

147^a
**FIERA
DI SAN
GIOVANNI**
Spilamberto

guida all'espositore sostenibile



Comune di Spilamberto

FIERA DI SAN
FIERA GIOVANNI
SOSTENIBILE



Progetto in collaborazione con





INDICE

LA POLITICA DI SOSTENIBILITA' DELLA FIERA	3
Allestimenti locali	4
Materiali	4
COME REALIZZARE UN ECO - ALLESTIMENTO?	4
Service audio-video.....	6
Illuminazione.....	6
Pubblicazioni.....	9
Banner e poster.....	9
COME SCEGLIERE GADGET E MATERIALI PROMOZIONALI ECOLOGICI?	9
Gadget	10
Piatti, bicchieri, posate	11
COME GESTIRE UN PUNTO RISTORO o DEGUSTAZIONE IN MODO SOSTENIBILE? .	11
Scelta del menù	13
No Monodose	15
Scelta dell'acqua	15
Modalità di gestione dei rifiuti	18
Scelta delle shopper.....	19
COME GESTIRE LA RACCOLTA RIFIUTI?	16



LA POLITICA DI SOSTENIBILITA' DELLA FIERA

Il Comune di Spilamberto per questa edizione della Fiera di San Giovanni sta sviluppando un percorso gestionale orientato alla qualità ed alla sostenibilità delle proprie attività dal punto di vista economico, sociale e ambientale. La nuova politica di gestione integrata sarà coerente con gli standard di riferimento a livello internazionale (ISO 20121).

Per poter progettare e realizzare eventi sostenibili è indispensabile appoggiarsi ad una catena di fornitura in grado di garantire collaborazione e capacità di innovazione per migliorare continuamente e progressivamente le performance ambientali dei servizi e prodotti a supporto del evento.

Parlare di sostenibilità significa agire su tre livelli: **responsabilità economica, sociale e ambientale**.

In particolare gli obiettivi della **147° Fiera di San Giovanni Battista** sono:

- **AMBIENTALI:** valutazione dei carichi ambientali dell'evento; riduzione progressiva della carta; differenziazione e riduzione dei rifiuti; riduzione delle emissioni di CO₂; sensibilizzare sulla mobilità sostenibile con riscio, ciclofficina popolare e bike-parking; allestimenti ecocompatibili.
- **ETICO-SOCIALI:** attenzione al benessere animale; coinvolgimento associazioni di volontariato nell'organizzazione; partecipazione attiva degli stakeholder; promozione di artisti e artigiani emergenti attraverso l'area artinegno; sensibilizzazione verso stili di vita sostenibili; realizzazione di laboratori con associazioni di volontariato e coinvolgimento dei più piccoli con un programma di eventi dedicato.
- **ECONOMICI:** gestione attenta e trasparente del budget dell'evento; incrementare negli anni della quota di sponsorizzazioni; valorizzazione e promozione delle eccellenze e dei prodotti agroalimentari locali, tipici, biologici a cui l'area espositiva sarà dedicata.

La politica di sostenibilità della Fiera di S. Giovanni sarà costantemente monitorata e aggiornata al fine di garantire nel tempo l'effettiva e durevole riduzione degli impatti ambientali e la valorizzazione dei benefici economici ed etico-sociali.

La fiera di Spilamberto è certificata secondo gli standard ISO 20121





COME REALIZZARE UN ECO - ALLESTIMENTO?

Allestimenti locali

La scelta di una ditta di allestimenti locale, con sede in un raggio di 100 km dalla location, permette di:

- Ridurre le emissioni di CO₂ associate al trasporto dello staff e dei materiali
- Ridurre i costi logistici (trasporti, pernottamenti, ecc.)
- Accrescere le ricadute dell'evento nella comunità locale ospitante

Materiali

Ad oggi esistono diversi materiali ecologici certificati sul mercato degli allestimenti che permettono all'espositore di realizzare il proprio spazio espositivo in maniera sostenibile.

• Legno ecologico

Preferire materiali legnosi certificati FSC o PEFC. Marchi internazionalmente riconosciuti che certificano la catena di custodia del legno. Le presenti certificazioni garantiscono che il legno proviene da foreste gestite in maniera sostenibile.



• Materiali riciclati

Esistono sul mercato diverse aziende che offrono allestimenti in materiali riciclati ed ecologici certificati. Allestimenti quindi che per essere realizzati non hanno richiesto il consumo di materie prime, ma il riutilizzo di altri materiali, come:

Pallet in legno



Figura 1 Alcuni allestimenti in pallet riciclati realizzati da PALM Work & Project

Cartone pressato riciclato

Il cartone è un materiale leggero, facile da trasportare e da incollare, ecologico perché completamente riciclabile.





Figura 2 Particolare allestimenti in cartone riciclato certificato realizzati da Mobilicartone.it

Azienda di allestimenti con cartone riciclato o pallet riciclati le trovi su www.acquistiverdi.it

Service audio-video

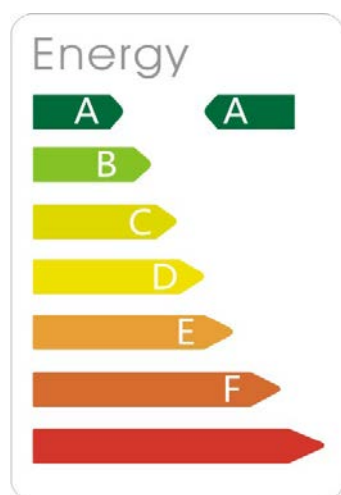
Scegliere un service audio-video locale. Se si noleggiavano dispositivi elettrici o elettronici preferire quelli con classe di efficienza almeno in A. I dispositivi senza classe energetica dovrebbero essere sostituiti solo da altri certificati per il risparmio energetico secondo il marchio Ecologico Europeo EU Ecolabel, l'Energy Star o etichette simili.



Illuminazione



Per illuminare il proprio stand, qualora questo servizio non fosse compreso nell'area, scegliere sistemi di illuminazione a LED o comunque lampade a risparmio energetico almeno in classe A.



Distributori di luci a LED li trovi su www.acquistiverdi.it



COME SCEGLIERE GADGET E MATERIALI PROMOZIONALI ECOLOGICI?

Pubblicazioni

Le pubblicazioni cartacee (cataloghi, poster, brochure, etc.) hanno una rilevante impronta ecologica, perché richiedono consumo di materie prime (carta, energia, ecc.) e sono realizzate con sostanze pericolose (come solventi). Per ridurre questi impatti il Comune di Spilamberto consiglia di:

- ottimizzare il numero di stampe realmente necessarie per l'evento
- distribuire, laddove possibile, il materiale promozionale in formato digitale (ad es. caricando il catalogo su chiavetta USB personalizzata con il logo aziendale oppure inviando le informazioni via mail)
- scegliere tipografie locali rispetto alla sede dell'azienda o la location dell'evento (se possibile consegna durante l'evento)
- scegliere tipografie certificate Ecolabel, FSC o PEFC e assicurarsi di far apporre il logo di certificazione su tutti gli stampati

Tipografie ecologiche certificate **FSC** li trovi sul motore di ricerca it.fsc.org
Tipografie ecologiche certificate **PEFC** li trovi sul motore di ricerca www.pefc.it

Banner e poster

Vele, banner e poster possono essere riutilizzati con materiali da riciclo, con una resa visiva del tutto analoga a quelli realizzati con materiali tradizionali.



Aziende che realizzano banner e stampe ecologiche le trovi su www.acquistiverdi.it



Gadget

Preferire gadget realizzati in materiali eco-compatibili e/o pensati per il riutilizzo.



Figura 3 Alcuni gadget sostenibili di Alisea Srl

Distributori di gadget ecologici - Altri gadget li trovi su www.acquistiverdi.it



COME GESTIRE UN PUNTO RISTORO o DEGUSTAZIONE IN MODO SOSTENIBILE?

Piatti, bicchieri, posate

• Lavabili

La scelta migliore ricade sui supporti in vetroceramica e acciaio lavabili, laddove sia possibile installare lavastoviglie professionali. In questa maniera si ridurrà l'impatto ambientale sulla componente rifiuti dovuta all'utilizzo delle stoviglie usa&getta.



• Compostabili

Se il Comune location dell'evento permette la raccolta della frazione umida, allora se si decide di utilizzare le stoviglie usa&getta preferire quelle in materiale compostabile. Ovvero stoviglie che una volta conferite nell'organico seguono lo stesso percorso di compostaggio degli avanzi di cibo.





I monouso compostabili si riconoscono per la certificazione di compostabilità presente sull’imballaggio del prodotto. Le etichette che garantiscono che si tratta di materiale compostabile sono:



Fornitori di stoviglie compostabili li trovi su www.acquistiverdi.it

- **Informare sulla differenziata**

Un pasto o una degustazione che avviene su **supporti compostabili** permette con **facilità di differenziare** sia eventuali avanzi di cibo sia i supporti (piatti e posate), entrambi nel contenitore dell’umido, senza possibilità di errori nel conferimento. Al contrario un monouso in plastica è differenziabile nella plastica solo dopo aver eliminato residui di cibo.

Comunicare quindi **in maniera evidente** ai partecipanti all’evento che stanno utilizzando monouso in materiale compostabile e che andranno conferiti nel contenitore dell’umido.



Scelta del menù

Gli ingredienti ed alimenti del menù rappresentano **un'occasione importante di valorizzazione dei prodotti locali / tipici e della tradizione** (attraverso i piatti tipici).

Inoltre, la scelta delle materie prime alimentari incide molto anche sugli **impatti ambientali del servizio di ristorazione**. Laddove possibile preferire prodotti biologici, locali, stagionali e/o del commercio equo e solidale.

Risulta poi importante dare visibilità a queste scelte, ad esempio realizzando una cartellonistica apposita per il partecipante all'evento o inserendo delle note esplicative sul menù affianco ai singoli prodotti.

- **Prodotti biologici**

Preferire ingredienti, alimenti e bevande certificati da Agricoltura Biologica. In questo modo si contribuirà a preservare l'ecosistema ed a ridurre l'inquinamento da prodotti di sintesi chimica e OGM (pesticidi, ecc.) nelle fasi di coltivazione ed allevamento.



Il marchio biologico europeo è apposto su prodotti alimentari confezionati che contengono almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

- **Prodotti a Km zero**

Preferire prodotti la cui filiera agro-alimentare ricada nel territorio location dell'evento. In questa maniera anche a tavola si valorizzeranno le tradizioni e le tipicità locali, si ridurranno gli impatti da trasporto di materie prime e, non ultimo, si genererà un indotto sulle imprese locali e indirettamente sulla comunità ospitante l'evento.



Oltre ai prodotti a filiera corta, “Km Zero”, preferire prodotti del territorio riconosciuti dai marchi **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), come l’Aceto Balsamico Tradizionale



- **Proposta vegetariana/vegana**

Per un menù veramente sostenibile è importante tenere in considerazione le esigenze di tutti. Per questo nella scelta del menù, laddove possibile, inserire proposte vegetariane e se possibile anche vegane.

- **Prodotti Equo&Solidali**

La sostenibilità di un evento è intesa come: riduzione degli impatti ambientali, sostenibilità economica e rispetto dei valori etico-sociali. Per questo nella scelta del menù, laddove possibile, preferire ingredienti, alimenti e bevande provenienti dal commercio Equo&Solidale.



Il commercio Equo&Solidale (universalmente noto come FAIR-TRADE) è un approccio alternativo al commercio convenzionale esso promuove:



- La giustizia sociale ed economica tra nord e sud del mondo.
- Rispetto per i lavoratori.
- Rispetto per le popolazioni indigene.
- Lo sviluppo sostenibile.

Oggi sono disponibili sul mercato italiano caffè, cioccolato, cacao, succhi di frutta, banane, miele, tè.

I prodotti sono riconoscibile dal marchio FAIRTRADE (immagine di seguito) apposto sulla confezione.



No Monodose

Tutti gli imballaggi che vengono portati all'interno dell'area evento, diventano naturalmente dei rifiuti da smaltire. Per ridurre l'impatto ambientale, preferire prodotti con imballaggi "leggeri", riciclati o facilmente riciclabili ed evitare le confezioni monodose (ove non richiesto per legge).

Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.

Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.

Alle confezioni monodose preferire dispenser di prodotto, in questa maniera si eviterà l'enorme produzione di rifiuti scaturiti dai prodotti monodose.

Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.

Scelta dell'acqua



La gestione e distribuzione dell'acqua ai partecipanti dell'evento è uno degli aspetti più importanti per la realizzazione di un evento sostenibile.

Nella scelta dell'acqua preferire l'acqua di rete, filtrata e/o gasata, in caraffe di vetro.

Altrimenti, scegliere acqua in bottiglia di vetro con vuoto a rendere da fonti locali regionali. [Qui trovi un elenco](#) delle principali acque locali in commercio.

Scegliendo un'acqua di una fonte locale, ricadente in un raggio massimo di 300 km dalla location dell'evento, si contribuirà a ridurre le emissioni di CO2 ed il traffico generato dal trasporto su gomma.

Figura 4 Dettaglio di uno spinatore

Distributori di erogatori d'acqua li trovi su www.acquistiverdi.it



COME GESTIRE LA RACCOLTA RIFIUTI?

L'organizzazione di una manifestazione è causa di un'intensa produzione di rifiuti che se non gestita correttamente può trasformarsi in un forte impatto ambientale per il territorio ospitante.

Il primo obiettivo è quello di ridurre al minimo la produzione di rifiuti, evitando di fornire come organizzazione materiali poco utili e potenzialmente trasformabili in rifiuti in brevissimo tempo.

E' indispensabile, in particolar modo, astenersi dal fornire materiali non riciclabili o superflui, e garantire una capillare e guidata possibilità di far operare una corretta raccolta differenziata dalla quasi totalità dei partecipanti.

I rifiuti prodotti durante l'evento saranno sia secchi (plastica, carta, vetro/alluminio, ecc.) che organici derivanti dagli avanzi dei punti ristoro e degustazioni.

Durante allestimento e disallestimento dell'area viene prodotta una grande quantità di rifiuti solidi (carta, plastica, vetro, ecc.), pericolosi (solventi, colle, vernici) e RAEE (lampade rotte, batterie, ecc.).



Modalità di gestione dei rifiuti

Al momento dell'arrivo in fiera, verrà consegnato un volantino che riporta le modalità di conferimento dei rifiuti durante l'evento.



Carta e cartone: giornali, riviste, carta da pacchi, cartoncini, sacchetti di carta, scatole di cartone, tetrapak e cartoni per bevande in genere, bicchieri e vassoi in materiale cartaceo.

Contenitore azzurro



Plastica: tutti gli imballaggi plastici indicati con le sigle PE, PP, PVC, PET, PS. Bottiglie di acqua e bibite, vaschette per alimenti in plastica o polistirolo, pellicole per alimenti, reti contenenti frutta e verdura, cassette in plastica per frutta, bicchieri e piatti monouso in plastica puliti.

Contenitore giallo



Vetro e lattine: contenitori di vetro di qualunque colore. Non è necessario risciacquare i contenitori in vetro prima di differenziarli, basta semplicemente svuotarli da eventuali residui. Anche lattine per bevande e alimenti, scatolette, carta stagnola, tappi per vasi e bottiglie devono essere conferite in questa frazione.

Contenitore verde



Organico: Scarti di cucina, alimenti deteriorati, fondi di caffè, filtri di tè, gusci d'uovo, gusci di molluschi, piccoli ossi, bucce di frutta e verdura, noccioli, tovaglioli di carta unti, stoviglie e sacchetti in bio-plastica (compostabili), piccoli sfalci, piccole piante e fiori recisi.

Contenitore marrone



Indifferenziato: materiali che non possono essere destinati alla raccolta differenziata dei rifiuti, ad esempio gomma, gommapiuma, ossi, cocci di ceramica, mozziconi di sigaretta, stracci, appendiabiti, legno trattato o verniciato, posate di plastica, carta chimica o oleata o sporca, giocattoli, filtri e sacchi per aspirapolvere, CD/DVD e relative custodie.

Contenitore grigio



www.il rifiutologo.it

per informazioni: servizio clienti

800 999 500

chiamata gratuita dal lunedì al venerdì 8-22, sabato 8-18





Scelta delle shopper

Una fiera mercato è un luogo di incontro tra aziende e consumatori/partecipanti. I prodotti venduti vengono consegnati di solito all'interno di sacchetti o shopper.

Anche in questo caso è possibile operare scelte sostenibili utilizzando shopper in materiali naturali e facilmente riciclabili, contribuendo così alla riduzione degli impatti sulla componente rifiuti.

Sul mercato è possibile trovare shopper ecocompatibili e personalizzabili di diverse tipologie, misure e materiali.



La presente guida è stata realizzata grazie al supporto di

Punto 3 Srl - Progetti per lo sviluppo sostenibile



www.punto3.info
www.eventisostenibili.it

