

COMITATO CONSULTIVO TERRITORIALE DI GENOVA
VERBALE RIUNIONE N. 2 DEL 17 GIUGNO 2020

Il giorno 17 giugno 2020, alle ore 15,00 in videoconferenza da remoto in osservanza al decreto governativo relativo all'emergenza coronavirus - si è riunito il Comitato Consultivo Territoriale di Genova (di seguito anche "Comitato Territoriale").

Sono presenti i Signori (ente di appartenenza):

Valter Lattanzi	Acquedotto Storico
Paolo Pisana	ALAC
Stefano Kovac	ARCI
Ilaria Mussini	ASCOM
Angelo Sottanis	AUSER
Aristide Massardo	UNIGE
Franco Dallegri	Lega Consumatori
Carla Peirolero	SUQ Genova
Gianni Candelli	Forum Associazioni Familiari Genova
Lucia Marcello	GenovaCultura
Sonia Àsaro	FAI
Fabrizio Moro	Comune di Genova
Barbara Banchemo	CNA

Sono assenti giustificati i Signori:

Emanuele Guastavino	ADOC
Livio Di Tullio	Federconsumatori
Massimo La Iacona	Parco Antola
Alfonso Pittaluga	UIL
Marta Ferrarotti	Città Metropolitana
Valentina Canepa	Confindustria
Moris Ferretti	IREN
Romeo Bregata	CISL
Roberto La Marca	LegaCoop Liguria

Assume la parola il Presidente del Comitato Territoriale, Aristide Massardo, ricordando che la riunione odierna è stata indetta con comunicazione del 5 giugno 2020, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

- 1. Ratifica delle linee guida per la valutazione dei progetti proposti**
- 2. Illustrazione di progetti sulla lotta allo spreco alimentare sviluppati in altri Comitati Territoriali**
- 3. Analisi dei nuovi progetti inseriti in piattaforma e integrazione sui progetti discussi nel precedente Comitato**
- 4. Stato di avanzamento dei progetti in corso**
- 5. Varie ed Eventuali**

Il Presidente rivolge un caloroso benvenuto agli intervenuti e, con il consenso unanime dei presenti, invita Emiliano Bussolo, della Direzione Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali, a verbalizzare i lavori dell'odierna seduta.

Aristide Massardo fa poi rilevare che sono presenti anche Selina Xerra, Direttore Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali di Iren, e la collega della funzione Felicità Saglia.

Il Presidente passa alla trattazione del primo punto dell'ordine del giorno.

* * *

1. Ratifica delle linee guida per la valutazione dei progetti proposti

Il Presidente ricorda preliminarmente che, nel corso della precedente seduta il Comitato Territoriale ha preso visione e discusso il documento "*Comitati Territoriali Iren: linee guida per l'accompagnamento dei progetti*". Tale documento è stato valutato e integrato con le proposte provenienti dai Comitati di tutte le aree territoriali. Il documento così elaborato, è stato messo a disposizione di tutti i membri del Comitato. Interviene Selina Xerra per evidenziare che rispetto alla precedente stesura del documento è stato aggiunto nella parte relativa alla Realizzabilità e Replicabilità del Progetto un richiamo alla rispondenza alle normative vigenti, che dovrà inoltre essere parte della documentazione progettuale come previsto nel capitolo Documentazione Progettuale e Proponente. Sono confermati gli ambiti d'intervento come precedentemente esposti e qui di seguito richiamati:

AMBITI D'INTERVENTO ENTRO CUI DEVE COLLOCARSI LA PROPOSTA PROGETTUALE.

- Efficienza energetica, risparmio energetico e fonti rinnovabili.
- Riduzione delle emissioni in atmosfera, anche attraverso iniziative di mobilità sostenibile
- Promozione dell'economia circolare e della riduzione della produzione dei rifiuti
- Tutela e uso razionale delle risorse naturali.
- Spreco alimentare
- Decoro urbano in relazione agli ambiti di attività del Gruppo Iren
- Riduzione degli impatti su territorio e biodiversità, valorizzazione del patrimonio ambientale/culturale territoriale
- Miglioramento della qualità servizi offerti da Iren e dei canali/strumenti di accesso ai servizi Iren
- Educazione alla Sostenibilità
- Attenzione alle fasce deboli della popolazione in relazione agli ambiti di attività del Gruppo Iren..

Selina Xerra conferma che il documento una volta approvato sarà pubblicato sul sito Iren Collabora in modo che gli eventuali interessati alla proposta dei progetti possano preventivamente prendere visione dei principi di valutazione.

Su impulso del Presidente, Aristide Massardo, il Comitato si pronuncia in favore dell'approvazione delle nuove linee guida escludendo però la loro retroattività. I progetti

presentati entro la seduta del Comitato odierna, saranno quindi valutati in base alle linee guida precedentemente esistenti.

Il Comitato concorda con la proposta del Presidente e approva a maggioranza le linee guida, con parere contrario del delegato di ALAC Paolo Pisana.

2. Illustrazione di progetti sulla lotta allo spreco alimentare sviluppati in altri Comitati Territoriali.

Il Presidente introduce il secondo punto all'ordine del giorno e invita Felicità Saglia a esporre i progetti in questione:

- Atelier per una sostenibilità in cucina

Nato grazie alla collaborazione tra il Comitato Territoriale di Parma, Edulren, Reggio Children e l'Istituto Superiore G. Magnaghi di Salsomaggiore, il progetto ha attivato un'esperienza, rivolta agli studenti delle scuole primarie e degli Istituti alberghieri, che ruota attorno all'idea di "Cucinare Sostenibile" in tutti i suoi aspetti. Per ogni Atelier sono stati coinvolti Referenti Edulren, docenti di Cucina e di scienze dell'alimentazione dell'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore, Pedagogiste e Atelieriste.

I principi che hanno guidato il progetto sono di educare verso un approccio consapevole agito e creativo, estetico e polisensoriale al cibo attraverso proposte ed esplorazioni finalizzate a considerare il cibo non solo per il gusto, ma anche per il tatto, il profumo, la vista... con un orientamento olistico che considera il bambino nella sua predisposizione naturale ad essere parte del mondo.

Il progetto così declinato ha coinvolto 220 bambini delle scuole primarie, 100 studenti dell'Istituto Alberghiero, e ha attivato 8 atelier pari a circa 50 ore di attività pratica.

- Ri-Cibiamo al Ristorante

Progetto trasversale tra i Comitati di Parma e Piacenza proposto dall'associazione Piace Cibo Sano con l'obiettivo di promuovere la cultura della prevenzione dello spreco alimentare nella ristorazione e proporre soluzioni semplici ed efficaci di riduzione del fenomeno. In collaborazione con il Consorzio Comieco si è realizzato il materiale a supporto (family bag, volantini, ecc). Il progetto opera tramite la costituzione di una rete di ristoratori territoriali sostenibili, la realizzazione di una campagna di comunicazione sulla riduzione dello spreco e la definizione di pratiche di produzione e consumio virtuose e sostenibili per la riduzione dello spreco alimentare.

Alla rete hanno aderito 76 ristoranti nelle 2 provincie. Nella prima fase sono stati coinvolti 20 studenti degli Istituti Alberghieri e complessivamente sono state distribuite 2.000 Family Bag per portare a casa il cibo non consumato al ristorante. 350 sono state le presenze agli incontri dedicati alle famiglie e alle Scuole Superiori. Successivamente è proseguita l'attività negli Istituti Alberghieri e sono state vendute ai ristoratori circa 10.000 Family Bag. Il progetto ha vinto il Premio Innovatori Responsabili nel 2017.

- Parma non spreca

Il progetto parte dall'analisi dell'esigenza di rispondere alle richieste crescenti di aiuto da parte delle famiglie in difficoltà economica di Parma e provincia, con l'obiettivo di ampliare la rete dei donatori di prodotti alimentari, estendendo la raccolta anche ai cibi freschi e cucinati. Il progetto rappresenta quindi uno strumento che coniuga solidarietà sociale e lotta allo spreco alimentare. Nasce da un protocollo d'intesa sottoscritto da Fondazione Cariparma, Forum Solidarietà, Emporio Market Solidale, Caritas Parma, Consorzio di Solidarietà Sociale, Provincia e Comune di Parma. Partner di progetto sono le principali associazioni di categoria: ASCOM, Confartigianato, CNA, Coldiretti, Confcooperative, Gruppo Imprese Artigiane, APLA Confartigianato, Confesercenti e Unione Parmense degli Industriali.

Il progetto funziona attraverso la rete dei donatori (mense, ristoranti, GDO, piccoli punti vendita ecc) che conferisce prodotti alimentari, anche freschi e cucinati, alla "centrale di recupero" dove tramite mezzi refrigerati e non, abbattitore e frigoriferi, e grazie all'opera prestata da volontari formati, ha luogo la sporzionatura e il confezionamento dei prodotti che vengono poi redistribuiti a empori, Caritas, mense, Parrocchie e case accoglienza.

L'Emporio market solidale si rivolge in particolare ai nuclei famigliari e a persone in difficoltà economica attraverso un servizio integrato di accoglienza, dove, a fianco della fornitura di beni di prima necessità, vi sono spazi e tempi dedicati al raccordo e orientamento con i servizi socio-assistenziali pubblici e privati e alla costruzioni di relazioni interpersonali.

Per fornire qualche elemento quantitativo: in un anno vengono raccolti 48.000 litri di latte, 300 quintali di pane, 3.600 pasti dalle mense, e €270.000 di alimenti dai supermercati. L'Emporio aiuta circa 900 famiglie, per un totale di 3.249 persone, provenienti da 43 paesi.

- Progetto "mensa sostenibile"

Vede il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti i dipendenti Iren, basato su tre filoni principali:

- la riduzione dello spreco di alimenti nella consumazione dei pasti e l'introduzione del free-beverage (distributori di bevande a consumo) nelle mense, con la conseguente eliminazione di bottigliette di plastica e lattine;
- la solidarietà sociale, attraverso il recupero delle eccedenze da parte di enti no-profit;
- l'educazione ad una sana e corretta alimentazione, attraverso cartellonistica, monitor collocati nei locali di ristorazione e "laboratori di cucina e sana alimentazione".

A Torino presso il ristorante aziendale del Martinetto, grazie alla collaborazione con l'Associazione Banco Alimentare, in 12 mesi, sono state recuperate e ridistribuite circa 3.900 porzioni di cibo.

Nello stesso periodo nel ristorante aziendale di Parma, grazie alla collaborazione con l'Associazione Parma Non Spreca, sono state recuperate più di 4.500 porzioni.

- CELO CELO Food

Sistema innovativo di recupero di eccedenze di cibo, attraverso l'uso della piattaforma digitale celocelo.it, che consente di recuperare e redistribuire in maniera razionale ed efficiente eccedenze di cibo fresco e secco, attraverso la donazione da parte di imprese, anche di piccola dimensione, operanti nel settore alimentare. Il cibo raccolto viene redistribuito ad una rete ampia e flessibile di soggetti no profit che erogano supporto a persone in difficoltà economica.

In media sono stati raccolti circa 85 kg di cibo ogni sabato (pane, carne, pesce, frutta e verdura, cibo cucinato, formaggi e salumi) che sono stati donati ad alcune strutture socio-assistenziali.

La raccolta è resa possibile grazie al lavoro di una piccola equipe di 4/5 persone che collaborano totalmente a titolo volontario.

Alla presentazione dei progetti fa seguito una discussione nella quale Selina Xerra fa presente le difficoltà inizialmente affrontate soprattutto a causa della normativa specifica, che però si è via via semplificata, e sottolinea il fatto che la riuscita dei progetti è legata alla costruzione di reti di soggetti attivi e all'opera prestata dai volontari.

Interviene Stefano Kovac che evidenzia come una rete simile sia già presente a Genova (costituita tra le altre realtà dalla Comunità di S. Benedetto al Porto, S. Egidio, Caritas, Banco Alimentare ecc) grazie alla quale sono stati costituiti 13 empori solidali simili a quanto creato dai Comitati Territoriali emiliani. Kovac prosegue proponendo di contattare le realtà già esistenti a Genova per allargare l'esperienza dei Comitati a una collaborazione con quanto di simile già esistente nel territorio genovese anche con l'ausilio delle istituzioni.

Ilaria Mussini garantisce la disponibilità di ASCOM, già attiva in questo senso sia tramite gli operatori commerciali che con il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Bolzaneto.

Il Comitato si esprime favorevolmente alla creazione di un gruppo di lavoro per valutare le possibilità di collaborazione con la rete genovese.

3. Analisi dei nuovi progetti inseriti in piattaforma e integrazione sui progetti discussi nel precedente Comitato

Il presidente Massardo cede la parola a Emiliano Bussolo per l'esposizione di un nuovo progetto inserito in piattaforma.

Il progetto, relativo alla manutenzione di un tratto dell'Acquedotto Storico, è presentato dalla "Federazione delle Associazioni" che insieme si propongono di valorizzare, recuperare, mantenere e promuovere il complesso storico-architettonico costituito dall'Acquedotto della Valbisagno e ogni altro patrimonio culturale, artistico, storico e ambientale sito nel territorio della Valbisagno, operando in sinergia con gli enti pubblici preposti, a partire dalla Soprintendenza e dal Comune di Genova.

Tale progetto è da realizzare in prevalenza con il volontariato e un supporto lavorativo relativa alla pedonabilità del tratto di acquedotto che da località la Presa di Bargagli arriva a località Cavassolo. Gli interventi in termini generali riguarderebbero: lo sgombero del camminamento, in alcuni punti, dai detriti, dalla vegetazione o dalla spazzatura; il ripristino di alcuni punti dei muretti a secco crollati; la pulizia delle scoline, la posa in opera di un passamano in tratti pericolosi per i bambini e la messa in sicurezza di un tratto rispetto a un rischio di caduta massi.

Dal momento che lungo il percorso preso in considerazione c'è un impianto di captazione di proprietà Iren Acque, si richiede anche la disponibilità della società, in quanto titolare della gestione di questa parte dell'acquedotto, a contribuire alla messa in sicurezza dell'intero tratto almeno nelle parti più impegnative.

Il Comitato valuta positivamente la possibilità di fare da tramite con Iren Acque per la manutenzione del tratto di pertinenza ma chiede un approfondimento sulla parte economica e si riserva di esprimere una valutazione più approfondita nel prossimo incontro.

Bussolo fa notare che come richiesto dal Comitato nella riunione precedente siano stati inviati dalle associazioni proponenti le chiarificazioni riguardanti i seguenti progetti:

- **Cafè Alzheimer Piccolo Principe.** Il chiarimento riguardava la continuità dell'esperienza anche in carenza di contributi e la gestione dello spazio nella situazione emergenziale – COVID19. L'associazione Nuovo CIEP, proponente il progetto, garantisce la continuità futura dell'attività anche solamente tramite le prestazioni dei volontari e piccole donazioni da parte delle famiglie interessate e dichiara di aver predisposto lo spazio e di poter gestire gli incontri in maniera da rispettare le regole di distanziamento sociale richieste dalla contingenza.
Il Comitato valuta positivamente l'impegno di Nuovo CIEP e dà parere favorevole al progetto, e in assenza del numero legale per via di problemi di connessione di alcuni membri rimanda al prossimo incontro la ratifica ufficiale dell'approvazione.
- **Illuminazione di Ponte Carrega.** Per le difficoltà relative alla posa dei pali storici originali, l'associazione proponente, Amici di Ponte Carrega, di concerto con il Municipio IV Media Valbisagno, ha optato per una soluzione semplificata consistente nella sostituzione dei pali esistenti, ormai deteriorati, con pali di pregio e lampade a led che replicano gli originali storici degli anni 20. Viene fornito il budget sia per l'acquisto dei pali completi di lanterne a led sia per la sostituzione dei pali ammalorati. Il Comitato chiede di prendere visione dello statuto dell'associazione per verificare l'indipendenza della stessa e dà parere favorevole al progetto, in assenza del numero legale per via di problemi di connessione di alcuni membri rimanda al prossimo incontro la ratifica ufficiale dell'approvazione, anche previa visione dello statuto.
- **Progetto 118 – Madagascar.** Pur riconoscendo la grande valenza sociale del progetto, il Comitato aveva espresso perplessità sulla possibilità di accompagnare la realizzazione del progetto, alla luce delle linee guida preesistenti e ancor più di quelle approvate in questa riunione. In particolare era emersa la necessità di valutare le ricadute del progetto sul territorio locale. L'associazione proponente ha prodotto un documento integrativo nel quale enumera i possibili vantaggi per il territorio genovese che sarebbero: di tipo formativo con la realizzazione di master, scuole di specializzazione, dottorati di ricerca fra le due Università (Genova e Diego Suarez) con stage e/o scambio di studenti e specializzandi tra e due Università; di tipo scientifico per la realizzazione di Progetti internazionali comuni e pubblicazioni scientifiche multidisciplinari comuni; di tipo commerciale con la possibilità di scambi commerciali di prodotti manifatturieri made in Italy, etc; di tipo economico con attività di tipo imprenditoriale nei settori di energia rinnovabili, ecologia e biodiversità, infrastrutture, biomedicale, informatico e tecnologico. Segue un'ampia discussione nella quale il Comitato, alla luce degli approfondimenti, esprime apprezzamento per il progetto, decidendo tuttavia di dare precedenza a progetti locali e rimandando all'ultima seduta dell'anno per una decisione finale in merito al sostegno del progetto.

4. Varie ed Eventuali

In conclusione dell'incontro il Comitato su impulso del Presidente delibera una riunione straordinaria da tenersi in luglio per recuperare il periodo di inattività forzata dovuto all'emergenza sanitaria.

Non essendoci ulteriori proposte di argomenti da sottoporre alla discussione il Presidente Massardo alle ore 17,35 dichiara sciolta la seduta.

IL VERBALIZZANTE

(Emiliano Bussolo)

IL PRESIDENTE DELLA SEDUTA

(Aristide Massardo)