolo passo per un grande obiettivo

Nell'evento si è mosso un primo passo verso la promozione dell'acqua potabile "sfusa" adottando, in collaborazione con **SMAT**, all'interno dello spazio "Pensa che Mensa", boccioni e caraffe di acqua potabile proveniente da fonti pubbliche. La qualità dell'acqua è stata accuratamente controllata da parte del partner di progetto. Questa scelta progettuale, che ha permesso di evitare l'utilizzo di bottiglie di plastica (le bottiglie di vetro non sono utilizzabili per legge all'interno di eventi per motivi di sicurezza) e quindi la conseguente produzione di rifiuti, è stata accompagnata da una comunicazione volta a sensibilizzare un approvvigionamento idrico sostenibile:

- non utilizzare più acqua di quanta la natura ne ripristini;
- garantire la qualità dell'acqua presente in natura nel lungo periodo attraverso la protezione delle acque e il monitoraggio dell'ambiente;
- assicurare che il prezzo dell'acqua ne consenta l'accesso a tutti.

Inoltre, in collaborazione con **AMIAT**, il corretto smaltimento degli oli da cucina utilizzati nei punti ristorazione ha evitato che venissero inquinate più di 500 milioni di litri d'acqua.

aziende/enti coinvolti



SMAT, Società Metropolitana Acque Torino S.p.A. gestisce reti idriche e impianti di trattamento di acque potabili e acque reflue fra i più grandi e avanzati in Europa. Produce annualmente oltre 250 milioni di metri cubi di acqua potabile di buona e costante qualità e mediante una rete di distribuzione di circa 8500 Km, eroga a un'utenza superiore ai 2 milioni di abitanti.

Emissioni di CO₂: un parametro per valutare la riduzione dell'impatto ambientale

In collaborazione con **AzzerCO₂** si è intrapreso un percorso di riduzione e azzeramento delle emissioni di gas a effetto serra. Parametro necessario per valutare l'effettiva riduzione dell'impatto fieristico, le emissioni di CO₂, fanno parte di uno scenario progettuale complesso e ricco di attori. Da una stima approssimativa dei volumi di CO₂ emessi durante l'edizione 2006 dell'evento, risulta una produzione di circa 1.600 tonnellate (il quantitativo di CO₂ è stato calcolato sulla base dei consumi energia, carta, cd-rom, spostamenti dei partecipanti). È stato quindi necessario, per l'edizione 2008, proporre interventi diretti alla riduzione di tali emissioni. Qui di seguito l'elenco delle principali iniziative attivate:

trasporto delle persone

- parco auto: in collaborazione con **FIAT Group**, Slow Food ha iniziato un percorso di sostituzione del proprio parco auto aziendale con automezzi a ridotto impatto ambientale (inserimento nel 2008 di 2 Fiat Panda a metano, 1 Fiat Multipla a metano). Inoltre Il Gruppo Fiat ha scelto di sostenere, in qualità di partner, il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre poiché condivide i valori a cui si ispirano (Buono, Pulito e Giusto) e ha esposto nell'edizione del 2008 alcuni prodotti, a testimonianza del proprio impegno verso una mobilità sostenibile e a basso impatto ambientale. In particolare, all'ingresso del padiglione 3, era presente la nuova Grande Punto Natural Power;
- la mobilità dei visitatori: dalla stazione ferroviaria del Lingotto al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, in collaborazione con **GTT** e con **l'Agenzia per la mobilità metropolitana**, sono state messe al servizio dei visitatori navette gratuite alimentate a metano;
- la mobilità dei delegati di Terra Madre: in collaborazione con **Bus Company** si è utilizzato un parco autobus granturismo a ridotto impatto ambientale. Il 90% dei mezzi adottati rientrava nella categoria anti-inquinamento Euro 3 ed Euro 4, il 10% che era in categoria Euro 2 era provvisto di FAP antiparticolato;

trasporti acqua e cibo

- la mensa di Terra Madre: in collaborazione con **Camst, Risteco e Lurisia Acque Minerali**, i prodotti locali sono stati veicolati da una logistica di distribuzione attenta alle emissioni di CO₂ prodotte;
- la veicolazione dei prodotti dei Presidi internazionali: in collaborazione con **Sotral**, per il trasporto dagli aeroporti di Caselle e Malpensa al Lingotto Fiere - Oval Lingotto di alcuni prodotti dei Presidi Internazionali, si è progettato un sistema logistico teso a ridurre le emissioni di CO₂ (automezzo motore Euro 4 gasolio con gruppo frigo) e l'impatto sul tessuto urbano. All'interno dell'evento la movimentazione delle merci è avvenuta con mezzi elettrici e manuali;
- la veicolazione dei prodotti per lo spazio Pensa che Mensa: in collaborazione con **Sotral**, per i prodotti alimentari utilizzati nello spazio Pensa che Mensa, si è progettato un sistema logistico teso a ridurre le emissioni di CO₂ (automezzo motore Euro 4 gasolio con gruppo frigo) e l'impatto sul tessuto urbano.

La logistica dei trasporti era organizzata in 2 modi:

- 1) trasporto diretto
- 2) utilizzo della piattaforma di Moretta.

A conclusione di queste attività di riduzione, a cui vanno sommati i benefici ottenuti tramite le scelte progettuali adottate negli altri scenari analizzati (allestimento, rifiuti, materiali biodegradabili ecc.), le rimanenti emissioni di CO₂ sono in corso di compensazione con un progetto locale di salvaguardia della biodiversità fluviale (piantumazione di alberi locali e attività di bonifica del territorio) nel Parco fluviale del Po torinese. Nei pressi del Comune di Carignano, in una zona in precedenza adibita all'estrazione di minerali (bacino di cava), si sta procedendo a una riqualifica del territorio e alla piantumazione di:

	%	piante/ha
Quercus robur (farnia)	20	228
Fraxinus excelsior (frassino)	20	228
Carpinus betulus (carpino bianco)	20	228
Alnus glutinosa (ontano nero)	10	114
Prunus avium (ciliegio)	5	57
Acer campestre (acero campestre)	5	57
Ulmus minor (olmo)	5	57
Populus alba (pioppo bianco)	5	57
Populus nigra (pioppo nero)	5	57
Tilia cordata (tiglio selvatico)	5	57
TOTALE	100	1140

La voce antica del fiume Po rievocata dal progetto dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche "Alla ricerca del grande Fiume", (100 studenti e insegnanti che dal 26 Settembre al 20 Ottobre 2007 hanno ripercorso in bicicletta, sulle tracce dello storico documentario di Mario Soldati, tutto il fiume), mette in rilievo l'esigenza di salvaguardare un patrimonio culturale, naturale e sociale unico e inestimabile. Ecco che nasce la necessità di riappropriarsi e rispettare il proprio territorio.

aziende/enti coinvolti



AZZEROCO2, società creata da Legambiente, Kyoto Club e dall'Istituto di ricerche Ambiente Italia, offre a enti pubblici, imprese, cittadini, la possibilità di contribuire attivamente a contrastare i cambiamenti climatici attraverso un percorso di abbattimento delle emissioni di gas a effetto serra.



PARCO FLUVIALE DEL PO TORINESE la sua istituzione ad area protetta nasce dalla volontà di migliorare un ambiente afflitto dall'urbanizzazione selvaggia, dalla cementificazione delle sponde, dall'inquinamento idrico, dai dissesti legati alle attività estrattive. I fiumi dell'area torinese sono però anche i luoghi della natura, di paesaggi fluviali emozionanti, corridoi per la migrazione dell'avifauna, dove restano ancora le testimonianze della storia che ha legato l'uomo al fiume. Per garantire che questo patrimonio non sia disperso è nato il Parco del Po.



RISTECO è un consorzio che promuove, utilizzando l'approccio del Life Cycle Thinking, lo sviluppo sostenibile nella ristorazione collettiva. Oggi Risteco agisce a livello nazionale e internazionale quale facilitatore, generando condizioni per il dialogo e la partnership tra il mondo della ricerca, dell'impresa e delle istituzioni, utilizzando la leva della c.d. "economia della conoscenza".



CAMST è uno dei principali gruppi di ristorazione in Italia, il principale gruppo a capitale italiano, che abbia costruito il proprio successo realizzando la ristorazione in ogni segmento di attività: aziendale, scolastica, sanitaria e per la terza età, commerciale, fieristica, l'organizzazione di ricevimenti proponendo servizi personalizzati.



SOTRAL è una società specializzata in servizi di logistica distributiva di generi destinati alla ristorazione collettiva, ovvero l'insieme di tutti quei servizi che legano e collegano le produzioni centralizzate di pasti ai luoghi di somministrazione o vendita: dal trasporto di pasti per le mense di scuole, aziende, ospedali, caserme, a tutta una serie di attività a monte e a valle collegate al core-business. Tutte le loro attività sono ideate progettate e realizzate con l'intento di favorire la crescita del mercato dei servizi a supporto delle aziende di ristorazione, in ottica di sviluppo sostenibile.



GTT, Gruppo Torinese Trasporti S.p.A., si occupa di trasporto pubblico locale e di gestione della mobilità. Le sue attività sono: trasporto urbano, suburbano, extraurbano (metropolitana, autobus, tram), ferroviario in Torino e provincia; progettazione e costruzione infrastrutture (metropolitana, tranvie, parcheggi); gestione parcheggi; servizi turistici.



AGENZIA MOBILITÀ METROPOLITANA TORINO è il soggetto istituzionale al quale Regione ed Enti Locali hanno conferito le funzioni di pianificazione, programmazione, amministrazione e controllo in materia di Trasporto Pubblico Locale; l'Agenzia, quale Autorità responsabile, ha l'obiettivo di coordinare le politiche di mobilità nell'ambito metropolitano torinese e di promuovere la mobilità sostenibile.

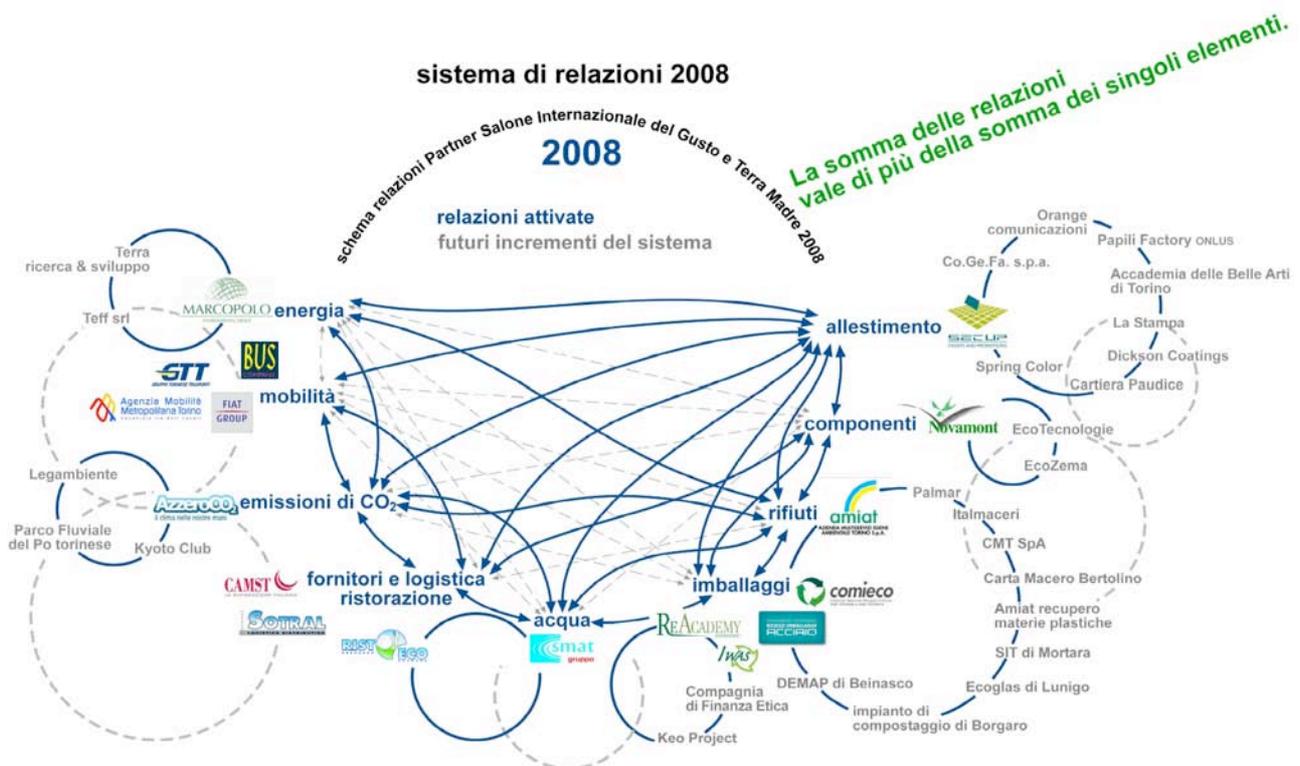


FIAT GROUP opera in 190 Paesi e occupa più di 185.000 persone nel mondo. Attualmente è impegnato in un piano di crescita internazionale che sarà perseguito nel pieno rispetto dell'ambiente, delle comunità e dei territori in cui opera. Per questo motivo - e per i valori che rappresenta - ha scelto di sostenere Slow Food.



BUS COMPANY è un marchio che raggruppa cinque aziende che operano nel settore della mobilità pubblica collettiva: l'ATI Trasporti Interurbani S.p.a., operante in provincia di Cuneo dal 1879, le autolinee SEAG, azienda fondata nel 1973, Giachino Linea Verde s.r.l. e FOGLIATI s.r.l., due importanti società di noleggio e servizi gran turismo e l'ultima nata TM di Mondovì. Il gruppo ha conosciuto un crescente sviluppo ed è oggi leader nel settore del trasporto pubblico e turistico piemontese.

La creazione di un network d'impresa



I risultati ottenuti con il progetto “Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale” dimostrano come sia ormai necessaria l’attivazione di un processo di **“innovazione comportamentale”** che non sacrifichi gli elementi caratterizzanti dell’evento, ma ne ottimizzi i flussi di promozione, esposizione e commercio, adattandoli alle qualità locali del territorio, con lo scopo di **educare, tutelare e promuovere** una cultura ambientale diffusa e condivisa.

L’**approccio sistemico**, come “motore” dello sviluppo sostenibile, diventa utile per rappresentare, progettare, metabolizzare nuove tendenze e stili di vita, alleanze fra produttori, promotori e distributori, nuovi linguaggi che accelerano il ritmo della diffusione di un’innovazione che restituisce dignità all’ambiente e che si sviluppa formando e informando.

In prospettiva diventa fondamentale porre in relazione economica e di stretto dialogo elementi di un sistema che attualmente si muovono su piani separati (Università, Aziende, Enti, Fondazioni, Associazioni), sviluppando un processo di apprendimento collettivo (co-evoluzione) che porta a una maggiore consapevolezza nelle scelte di sviluppo sostenibile che coinvolgono il territorio piemontese. La creazione di una **rete di saperi interdisciplinari**, permetterà lo sviluppo di un **sistema relazionale, multiculturale e interdisciplinare** complesso ma unitario che genererà una **molla propulsiva per lo sviluppo sostenibile del territorio**. Le applicazioni adottate dimostreranno alle **persone** e alle **aziende** che un futuro sostenibile percorribile non coincide con una privazione nei confronti delle nostre abitudini o con un incremento dei costi aziendali. Grazie alla nuova cultura interdisciplinare, il territorio piemontese diventerà un **polo attrattivo** per l’apprendimento del modello sviluppato, determinando inoltre un incremento occupazionale nelle aziende coinvolte.

Nasce quindi, un **modello esportabile di evento sistemico tendente a zero emissioni**, radicato sul territorio e rappresentativo di un territorio.

Il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre si augurano che questo progetto possa ispirare altrettanti, e via via migliori, comportamenti virtuosi da parte di istituzioni, enti fieristici nazionali e internazionali, aziende fino al coinvolgimento responsabile di ogni singola persona. (Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia – Conferenza di lancio del progetto, Salone d’Onore Castello del Valentino, Ottobre 2008)

2006

MACRODATI Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

NUMERO REALTA' PRODUTTIVE PARTECIPANTI

espositori

346 bancarelle (Italia ed estero)

163 stand (Italia ed estero)

Aree ristorazione (Cucine, Isole del gusto e Cucine di strada)

16 (Italia ed estero)

NUMERO PRODOTTI ESPOSTI

circa 4.000 prodotti alimentari

1.800 etichette nell'enoteca

NUMERO PARTECIPANTI

circa 172.400 visitatori

1.000 testate giornalistiche

5.000 operatori del cibo (Terra Madre)

NUMERI STRUTTURA OSPITANTE

spazi Salone Internazionale del Gusto (Lingotto Fiere)

13.288 mq superficie commerciale

9.586 mq superficie per attività didattiche, educative e di degustazione

In totale il Salone Internazionale del Gusto occupa circa 52.457 mq

spazi Terra Madre (Oval Lingotto)

In totale Terra Madre occupa circa 26.043 mq

totale Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006

circa 78.500 mq di superficie fieristica (pad.1-2-3-5 Lingotto Fiere + Oval Lingotto)

NUMERI IMPATTO EVENTO 2006 (durata dell'evento: 5 giorni)

RIFIUTI: i rifiuti sono stati differenziati per circa il 16%

- plastica 6,4% (12,1 tonnellate)

- vetro + acciaio 5,9% (11,12 tonnellate)

- legno 3,6% (6,79 tonnellate)

- oli 0,2% (0,4 tonnellate)

- indifferenziato 83,9% (157,65 tonnellate)

- allestimento: il 20% dell'allestimento è stato smaltito in discarica (moquette, materiali pre-allestito, supporti di comunicazione). Questo materiale non è conteggiato nel calcolo della raccolta differenziata poiché essa nel 2006 non era stata attivata nella fase di allestimento e disallestimento.

RIFIUTO NON PRODOTTO:

progetto Buon Samaritano: 1,4 tonnellate di derrate alimentari recuperate

ENERGIA:

fabbisogno fieristico: circa 4.652 kWh

ACQUA:

fabbisogno fieristico: circa 100.000 litri

EMISSIONI:

CO₂: circa 1.600 tonnellate stimate

2008

MACRODATI Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

REALTA' PRODUTTIVE PARTECIPANTI

- **Espositori**

335 bancarelle Italia

97 bancarelle estero

Totale: **432** bancarelle **+25% rispetto al 2006**

171 stand Italia

17 stand estero

Totale: **188** stand **+15% rispetto al 2006**

- **aree ristorazione (Cucine, Isole del gusto e Cucine di strada)**

21 Italia

5 estero

Totale: **26** aree ristorazione **+62% rispetto al 2006**

(n.b. nel 2006 dove non erano presenti le Cucine di strada)

PRODOTTI IN ESPOSIZIONE

circa 4.500 prodotti alimentari **+ 12,5% rispetto al 2006**

2.000 etichette nell'enoteca **+ 11% rispetto al 2006**

NUMERO PARTECIPANTI

circa 180.000 visitatori **+ 4,5% rispetto al 2006**

1.200 testate giornalistiche **+ 20% rispetto al 2006**

7.142 operatori del cibo (Terra Madre) **+42.84 % rispetto al 2006**

così suddivisi:

6.325 delegati

4.073 contadini, allevatori, pescatori e produttori artigianali dell'agroalimentare

797 cuochi

299 docenti universitari e rappresentanti d'istituti di ricerca

943 studenti

213 musicisti

817 tecnici e rappresentanti di associazioni e istituzioni locali

153 Paesi rappresentati

1.652 comunità del cibo

GLI SPAZI

- **Salone Internazionale del Gusto (Lingotto Fiere)**
17.557 mq superficie commerciale **+32% rispetto al 2006**
16.212 mq superficie per attività didattiche, educative e di degustazione **+69% rispetto al 2006**
(N.B. Il 48% della superficie coperta del Salone Internazionale del Gusto è dedicata alle attività didattiche, educative e di degustazione).
- **Terra Madre (Oval Lingotto + Palasport Olimpico)**
In totale Terra Madre occupa circa 27.651 mq **+6% rispetto al 2006**

totale Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006

circa 90.000 mq di superficie fieristica (pad.1-2-3-5 + pad.esterno Lingotto Fiere + Oval Lingotto + Pala Isozaki) **+14% rispetto al 2006**

IMPATTO SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO E TERRA MADRE 2008

(durata dell'evento: 5 giorni)

1) Differenziazione dei rifiuti

Raggiunto il 58,4% di differenziazione dei rifiuti

la differenziazione è stata così suddivisa:

- plastica 6,2% (14,7 tonnellate) **-0,2% rispetto al 2006** (utilizzando per la fruizione del cibo materiali biodegradabili e compostabili – come Mater BI, PLA e polpa di cellulosa – invece di materiali plastici, si è avuta una diminuzione della plastica prodotta e quindi differenziata)
- vetro e acciaio 9,2% (21,8 tonnellate) **+3,3% rispetto al 2006** (è migliorata la raccolta differenziata di questo materiale)
- legno 17,6% (41,3 tonnellate) **+14% rispetto al 2006** (l'incremento è dovuto alla presenza di allestimento e disallestimento nel conteggio dei rifiuti raccolti. Nel 2006 non si faceva la raccolta differenziata durante queste due fasi)
- oli 0,2% (0,5 tonnellate)
- organico 7,4% (17,4 tonnellate) **+100% rispetto al 2006** (raccolta inesistente nel 2006. Buona parte della percentuale è costituita dai materiali biodegradabili per la fruizione del cibo)
- carta 17,8% (41,7 tonnellate) **+100% rispetto al 2006** (raccolta inesistente nel 2006)
- indifferenziato 41,6% (97,8 tonnellate) **- 42,2% rispetto al 2006**

2) Rifiuti non prodotti

Evitate 281,84 tonnellate di rifiuti indifferenziati rispetto al 2006

(differenza dei rifiuti correttamente dismessi tra 2006 e 2008 + rifiuti non prodotti).

Evitati 25.365 euro (costo collettività) per il loro smaltimento

(costo evitato alla collettività: in Torino e provincia il costo medio di conferimento dell'indifferenziato è pari a circa 90 euro alla tonnellata - dati Provincia di Torino. Se queste 281,84 tonnellate fossero finite nel circuito dei rifiuti indifferenziati sarebbero stati necessari circa 25.365 euro per il loro smaltimento).

- **progetto Buon Samaritano:**
6 tonnellate di derrate alimentari recuperate **+ 77% rispetto al 2006** (alimenti dati in beneficenza al Sermig e ai Servizi Vincenziani, Torino)

- **materiali biodegradabili:**
La distribuzione esclusiva di prodotti monouso biodegradabili e compostabili ha portato alla produzione di circa **6 tonnellate di compost** dalla raccolta di circa 17,4 tonnellate di rifiuto organico. Ciò ha permesso di **evitare circa 10 tonnellate di rifiuto indifferenziato** destinato alla discarica e all'incenerimento.
- **materiali di allestimento:**
nel 2008 non è stata utilizzata la moquette: **51 tonnellate di materiale di allestimento** (composizione moquette: 100% fibra polipropilenica - supporto di fondo: lattice sintetico - peso totale: 650 gr/mq circa - spessore: mm 2,5 circa) **in meno e di cui circa il 60% sarebbe finito in discarica.**
- **materiali di allestimento recuperati:**
il **50%** del materiale utilizzato era costituito da **Celenit; 138,25 tonnellate** di questo materiale sono state **recuperate** e verranno utilizzate fino alla fine del loro ciclo di vita (Slow Fish 2009, Cheese 2009, Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2010), momento in cui saranno acquistate dalla società Co.Ge.Fa che li utilizzerà in opere stradali.
- **supporti di comunicazione e arredi**
 - abbiamo **ridotto del 20% le comunicazioni cartacee;**
 - **l'80% della cartellonistica** è stata realizzata con **materiali riciclati e riciclabili** (fornitore Cartiera Paudice) evitando supporti derivati dal petrolio quali il PVC;
 - sono state **recuperate 1.6 tonnellate di cartoncino riciclato** di cui circa 1,3 tonnellate sono andate a Italmaceri, centro di riciclo della carta, e 0,3 tonnellate all'associazione Papili Factory onlus che li utilizzerà per costruire nuovi oggetti. Grazie a quest'operazione Amiat e Comieco hanno riconosciuto un compenso economico a Slow Food Promozione;
 - abbiamo utilizzato, in via sperimentale, una **vernice lavabile di origine naturale** all'uovo (fornitore Spring Color) per segnalare **2.300 mq** di superficie calpestabile (Strada Maestra);
 - abbiamo utilizzato, in via sperimentale, **10 teli in Evergreen** (fornitore Dickson Coating – materiale tecnologicamente considerato ecocompatibile) per grafiche di comunicazione. I teli dipinti a mano da studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Torino, sono oggi in esposizione all'Accademia;
 - sono state prodotte in loco da Papili Factory onlus e utilizzate in fiera circa **150 sedute** riciclando **vecchi giornali** forniti da La Stampa.

3) Energia

Oltre ad approvvigionarsi da fonti rinnovabili, il sistema-evento ha evitato nel suo complesso l'utilizzo di circa 103.011 kWh e di 5 tonnellate di petrolio; ha prodotto circa 34.230 kWh

fabbisogno fieristico: circa 4.641 kWh - **0,2% rispetto al 2006** (il fabbisogno di kWh è **diminuito nonostante l'aumento della superficie fieristica grazie a una più attenta gestione delle richieste di allaccio**)

azioni di riduzione:

- **materiali biodegradabili:** dall'analisi di LCA (Life Cycle Assessment) svolta confrontando un pasto somministrato attraverso prodotti monouso compostabili e prodotti monouso in plastica tradizionale emerge che sono stati **risparmiati 515 kWh ogni 1.000 pasti** (poiché i coperti sono stati circa 200.000, il risparmio totale è stato di oltre 103.000 kWh, **pari a circa 26.000 lampadine da 50 W non accese per ognuno dei 5 giorni della manifestazione**).

- **fornitura energia verde:** il fabbisogno fieristico è stato soddisfatto immettendo nel circuito nazionale un quantitativo paritario di energia derivante da fonti rinnovabili piemontesi (energia da biomassa di origine animale, biogas da rifiuti) **evitando** in questo modo un consumo di circa **una tonnellata di petrolio al giorno** (1 TEP -Tonnellata Equivalente di Petrolio = 11.628 kWh termici = 4.545,45 kWh elettrici).
- **energia prodotta dai rifiuti indifferenziati** (97,8 tonnellate): **34.230 kWh** (da calcoli ENEA su dati Assoambiente, risulta che da una tonnellata di RU si possono produrre circa 350 kWh)

4) Acqua

Evitato che 500 milioni di litri d'acqua fossero inquinati da oli esausti da cucina e promozione del modello di acqua sfusa

azioni di riduzione:

- nello **spazio Pensa che Mensa** è stata distribuita esclusivamente acqua sfusa a circa 1.125 persone (consumi stimati di acqua 562,5 litri). Possiamo quindi affermare di aver **evitato** l'immissione in sistema di circa **1.125 bottigliette di plastica** (PET, polietilene teraftalato) da 0,5 litri, contenenti acqua (peso bottiglia in PET da 0,5 litri circa 20 grammi. Per fare 1 Kg di PET servono circa 2 Kg di petrolio), evitando in questo modo **45 Kg di petrolio** e **103,5 Kg di CO₂** emesse (la combustione di un litro di petrolio produce l'emissione di 2,3 Kg di CO₂);
- **oli:** la raccolta di 0,5 tonnellate di oli esausti da cucina ha **evitato** (nel caso in cui invece fossero state smaltite nel lavandino) **che venissero inquinati circa 500 milioni di litri d'acqua** (un litro di olio contamina circa un milione di litri d'acqua, quantità sufficiente per il consumo di acqua di una persona per 14 anni)

5) Emissioni di CO₂

Ridotte di circa il 30% e azzerate le rimanenti con un progetto di salvaguardia della biodiversità nel Parco fluviale del Po torinese

Grazie alle azioni di riduzione attuate, **nel suo totale** il sistema-evento **ha evitato** l'emissione in atmosfera di circa **473 tonnellate di CO₂**. Le **restanti emissioni** di CO₂ (stimate a 1127 tonnellate) saranno compensate con un progetto locale di salvaguardia della biodiversità fluviale (**piantumazione** di alberi locali e attività di bonifica del territorio) **nel Parco fluviale del Po torinese** (zona Comune di Carignano).

azioni di riduzione:

- **materiali biodegradabili:** dall'analisi di LCA (Life Cycle Assessment) svolta confrontando un pasto somministrato attraverso prodotti monouso compostabili e prodotti monouso in plastica tradizionale emerge che sono stati **risparmiati 68 kg di CO₂ ogni 1.000 pasti** (i coperti sono stati circa 200.000: si sono quindi risparmiate le emissioni di CO₂ come se ci fossero state 450 auto in meno circolanti a Torino per ognuno dei 5 giorni della manifestazione). Circa **13,6 tonnellate di CO₂ evitate nei 5 giorni**.
- **fornitura elettrica da fonti rinnovabili: evitati circa 494 Kg di CO₂ al giorno** (calcolato utilizzando il "fattore di emissione del mix elettrico", fonte Ministero dell'Ambiente – fattore pari a 0,531 kg CO₂/kWh. Otteniamo quindi che per i 5 giorni di fiera abbiamo evitato 4.641 kWh x 0,531 = **2,46 tonnellate di CO₂**).
- **fornitura elettrica da fonti rinnovabili: evitati circa 1,4 Kg di NO_x (Ossido di azoto) al giorno** (calcolato utilizzando il "fattore mix elettrico italiano", fonte: norma UNI 10349 – fattore pari a 0,0015 kg NO_x/kWh. Otteniamo che per i 5 giorni di fiera abbiamo evitato 4.652 kWh x 0,0015 = **6,978 di NO_x**).

- **raccolta differenziata:**
 - plastica: **74,5 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (è stata calcolata una media delle emissioni di CO₂ tra riciclo di PVC e PET. Sono state calcolate anche le emissioni derivanti dal mancato incenerimento)
 - vetro: **20 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (le analisi sono state fatte sull'ipotesi che il vetro sia di tipo bianco. Sono state calcolate anche le emissioni derivanti dal mancato incenerimento)
 - legno: **0,5 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (tutte derivanti dal mancato incenerimento)
 - organico: **0,5 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (tutte derivanti dal mancato incenerimento)
 - carta + supporti per la comunicazione e arredi: **3 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (sono state calcolate le emissioni evitate dalla mancata produzione di nuova carta bianca. Sono state calcolate anche le emissioni derivanti dal mancato incenerimento)
 - indifferenziato: **49,4 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (sono state calcolate le emissioni derivanti dal mancato incenerimento)

- **progetto Buon Samaritano:**
0,13 tonnellate di CO₂ evitate rispetto al 2006 (tutte derivanti dal mancato incenerimento)

- **materiali di allestimento:**
 - moquette: **213,5 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (sono state calcolate le tonnellate di CO₂ evitate per la produzione e l'incenerimento)
 - materiale pre-allestito recuperato: **20 tonnellate di CO₂ evitate** rispetto al 2006 (sono state calcolate le tonnellate di CO₂ evitate perché riciclate per realizzare altri materiali)

- **acqua sfusa**
0,1035 tonnellate di CO₂ evitate (sono state calcolate le tonnellate di CO₂ evitate non immettendo in sistema circa 1.125 bottigliette di plastica in PET da 0,5 litri)

- **miglioramento parco auto Slow Food**
sostituite 3 macchine a benzina con
 - 2 Fiat Panda a metano
 - 1 Fiat Multipla a metano

- **trasporto di visitatori su mezzo GTT**
Per i 5 giorni di durata dell'evento un bus snodato da 18 metri alimentato a metano ha portato i visitatori dalla Stazione FS Lingotto al Lingotto Fiere.

Totale giri nei 5 giorni dell'evento: 260
Chilometri percorsi nei 5 giorni dell'evento: 988 Km
Confrontando i dati con il caso in cui avessimo utilizzato un bus snodato alimentato a gasolio Euro 2 (produce circa 1480 g di CO₂ al Km) invece di uno a metano (1405 g di CO₂ al Km), possiamo dire di aver **evitato circa 0,074 tonnellate di CO₂**. La differenza non è eccessivamente rilevante per quanto riguarda le emissioni di CO₂, ma in questo modo abbiamo evitato l'immissione in atmosfera di ossido di azoto **NO_x (-72% rispetto a un Euro 2)**, monossido di carbonio **CO (-86% rispetto a un Euro 2)**, idrocarburi incombusti **HC (-91% rispetto a un Euro 2)** e particolato **PM (-90% rispetto a un Euro 2)**.
(Fonte dati GTT)

- **trasporto dei delegati di Terra Madre:**
sono stati utilizzati 90 autobus granturismo con alimentazione diesel di cui: il 25% Euro 4 (produce circa 800 g di CO₂ al Km), il 65% Euro 3 (produce circa 1200 g di CO₂ al Km), il 10% Euro 2 (produce circa 1480 g di CO₂ al Km) e di cui 5 mezzi provvisti di FAP antiparticolato.
Numero viaggi complessivi evento: circa 1.100
Chilometri percorsi 5 giorni evento: circa 200.000 Km

Confrontando i dati con il caso in cui avessimo utilizzato 90 autobus granturismo alimentati a diesel Euro 2 (produce circa 1480 g di CO₂ al Km), abbiamo **evitato** l'emissione in atmosfera di circa **70,4 tonnellate di CO₂**.

▪ **mobilità prodotti Presidi internazionali:**

per il trasporto dagli aeroporti di Caselle e Malpensa al Lingotto Fiere - Oval Lingotto di alcuni prodotti dei Presidi internazionali, è stato utilizzato un automezzo motore Euro 4 alimentato a gasolio con gruppo frigo (un automezzo da 65 quintali produce circa 800 g di CO₂ al Km).

Tragitto Caselle - Lingotto: 12 viaggi

Tragitto Malpensa - Lingotto: 1 viaggio

Chilometri totali per il trasporto delle merci: 620 Km

Confrontando i dati con il caso in cui avessimo utilizzato un automezzo alimentato a diesel Euro 2 (produce circa 1480 g di CO₂ al Km), abbiamo **evitato** l'emissione in atmosfera di circa **0,42 tonnellate di CO₂**.

▪ **Pensa che Mensa:**

è stato utilizzato un automezzo motore Euro 4 alimentato a gasolio con gruppo frigo (produce circa 800 g di CO₂ al Km).

Chilometri totali per il trasporto delle merci: circa 6.431 Km

Confrontando i dati con il caso in cui avessimo utilizzato un automezzo alimentato a diesel Euro 2 (produce circa 1480 g di CO₂ al Km), abbiamo **evitato** l'emissione in atmosfera di circa **4,37 tonnellate di CO₂**.

▪ **mensa di Terra Madre:**

menu con prodotti locali

ad es. pane: locale (Eataly)
 riso: regionale
 formaggi: locali (es. Toma di Lanzo)
 frutta e verdura: locale (Agricompany Torino)

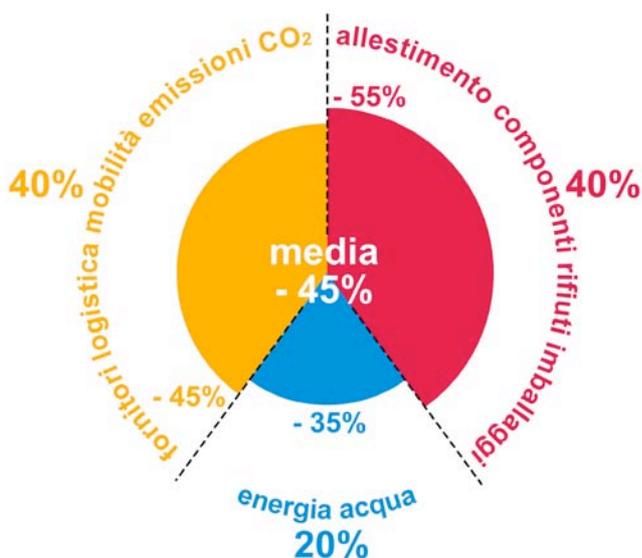
Il percorso di riduzione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

Edizione 2006: meno 8% d'impatto ambientale

Edizione 2008: meno 45% d'impatto ambientale

Per calcolare la percentuale totale di riduzione dell'impatto ambientale evitato, su tutto l'evento, considerando le caratteristiche del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008 e la tipologia dei dati raccolti, si devono riunire gli scenari progettuali analizzati e sviluppati, secondo tre macrogruppi:

- 1) Allestimento – Componenti – Rifiuti – Imballaggi
- 2) Energia – Acqua
- 3) Fornitori e Logistica – Mobilità – Emissioni di CO₂



Secondo le variabili che si sono monitorate e quantificate durante questa edizione, possiamo ritenere "responsabile" del 40% dell'impatto ambientale dell'evento, il primo gruppo (Allestimento – Componenti – Rifiuti – Imballaggi); di un 20% il gruppo formato da Energia – Acqua e di un altro 40% il terzo (Fornitori e Logistica – Mobilità – Emissioni di CO₂).

I risultati ottenuti negli scenari progettuali, sviluppati in collaborazione con i partner, ci permettono ora di quantificare con buona approssimazione i miglioramenti raggiunti nelle varie aree.

Partendo dai dati raccolti nell'edizione del 2006 si ottiene che l'impatto ambientale del gruppo 1 è diminuito di circa il 55%, quello del gruppo 2 di circa il 35% mentre quello del gruppo 3, di circa il 45% (queste cifre sono stime basate sui dati raccolti,

sull'adozione di innovazioni tecnologiche attualmente sul mercato, sulla progettazione di un sistema di relazioni integrato al territorio).

In totale quindi, il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, **hanno ridotto il proprio impatto ambientale**, rispetto all'edizione del 2006, **di circa il 45%**.

