

**COMITATO CONSULTIVO TERRITORIALE DI PARMA**  
**VERBALE RIUNIONE N. 11 DEL 4 LUGLIO 2017**

Il giorno 4 luglio 2017, alle ore 17.00 presso la sede Iren SpA di Parma, strada Santa Margherita 6/A, si è riunito il Comitato Consultivo Territoriale di Parma.

Sono presenti i Signori (ente di appartenenza):

- Marco Trevisan (Comune di Salsomaggiore) Presidente
- Ettore Rocchi (Vice-Presidente Iren)
- Fabrizio Ghidini (Federconsumatori)
- Silvano Annoni (Italia Nostra)
- Massimo Perotti (CNA)
- Massimo Donati (Ass. Kuminda)
- Fabio Faccini (Coop Cigno Verde)
- Alessio Malcevschi (Università degli Studi di Parma)
- Francesca Campanini (Confconsumatori)
- Maria Chiara Albertini (UPI)
- Patrizia Bonardi (Sirio coop. Sociale)
- Lorenzo Zerbini (Gruppo Giovani Industriali)

Hanno giustificato la propria assenza i Signori:

- Stefano Cantoni (Confesercenti)
- Ignazio Vincenzo Cannas (Adoc)
- Marco Tamani (Coldiretti)
- Claudio Franchini (Ascom)
- Barbara Carpena (Confcooperative)
- Federico Pizzarotti (Comune di Parma)

Risultano assenti non giustificati i Signori:

- Michele Orioli (EMC2)
- Arnaldo Conforti (Forum Solidarietà)

Il Presidente Marco Trevisan assume la presidenza e ricorda che la riunione odierna è stata indetta con comunicazione in data 21 giugno 2017, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Presentazione del nuovo Regolamento Comitati Consultivi Territoriali e Consulte Territoriali;

2. Presentazione materiali di comunicazione per rapporto con i clienti nati nell'ambito del progetto "Pro-Ultra 70";
3. Relazione consuntiva sul progetto "Atelier per la Sostenibilità in Cucina";
4. Stato avanzamento dei progetti: Biochar, Bonus Energetico, Ri-Cibiamo;
5. Presentazione di nuovi progetti da parte dei membri del Comitato;
6. Varie ed eventuali.

Il Presidente propone di incaricare della redazione del verbale della presente riunione Beatrice Cavedoni della funzione CSR e Comitati Territoriali del Gruppo Iren.

I presenti all'unanimità approvano la proposta.

Il Presidente fa poi rilevare che sono presenti: Selina Xerra, Direttore Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali di Iren SpA e Simone Mazzata di Iren SpA.

\* \* \* \* \*

Si passa all'esame dell'ordine del giorno.

#### **1. Presentazione del nuovo Regolamento Comitati Consultivi Territoriali e Consulte Territoriali;**

Il Presidente cede la parola a Selina Xerra, la quale grazie all'ausilio di slide, presenta le modifiche al Regolamento approvate dal Consiglio di Amministrazione di Iren, in data 11 maggio 2017, alla luce dell'esperienza condotta finora nei Comitati e dell'esigenza di espanderla ad altri territori di riferimento:

- *Rinnovo dei Comitati*: alla scadenza dei tre anni di durata del Comitato, le Associazioni partecipanti che non desiderano affrontare un nuovo mandato, comunicano il loro recesso e vengono sostituite mediante pubblicazione di un bando. E' necessario che almeno 5 associazioni non recedano, altrimenti il Comitato decade e si procede alla costituzione ex-novo secondo le modalità previste all'art. 2 del Regolamento.
- *Estensione dell'esperienza ad altri territori*: costituzione delle Consulte Territoriali nei territori provinciali con meno di 250.000 abitanti. Le consulte mantengono le stesse finalità dei Comitati (rapporto strutturato con il territorio, dialogo, confronto...). La dimensione delle Consulte è più snella (13 componenti di cui 3 di diritto) e le modalità di costituzione e funzionamento sono semplificate, nella logica di un corretto bilanciamento rispetto alle dimensioni territoriali.
- *Continuità delle attività di Comitati e Consulte*: qualora il Comitato intraprenda attività che si caratterizzano per una durata pluriennale, non può impegnare, per l'esercizio successivo a quello in corso, una quota superiore ad 1/3 dello stanziamento assegnato per l'esercizio in corso. Inoltre, a fronte di almeno 3 assenze consecutive, anche se giustificate, vi è la facoltà di

valutare la sostituzione del componente per mantenere viva e proficua la partecipazione e l'interazione.

Infine, alla luce dell'esperienza maturata, sono state introdotte altre minori variazioni al fine di rendere più aderente il Regolamento alle esigenze di funzionamento dei Comitati.

A seguito di discussione i componenti, prendendo atto delle modifiche presentate, sottoscrivono il nuovo Regolamento.

\* \* \* \* \*

## **2. Presentazione materiali di comunicazione per rapporto con i clienti nati nell'ambito del progetto "Pro-Ultra 70";**

Il Presidente cede la parola a Cavedoni che presenta il documento realizzato grazie alla collaborazione tra il gruppo di lavoro che ha seguito il progetto, e le funzioni Gestione Clienti e Marketing di Iren Mercato.

Il documento verrà stampato e distribuito presso gli sportelli del Gruppo Iren e presso i punti di contatto delle associazioni dei consumatori.

Interviene Annoni che, prendendo spunto da un articolo apparso sulla Gazzetta di Parma in cui è presentata l'offerta assicurativa proposta da Iren Mercato, segnala l'esigenza per le persone anziane di un rapporto diretto e personalizzato con la Società, possibilmente attraverso referenti noti. Xerra spiega che presso gli sportelli Iren questo può essere possibile. Bonardi sottolinea che, nel caso specifico dell'offerta "Iren Casa senza Pensieri", la segnalazione di Annoni potrebbe trovare risposta attraverso un modello di accreditamento tale per cui quando il cliente chiama Iren per un intervento, Iren dovrebbe comunicare al cliente (in quel momento o successivamente) il nome della persona o della ditta che andrà ad eseguire il lavoro.

Ghidini chiede se è prevista una presentazione ufficiale del progetto "Pro-Ultra70", il Presidente accetta il suggerimento e propone di organizzare un'azione comunicativa da concordare con la funzione Comunicazione.

## **3. Relazione consuntiva sul progetto "Atelier per la Sostenibilità in Cucina";**

Cavedoni, grazie all'ausilio di slide, rendiconta l'attività di sperimentazione del progetto iniziato nel 2015 e concluso a maggio 2017 grazie alla collaborazione tra il Comitato Territoriale di Parma, Reggio Children e l'Istituto Superiore G. Magnaghi di Salsomaggiore.

La prima fase di sperimentazione del progetto ha visto coinvolti 220 bambini delle scuole primarie, 100 studenti dell'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore che assieme hanno svolto 50 ore di attività

pratica in cucina e sala. Oltre agli studenti il progetto ha coinvolto i referenti Edu.Iren, quattro docenti dell'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore, una cuoca, due pedagogiste e due atelieriste di Reggio Children.

Lo scopo dell'Atelier è stato quello di dar vita ad un luogo dove l'esperienza con il cibo fosse incentrata sulla sostenibilità del trattamento e della cottura degli alimenti. Un'esperienza condotta in modo polisensoriale, curioso per far incontrare i saperi e i sapori che più affasciano i bambini.

Il progetto è stato inserito all'interno dell'offerta formativa rivolta alle scuole di Edu.Iren sia nel catalogo cartaceo che sul sito internet dedicato; è stato pubblicizzato sulla fan page Facebook di Iren e condivisa su quella del Centro Internazionale Loris Malaguzzi ed è stato comunicato ai media di Parma tramite una nota stampa.

Trevisan auspica che il progetto possa essere replicato su altri territori nonostante alcune criticità tra cui i costi sostenuti per la collaborazione con le pedagogiste ed atelieriste di Reggio Children e per le derrate alimentari.

#### **4. Stato di avanzamento dei progetti: Biochar, Bonus Energetico, Ri-Cibiamo;**

Il Presidente cede la parola a Malcevschi per il progetto "**Biochar**". L'Università di Parma, dopo aver firmato un contratto di ricerca con Iren, ha bandito il concorso per una borsa di studio per un anno, rinnovabile per un eventuale secondo anno, assegnata al dott. Mattia Marieschi, che ha preso servizio il 16 giugno 2017: si può quindi confermare che il progetto è stato ufficialmente avviato. Malcevschi ha avuto un incontro con i referenti Edu.Iren per valutare di inserire il progetto nelle proprie attività didattiche. Dall'incontro sono emerse interessanti proposte da sviluppare, sia per costruire percorsi didattici sul tema Biochar, sia per valorizzare l'Orto Botanico come "luogo della sostenibilità" a Parma, aperto anche alla cittadinanza.

Cavedoni aggiorna sul progetto "**Bonus sociale**". Il gruppo di lavoro si è incontrato in maggio e ha definito come obiettivo primario della formazione, rivolta agli enti/associazioni che possono entrare in contatto con situazioni di disagio economico familiare, la diffusione della conoscenza tra i cittadini dell'esistenza dei bonus fornendo loro le prime informazioni utili per la richiesta. Si è ritenuto utile attivare due formatori per territorio, già individuati per Parma e in fase di individuazione per Piacenza e Reggio Emilia. Dopo una valutazione della tempistica, si è deciso di programmare la formazione ad inizio ottobre. Ad inizio settembre, verranno inviate le lettere via mail, a tutti i destinatari. È stato infine presentato il depliant "Bonus sociali" predisposto da Iren e che verrà distribuito all'interno delle associazioni e degli enti che parteciperanno alla formazione. Inoltre verrà tradotto in lingua inglese, francese e spagnolo e reso disponibile in PDF a tutte le associazioni/enti/Comuni che potranno pubblicarli sui loro siti internet.

Campanini interviene comunicando che partirà anche il bonus idrico ma ancora non sono state definite le date, di conseguenza si decide di proseguire con la promozione dei bonus sociali per il gas e l'energia elettrica.

Mazzata aggiorna il Comitato sul progetto “**RicibiAmo, chi ama il cibo non lo spreca**” comunicando che al 30 giugno hanno aderito formalmente 30 ristoratori della provincia di Parma e 26 sulla provincia di Piacenza, mentre altri 5 stanno valutando l'adesione (l'elenco completo è reperibile sul sito internet [www.piacecibosano.com](http://www.piacecibosano.com)).

Il Consorzio Comieco ha confermato all'Associazione “Piace cibo sano”, promotrice del progetto, l'erogazione del contributo massimo previsto.

In questi mesi è proseguita l'intensa attività di sensibilizzazione e promozione: 10 studenti sono stati coinvolti in altrettanti ristoranti sul tema dello spreco di cibo, nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro; il progetto è stato presentato all'interno del Festival “Gola Gola” (Parma), all'evento dei 50 anni della Ong Mani tese (Rimini), alla scuola internazionale di cucina ALMA, con interessanti prospettive di sviluppo, e in alcune scuole secondarie di secondo grado.

E' allo studio da parte di Iren, d'accordo con Atersir, una proposta da valutare a livello regionale per mettere a punto una scontistica sulla tassa rifiuti per i ristoratori che favoriscono la riduzione dello spreco alimentare, riconoscendo il contributo culturale che rendono a sostegno delle politiche contro lo spreco di cibo; sono stati elaborati i criteri per il concorso a favore dei giovani chef sostenibili; è in corso di organizzazione il seminario autunnale per i ristoratori aderenti al progetto.

#### **5. Presentazione di nuovi progetti da parte dei membri del Comitato;**

Nessuno dei componenti avanza nuovi progetti, il Presidente invita per la prossima seduta (fissata per martedì 3 ottobre) a suggerire nuove proposte progettuali.

#### **6. Varie ed eventuali.**

Non viene presentato alcun ulteriore argomento e pertanto alle ore 19.00 la seduta viene dichiarata chiusa.

Il Segretario  
(Beatrice Cavedoni)

Il Presidente  
(Marco Trevisan)