

COMITATO CONSULTIVO TERRITORIALE DI PIACENZA
VERBALE RIUNIONE N. 17 DEL 6 DICEMBRE 2016

Il giorno **6 dicembre 2016**, alle ore 17.00 presso la sede Iren SpA di Piacenza, strada Borgoforte 22, si è riunito il Comitato Consultivo Territoriale di Piacenza.

Sono presenti i Signori (ente di appartenenza):

- Ettore Rocchi (Vice Presidente Iren)
- Francesco Timpano (Vice Sindaco Comune Piacenza)
- Mauro Balordi (Università Cattolica del Sacro Cuore)
- Edmondo Ioannilli (Associazione Ambiente e Lavoro)
- Federico Scarpa (Consorzio Co.Sil. Piacenza)
- Ivan Bersani (CISL Piacenza) (in audio collegamento)
- Daniele Bosoni (Confcooperative Piacenza)
- Giulio Ricciardi (Federconsumatori Piacenza) (in audio collegamento)
- Giulia Silvia (Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Piacenza)
- Fabrizio Ramacci (Legacoop Piacenza)
- Michele Marchini (SVEP Onlus).

Sono assenti giustificati i Signori:

- Paolo Peveraro (Presidente Iren)
- Raffaele Veneziani (Sindaco Comune Rottofreno)
- Dante Bussatori (API Piacenza)
- Monica Taina (Associazione Carlo Rasperini Piacenza)
- Maurizio Mazzoni (Associazione Confedilizia Piacenza)
- Fabrizio Tei (Assoutenti Piacenza)
- Stefano Riva (Confindustria Piacenza)
- Fabrizio Finetti (CNA Piacenza)
- Laura Chiappa (Legambiente Piacenza).

Il Presidente Mauro Balordi assume la presidenza e ricorda che la riunione odierna è stata indetta con comunicazione in data 8 novembre 2016, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Esito della valutazione dei progetti presentati per il Bando AmbientaAzioni;
2. Deliberazioni in merito al progetto "Ri-Cibiamo al ristorante – Chi ama il cibo non lo spreca".
3. Varie ed eventuali.

Il Presidente propone di incaricare della redazione del verbale della presente riunione Patrizia Epicoco, della Segreteria Affari Legali e Societari 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, Simone Mazzata e Beatrice Cavedoni di Iren SpA.

* * * * *

Si passa all'esame dell'ordine del giorno.

1. Esito della valutazione dei progetti presentati per il Bando AmbientaAzioni.

Il Presidente ricorda che il Comitato nella sua precedente riunione del 13 luglio ha approvato il bando di concorso "Ambientazioni – Hai un progetto per un futuro sostenibile? – Noi lo realizziamo!" rivolto a cittadini maggiorenni, finalizzato a individuare progetti da realizzare nel settore del risparmio di risorse idriche, energetiche e nella riduzione di produzione rifiuti.

Questi gli obiettivi individuati:

- Ampliare la progettualità del Comitato
- Mettere a punto un maggiore/innovativo coinvolgimento degli stakeholders

Queste le aree di progetto individuate:

- Educazione/Sensibilizzazione risparmio risorse idriche/energetiche/prod rifiuti
- Monitoraggio consumi risorse a livello domestico e loro ottimizzazione
- Miglioramento performances idriche/energetiche/rifiuti in piccole comunità

La candidatura dei progetti per la partecipazione al bando - pubblicato sulla piattaforma www.irencollabora.it, cui è stata data una capillare diffusione - è scaduta il 31 ottobre mentre la giuria, formata dai componenti del relativo gruppo di lavoro – Bussatori, Ioannilli, Bosoni, Xerra e Balordi - ha analizzato i 16 lavori presentati, che vengono ora esposti al Comitato.

Vengono innanzitutto esposte le caratteristiche valutate negli elaborati progettuali

- Innovatività della proposta
- Dimostrazione effettiva dei benefici economici e/o sociali per la collettività
- Replicabilità in altri contesti
- Costo complessivo di realizzazione inferiore o pari a 30.000 euro
- Rapporto costi/benefici

I progetti candidati, e i relativi proponenti, sono i seguenti:

Cesare Albanesi (Piacenza) "Risparmiatore idro-dinamico"

Matteo Bardone (Tortona)“Compostare ci Piace”
Paolo Biasini (Carpaneto Pc)“Irrigatore canterino da rugiada”
Alessandra Bonomini (Piacenza)“La casetta che fa la differenza”
Gaia Capelli (Rottofreno)“Questo è il tuo turno: sostieni l'ambiente per sostenere il tuo futuro”
Matteo Comandulli (Crema)“Convieni all'ambiente: io riciclo, tu paghi”
Gian Luca Ercoli (Castel San Giovanni) “Smart shower: strumenti per una doccia intelligente”
Patricia Ferro (Piacenza) “Interruttore della sostenibilità”
Erigersa Hamzaj (Fidenza) “Make it different!”
Francesco Marazzi (Sarmato) “Ti piace sostenibile? Do you feel green?”
Greta Mori (Roveleo di Cadeo) “I ricicloni presentano: ECOBANK, vuoti pieni di valore”
Mary Rapaccioli (Piacenza) “Leggi... amo in giardino”
Elisa Salin (Gazzola) “Cerchiamo il futuro nel nostro passato”
Camilla Sfolzini (Piacenza) “L'insalata è nell'orto, dalla semina al raccolto”
Niccolò Tomassini (Taranto) “Rendi meno dura la tua vita”
Graziella Zanetti (Carpaneto Pc) “Ordinatore molecolare magnetico”

Vengono quindi presentati i tre progetti selezionati dalla Giuria

1) Elisa Salin (Gazzola – PC) “Cerchiamo il futuro nel nostro passato”

Il progetto, che tocca gli ambiti del bando sensibilizzazione ed educazione al risparmio delle risorse e miglioramento di performance ambientali in piccole comunità, propone un modello di Ecomuseo che per il nostro territorio ha caratteristiche innovative di pregio ed è replicabile in altre realtà esistenti.

Inoltre, si rivolge a un'ampia platea di destinatari.

2) Mary Rapaccioli (insegnante scuola primaria “Alberoni” – PC) “Leggi... amo” in giardino”

Il progetto coniuga i valori della sostenibilità ambientale con i valori civici, dando vita a un percorso sviluppato con originalità e con una semplicità che lo rende altamente replicabile

3) Camilla Sfolzini (Piacenza) “L'insalata è nell'orto, dalla semina al raccolto”

Il progetto è focalizzato sugli ambiti sensibilizzazione ed educazione al risparmio di risorse e monitoraggio e valutazione dei consumi di risorse.

Pur in presenza di esperienze analoghe – proporre ai bambini di coltivare frutta e verdura nell'orto –colpisce in questo caso la progettualità dettagliata e finalizzata, anche in una logica di fattibilità tecnica e normativa, con un'attenzione alle persone disabili.

La giuria ha ritenuto meritevole di realizzazione il progetto “Cerchiamo il futuro nel nostro passato” presentato da Elisa Salin che abbina alla trasmissione di contenuti culturali (i diversi aspetti della vita nella Preistoria) la formazione di una coscienza ambientale capace di trasferire comportamenti e stili di vita sostenibili.

Il progetto prevede più azioni che vanno ad incidere diversamente sulla struttura e sull'organizzazione del Parco Archeologico:

Prima Fase: installazione di impianti e tecnologie permanenti, quali ad esempio:

- 1) impianti fotovoltaici e solare termico;
- 2) razionalizzazione del consumo elettrico e idraulico (dispositivi più efficienti, lampade a energia solare, installazione di fontanelle, formazione di un bacino di fitodepurazione e zona umida);
- 3) riduzione rifiuti (bidoni RD in aree di sosta, promozione borracce per consumo di acqua; acquisto di compostiere).

Seconda Fase: aspetti educativi:

- 4) Utilizzo di materiale biodegradabile per le attività o proveniente da Centri di Riuso
- 5) Campagna di comunicazione.

La presentazione dei progetti selezionati avverrà lunedì 12 dicembre alle ore 11.00 presso l'Urban Hub di Piacenza.

Il Comitato prende atto ed approva.

* * * * *

2. Deliberazioni in merito al progetto “Ri-Cibiamo al ristorante – Chi ama il cibo non lo spreca”.

Il Presidente cede la parola a Francesco Timpano per un aggiornamento dei lavori del relativo Gruppo di lavoro costituito da membri del Comitato di Piacenza e di Parma.

Viene riassunta l'idea fondativa del progetto riguardante il tema dello spreco alimentare e la conseguente diffusione di kit antispreco (Hummy bag) presso i ristoratori delle province di Parma e Piacenza. Il Gruppo di lavoro ha sempre ritenuto il progetto meritevole di valutazione e sostegno, compatibilmente con una dimostrata sostenibilità nel tempo e nelle risorse.

Le principali associazioni di categoria della ristorazione, presenti nei Comitati territoriali di Parma e Piacenza, diffonderanno proattivamente il progetto presso i propri associati.

Il progetto, nella sua ultima versione, che viene illustrata al Comitato, prevede due fasi:

1° fase-pilota: lancio e diffusione di messaggi per la prevenzione dello spreco alimentare nella ristorazione nei territori di Piacenza e di Parma (1° semestre 2017), attraverso le seguenti azioni:

1. Coinvolgimento degli stakeholders e degli attori del progetto
2. Progettazione/Condivisione piano pilota di lancio

3. Scouting per individuare aderenti
4. Workshop formativo ed operativo
5. Campagna di sensibilizzazione e comunicazione per la cittadinanza e gli aderenti
6. Piano di distribuzione materiale informativo e hummy bag RicibiAMO

2° fase "capacity building": studio fattibilità e valutazione della 1° fase per definire piano di sostenibilità economica della pratica virtuosa (secondo semestre 2017), attraverso le seguenti azioni:

7. Partecipazione al Premio internazionale giovani chef etici
8. Proposta operativa per accesso agli incentivi previsti da Atersir per progetti di riduzione dello spreco alimentare (da valutare in relazione alle linee guida già approvate da Atersir)
9. Analisi di sostenibilità economica (fase post pilota)
10. Protocollo d'intesa per sostenibilità economica.

Il costo complessivo di queste due fasi è di € 30.000. Sul fronte delle coperture, a oggi, il Consorzio Comieco conferma un proprio impegno economico tra i € 5.000 e gli € 8.000 – in attesa di una delibera formale – variabili in relazione ai messaggi esplicitamente rivolti al recupero di carta e cartone che saranno contenuti nella campagna informativa del progetto.

Restano da coprire tra i € 22.000 e i € 25.000.

Il Comitato di Parma ha analizzato il progetto e deliberato nel corso della seduta del 25 novembre 2016 il finanziamento per un importo massimo pari ad € 12.500.

Dopo ampia discussione il Comitato di Piacenza, delibera di finanziare il progetto per un importo massimo di € 12.500, sottolineando l'importanza di un monitoraggio dello stato di avanzamento che dovrà essere garantito attraverso precisi e puntuali report da parte dell'Associazione proponente e incontri periodici del gruppo di lavoro intercomitati..

* * * * *

Varie ed eventuali.

Federico Scarpa chiede possa essere inserito in una sua prossima seduta del Comitato un approfondimento sul termovalorizzatore di Piacenza.

Il Comitato prende atto.

* * * * *

Terminato l'esame dell'ordine del giorno, il Presidente chiede se vi siano ulteriori proposte di argomenti da sottoporre alla discussione.

Non viene presentato alcun ulteriore argomento e pertanto alle ore 18.30 la seduta viene dichiarata chiusa.

Il Segretario
(Patrizia Epicoco)

Il Presidente
(Mauro Balordi)