


| | | |
|---|---|-------------|
|  | Subject: LCA-03 Progetto per l'azione: “ Regolamento sagre e fiere” | 18/02/2022 |
| | | Rev.: 00 |
| | | Page 1 di 4 |

1. INTRODUZIONE GENERALE AI PROGETTI

1.1. Scopo del progetto

Nell'ambito del Tavolo per il Clima di Luino si sono formati quattro Laboratori che analizzano i cambiamenti climatici da differenti punti di vista. Tra questi vi è il Laboratorio Cibo&Ambiente che studia le emissioni di gas climalteranti legate all'alimentazione ed alle questioni ambientali proponendo in seguito azioni volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici indotti dalle emissioni o azioni volte ad adattarsi ai cambiamenti climatici già in atto.

In quest'ottica si colloca la riflessione sull'impatto ambientale delle manifestazioni pubbliche in cui è prevista la somministrazione di cibi e bevande. Ogni anno nella nostra zona si tengono molte feste e sagre, in particolare nel periodo estivo. Tali eventi possono essere un'occasione di socializzazione e un trampolino per la valorizzazione dei prodotti locali sia nel loro aspetto culturale che in quello ambientale. L'attenzione alla qualità ed alla genuinità dei prodotti potrebbe però contrastare con l'elevato impatto ambientale che questi eventi spesso hanno: ogni manifestazione implica infatti, ingenti quantità di rifiuti indifferenziati da conferire in discarica, di cui una percentuale consistente è costituita dalle stoviglie usa e getta utilizzate nelle diverse occasioni enogastronomiche che questi eventi prevedono.

Il 14 gennaio 2022 è entrato in vigore in Italia il decreto legislativo 196 che, recependo la Direttiva Europea 2019/904, vuole ridurre l'incidenza di determinati prodotti di plastica monouso sull'ambiente. Viene vietata la vendita di oggetti in plastiche monouso non biodegradabili e non compostabili (piatti e bicchieri di plastica vecchio stile, cannucce, contenitori e bicchieri per alimenti e bevande in polistirene).

1.2. Definizioni

PRODOTTO DI PLASTICA MONOUSO: prodotto realizzato interamente o parzialmente in plastica, ad eccezione del prodotto realizzato in polimeri naturali non modificati chimicamente, e che non è concepito, progettato o immesso sul mercato per compiere, nel corso della sua durata di vita, più spostamenti o rotazioni per essere restituito a un produttore per la ricarica o per essere comunque riutilizzato per lo stesso scopo per il quale è stato concepito. Non sono ad esempio considerati prodotti in plastica monouso i contenitori per alimenti secchi, compresi quelli stagionati, o per alimenti venduti freddi che richiedono ulteriore preparazione, i contenitori contenenti alimenti in quantità superiori a una singola porzione oppure contenitori per alimenti monoporzione venduti in più di una unità.

PRODOTTO DI PLASTICA OXO DEGRADABILE: prodotto realizzato con materie plastiche contenenti additivi che attraverso l'ossidazione comportano la frammentazione della materia plastica in micro-frammenti o la decomposizione chimica.

KM 0: Gli alimenti “a km zero”, definiti anche con il termine più tecnico “a filiera corta”, sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Questi

alimenti hanno in genere un prezzo contenuto dovuto ai ridotti costi di trasporto e di distribuzione, all'assenza di intermediari commerciali, ma anche allo scarso ricarico del venditore che spesso è lo stesso agricoltore o allevatore. Gli alimenti "a km zero", offrono maggiori garanzie di freschezza proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggio. Inoltre, con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con il territorio, imparando a conoscere sapori tipici e tradizioni gastronomiche. La filiera corta punta a stabilire una relazione diretta fra chi consuma e chi produce attraverso varie modalità: ad esempio consumatori singoli od organizzati nei cosiddetti "gruppi di acquisto" si rivolgono direttamente all'agricoltore e all'allevatore, per acquistare i loro prodotti; oppure, gli stessi produttori possono "aprire" la loro azienda ai consumatori come anche organizzare dei mercati locali, i cosiddetti "farmer markets".

2. ATTIVAZIONE DELL'AZIONE "REGOLAMENTO SAGRE E FIERE"

2.1. Motivazioni

Il presente documento, spingendosi oltre la normativa italiana, propone scelte coraggiose anche se certamente difficili. Il progetto si sviluppa su più linee direttrici:

- messa al bando di accessori non riutilizzabili;
- eliminazione totale di materiale plastico e suoi derivati;
- precisa e puntuale raccolta differenziata;
- promozione di prodotti locali o a km0;
- possibilità di creazione di posti di lavoro.

La messa al bando totale di accessori per l'alimentazione (stoviglie, posate, bicchieri, cannucce, ecc...) in materiale non riutilizzabile passa dall'applicazione di un regolamento apposito che renda effettivo il cambio di passo nell'organizzazione di manifestazioni, fiere e feste.

L'alternativa all'usa e getta, di non semplice realizzazione nel nostro territorio, prevede il ricorso ad aziende specializzate nel noleggio di tale componentistica oppure alla creazione ex novo di una "stoviglioteca" locale gestita da una o più associazioni in rete.

La limitazione è prevista anche per gli esercizi pubblici (bar e ristoranti) che propongono alimenti solidi e/o liquidi di pronto consumo durante gli eventi pubblici.

Un ultimo filone di lavoro, previsto all'interno del medesimo regolamento, intende promuovere la gestione sostenibile degli approvvigionamenti alimentari dando priorità alla filiera corta dei prodotti locali per quanto possibile e favorendo scelte etiche negli altri casi.

2.2. Pianificazione delle attività per l'attivazione dell'azione

Per attivare correttamente il progetto occorre definire una serie di passi necessari a raggiungere gli scopi precedentemente elencati. Questi passi sono:

- revisione del Regolamento comunale per sagre e fiere;
- creazione e/o predisposizione di tutte quelle azioni di sensibilizzazione, creazione di reti, collaborazioni tra Ente pubblico e Associazioni del territorio, ricerca di fondi e approfondimento normativo, che possano portare alla creazione di una "Stoviglioteca" (con la conseguente possibilità di nuovi posti di lavoro);
- predisposizione di una rete di produttori a km0 convenzionati che, a fronte di acquisti di una certa entità di prodotti alimentari che entrino a far parte del menù delle feste, siano disponibili ad applicare una scontistica;
- riconoscimento di uno sgravio dei costi di affissione e locazione dovuti al Comune a fronte dell'inserimento nei menù di prodotti locali.

Nel seguito si forniscono i passi necessari.

| Passo | Descrizione | Periodo | Enti interessati/Note |
|-------|---|-----------------------------------|--|
| 01 | Regolamento <ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione all'Amministrazione comunale; ● Approvazione, pubblicazione all'albo comunale ● Presentazione alle Associazioni e alla popolazione | Inizio progetto | Tavolo per il clima Amministrazione comunale |
| 02 | Stoviglioteca <ul style="list-style-type: none"> ● Incontro con le Associazioni potenzialmente interessate; ● Creazione della rete ● Ricerca di fondi ● Realizzazione | Dopo approvazione del regolamento | Associazioni Comunità Operosa Pro Loco Istituzioni |
| 03 | Prodotti locali e/o da filiera ecosostenibile <ul style="list-style-type: none"> ● Incontro con i produttori ● Creazione della rete ● Identificazione criteri premiali (km0/biologico...) | Dopo approvazione del regolamento | Produttori Trasformatori Distributori Amministrazione |
| 04 | Agevolazioni <ul style="list-style-type: none"> ● Incontro con l'Amministrazione ● Individuazione di possibili agevolazioni per chi si dimostra virtuoso nella gestione degli eventi. | Dopo approvazione del regolamento | Amministrazione |
| 05 | Monitoraggio Il monitoraggio di questo progetto riguarda sia la raccolta di dati relativi alla corretta applicazione del regolamento sia la valutazione dell'impatto ambientale della nuova normativa. Un ultimo aspetto, oggetto di monitoraggio, sarà quello della creazione di reti di produttori locali che interverranno nell'organizzazione degli eventi. Di queste si dovrà valutare la sostenibilità e l'efficacia. | Tutto il progetto | Tavolo per il clima Amministrazione comunale |

2.3. Riferimenti normativi

L'azione proposta si basa sui seguenti riferimenti normativi:

- D.L. 196/2021 Attuazione della direttiva (UE) 2019/904, del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- DIRETTIVA UE 904/2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- COMMISSIONE EUROPEA 2/12/2015 «L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare»

3. CONCLUSIONI

Il presente progetto, in linea con la normativa europea e nazionale, rappresenta un cambio di passo ambizioso anche se non nuovo alla realtà italiana come si evidenzia nei seguenti link:

- <https://www.ekoe.org/crea-una-petizione-per-liberare-il-tuo-comune-dalla-plastica/>
- https://www.unpliveneto.it/wp-content/uploads/2016/04/Manuale_FestaSostenibile.pdf
- <https://www.snpambiente.it/2021/12/07/plastica-e-prodotti-monouso-al-bando-negli-enti-pubblici-e-negli-eventi-sostenuti-dalla-provincia-autonoma-di-trento/>
- <https://www.quilivorno.it/news/cronaca/plastica-monouso-stop-anche-nelle-manifestazioni-sportive/>

Promuovere buone pratiche all'interno di eventi pubblici significa non solamente contribuire in maniera efficace alla salvaguardia dell'ambiente ma anche ridefinire il rapporto tra l'uomo e il Pianeta. Progettare un evento seguendo le direttive del Regolamento da noi proposto è sicuramente, almeno all'inizio, complesso e richiede grande impegno e determinazione da parte di tutte le parti coinvolte anche per la completa mancanza sul territorio di servizi alternativi alle stoviglie "usa e getta". Il risultato finale però permetterebbe di unire le esigenze di convivialità sociali con quelle di rispetto dell'ambiente agendo direttamente alla fonte. I rifiuti da gestire diminuirebbero perché di fatto non sarebbero neppure prodotti e gli effetti negativi del trasporto per molti km di alimenti verrebbero mitigati dall'uso di prodotti del territorio che permetterebbero una rivalutazione delle risorse locali con benefici a livello ambientale, turistico oltre che per la piccola economia locale. Un ultimo aspetto positivo del progetto è quello relativo ai nuovi posti di lavoro che potrebbero venirsi a creare con l'istituzione di una Stoviglioteca a disposizione di tutte le realtà del territorio.

4. ALLEGATI

Al presente progetto si allega il seguente documento:

- Proposta REGOLAMENTO COMUNALE PER LA DISCIPLINA DELLO SVOLGIMENTO DELLE SAGRE E DELLE FIERE