

COMITATO CONSULTIVO TERRITORIALE DI PIACENZA
VERBALE RIUNIONE N. 6 DEL 15 APRILE 2015

Il giorno **15 Aprile 2015**, alle ore 16.45 presso la sede Iren S.p.A. di Piacenza, strada Borgoforte 22, si è riunito il Comitato Consultivo Territoriale di Piacenza.

Sono presenti i Signori (ente di appartenenza):

- Francesco Timpano (Comune di Piacenza);
- Raffaele Veneziani (Comune di Rottofreno);
- Mauro Balordi (Università Cattolica del Sacro Cuore);
- Edmondo Ioannilli (Associazione Ambiente e Lavoro);
- Monica Taina (Associazione Carlo Rasperini);
- Daniele Bosoni (Cooperative Piacenza);
- Laura Chiappa (Legambiente Piacenza).

Sono assenti giustificati i Signori:

- Francesco Profumo (Iren S.p.A.);
- Andrea Viero (Iren S.p.A.);
- Maurizio Mazzoni (Confedilizia Piacenza);
- Fabrizio Tei (Assoutenti Piacenza);
- Federico Scarpa (Consorzio Cosil Piacenza);
- Michele Marchini (SVEP Onlus);
- Giulia Silva (Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Piacenza).

Sono altresì assenti i Signori:

- Dante Bussatori (API Piacenza);
- Ivan Bersani (CISL Piacenza);
- Stefano Riva (Confindustria Piacenza);
- Fabrizio Ramacci (LegaCoop Piacenza);
- Giuseppina Tagliafichi (CNA Piacenza);
- Nino Beretta (Federconsumatori Piacenza).

Il Presidente Mauro Balordi assume la presidenza e ricorda che la riunione odierna è stata indetta con comunicazione in data 3 aprile 2015, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

- Progetto "Centro del Riuso": presentazione delle linee dello studio di fattibilità da parte di Crasl, Leap e Lel;
- Progetto "Ecofeste": aggiornamento e linee per un piano di iniziative da attuare nel 2015;
- Progetto "Maggiore comprensibilità delle bollette Iren": aggiornamento;

- Progetto “Ri-cibiamo al ristorante – chi ama il cibo non lo spreca”: presentazione da parte del proponente a seguito degli approfondimenti effettuati;
- Progetto “Un Campus più sostenibile è un Campus senza più plastica”: presentazione dei risultati degli approfondimenti;
- Analisi delle attività utili a diffondere l'utilizzo della piattaforma IrenCollabora;
- Presentazione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Iren.

Il Presidente propone di incaricare della redazione del verbale della presente riunione Lara Moia, appartenente al Servizio Affari Legali Area Commerciale Civilistico Lavoristico di Iren S.p.A.

I presenti all'unanimità approvano la proposta.

Il Presidente fa poi rilevare che sono presenti: Selina Xerra, Responsabile Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali di Iren S.p.A., Beatrice Cavedoni e Patrizia Tellini di Iren S.p.A., Alberto Sogni, Direttore del Centro Leap e Miriam Bisagni, Presidentessa dell'associazione Piacecibosano.

* * * * *

Si passa all'esame dell'ordine del giorno.

1. Per il Progetto “Centro del Riuso” prende la parola il Presidente ricordando ai presenti che i centri di ricerca Crasl, Leap e Lei stanno svolgendo uno studio di fattibilità le cui caratteristiche verranno illustrate dal Direttore di Leap, Alberto Sogni, presente alla riunione. Selina Xerra interviene premettendo che, nella mattinata odierna, si è tenuto un incontro fra Iren, gli uffici Urbanistica ed Ambiente del Comune di Piacenza ed il Crasl, nel corso del quale sono emerse alcuni elementi rilevanti, relativi all'area identificata per l'ubicazione del Centro del Riuso, che rappresentano fattori cardine per la prosecuzione dello studio di fattibilità teso ad individuare il modello di “Centro del Riuso” da adottare. Francesco Timpano suggerisce al sotto gruppo di lavoro un'altra possibile di ubicazione del Centro, in Via Einaudi: in tal caso la superficie a disposizione sarebbe più ampia, ma i tempi di sviluppo del progetto si dilaterrebbero ulteriormente. A tal proposito Selina Xerra prende la parola sottolineando che il lavoro della mattinata con i tre centri di ricerca si è concluso proprio evidenziando la necessità di individuare, in modo definitivo e in tempi brevi, l'area su cui operare.

Successivamente prende la parola il Direttore di Leap, Alberto Sogni, il quale espone i progressi dello studio di fattibilità che i tre centri di ricerca stanno conducendo per creare un Centro con caratteri di innovatività. Per raggiungere tale obiettivo si è reso necessario effettuare una ricognizione di esperienze esistenti a livello italiano, europeo e locale, individuando strutture con

caratteristiche simili per confrontarne il funzionamento ed i risultati. A tale studio collaborano: Leap, consorzio partecipato da Politecnico, Università Cattolica ed Enti locali; si occupa della parte più ingegneristica, dell'analisi dei flussi di materia dei rifiuti verso i centri di raccolta. LeI, laboratorio di economia locale, si occupa di argomenti di carattere economico. Crasl, struttura dell'Università Cattolica, focalizza il proprio lavoro su linee ingegneristiche progettuali anche di carattere urbanistico, effettuando altresì studi sull'introduzione di applicazioni informatiche (ad es. le "app") che rendano meglio fruibile il Centro ai cittadini. Per Leap l'attività principale nell'ambito del progetto è l'analisi dei flussi di rifiuti che entrano nel Centro, per comprendere quali sono le categorie merceologiche più interessanti e meritevoli di attenzione; il Leap si coordina con gli altri laboratori per studiare gli aspetti di sostenibilità economica, cercando di individuare modelli applicabili da utilizzare e verificando se possano essere create relazioni stabili con strutture sociali o commerciali (es. insediamento di piccole attività artigianali; catalizzazione di esperienze già presenti sul territorio ed in via di estinzione). Nel corso dello studio verranno effettuate anche indagini su alcune tipologie di oggetti di largo consumo (es. biciclette) cercando di valutare se è possibile introdurre dei servizi di ritiro presso il domicilio dei richiedenti – eventualmente attivando delle "app" per richiedere i servizi stessi – e di riparazione; ulteriore obiettivo è il recupero totale o parziale del rifiuto (es. biciclette, arredi, complementi, tessuti, ecc.) per rispondere alle esigenze di categorie sociali in condizioni di disagio che possano fruirne versando un corrispettivo minimo e coinvolgendo anche settori artigianali in via d'estinzione.

I tempi di esecuzione di tale studio sono previsti in circa 2 mesi. Selina Xerra precisa che lo studio sarà concluso entro metà giugno.

Monica Taina domanda se lo studio sta affrontando anche le problematiche connesse alla gestione dell'Centro e delle scelte operative (ad es. cosa recuperare e cosa smaltire, scambiare, riparare, nel rispetto delle vigenti normative di settore) e Alberto Sogni conferma.

Francesco Timpano evidenzia che Caritas e Cooperazione Sociale stanno svolgendo un importante lavoro sociale di cui tener conto nello studio di fattibilità del Centro.

Il Presidente Balordi propone di aggiornare il Comitato in occasione del prossimo incontro, qualora vi fossero particolari novità, oppure a studio di fattibilità concluso.

2. Per Progetto "Ecofeste" relaziona Laura Chiappa, la quale fornisce un aggiornamento in merito. E' in corso uno studio volto a valutare la sostenibilità dell'impiego, nel corso delle feste popolari organizzate sul territorio provinciale, di stoviglie riutilizzabili in sostituzione delle classiche "usa e getta". Il sottogruppo di lavoro sta cercando di ipotizzare il numero di manifestazioni organizzate annualmente, comprese sagre, grest e feste parrocchiali, in modo da valutare quante

si possano contemporaneamente gestire ed a quali costi. Una prima analisi ha ipotizzato circa 400 feste, organizzate prevalentemente da maggio ad ottobre, con circa 500 – 1000 coperti per ogni giornata di svolgimento. L'analisi della numerosità delle feste deve comunque essere approfondita. Laura Chiappa illustra ai presenti un planning economico nel quale viene previsto l'acquisto di materiale (iniziale e di mantenimento), i costi operativi ed il costo della manodopera necessaria a rendere il servizio di ritiro, lavaggio e riconsegna delle stoviglie pulite. Sulla base di queste prime elaborazioni, si ipotizza che possa essere organizzata una vera e propria attività di lavaggio in service – in grado di autosostenersi dal punto di vista economico – gestita da personale che possa effettuare la distribuzione e il ritiro dei materiali presso le feste. Il costo medio ricavato con i dati attualmente disponibili sembrerebbe simile – se non di poco inferiore – al costo che una festa sostiene per l'acquisto di stoviglie “usa e getta”.

La finalità ora è quella di approfondire i dati a disposizione del progetto per arrivare a delinare un modello in grado di servire tutte le feste organizzate in ambito provinciale. Verranno poi verificati i dati raccolti raffrontandoli con alcune manifestazioni di grandi dimensioni.

Sarebbe infine auspicabile introdurre criteri di regolamentazione da parte delle singole amministrazioni comunali per incentivare gli organizzatori di feste popolari ad aderire al progetto EcoFeste, coinvolgendo tutti i Sindaci della provincia.

Saranno organizzati, se possibile, anche incontri con le Proloco locali, per verificare l'attendibilità dei dati raccolti e sensibilizzarle al progetto.

Il progetto EcoFeste richiede tempi di approfondimento ulteriori per essere portato a regime. Vista l'imminenza della bella stagione, si ritiene utile operare per incrementare il numero di feste a cui già attualmente Legambiente, con i propri volontari, offre gli strumenti per l'uso e il lavaggio di stoviglie riutilizzabili. L'obiettivo dovrebbe essere quello di arrivare ad un numero di 20 – 25 feste nel corso del periodo estivo in cui promuovere anche il progetto EcoFeste in vista del prossimo anno (es. uso di tovaglette pubblicitarie e presenza del Centro Ambiente Mobile Iren: mezzo scarrabile utilizzato anche a scopo comunicativo, a cui il pubblico può conferire piccoli oggetti, materiali elettrici od altri rifiuti differenziabili).

3. Progetto “Maggiore comprensibilità delle bollette Iren”: non vi sono aggiornamenti. Il sottogruppo prosegue il proprio lavoro di analisi e si riunirà nei prossimi giorni. Per il progetto “Ri-cibiamo al ristorante – chi ama il cibo non lo spreca” relaziona la proponente Miriam Bisagni, invitata a partecipare alla riunione del Comitato. Lo scopo è di non sprecare i cibi che vengono utilizzati dai ristoranti, soprattutto nel corso dell'elaborazione del piatto. Da una studio infatti è emerso che la ristorazione è uno dei maggiori ambiti di produzione dei rifiuti alimentari e che lo

spreco generale annuo è in media di 77 kg a persona. E' stato pertanto elaborato un progetto per cercare di educare i ristoratori a non sprecare il cibo anche riutilizzando gli avanzi per creare un ricettario ad hoc; altro scopo è incontrare l'approvazione del consumatore, che riconosca lo sforzo di riduzione degli sprechi nella produzione dei piatti, misurando meglio le quantità (es. menu per bambini) e consentendo al cliente di portare con sé ciò che non consuma attraverso un apposito kit per l'asporto.

L'asporto del cibo deve peraltro garantire il produttore, che rimane responsabile di ciò che ha confezionato. Allo scopo è stata fatta una verifica con ASL ed è stato individuato un modello di trasporto ecosostenibile, consistente in un box da riscaldare nel microonde in modo che il cibo non debba essere troppo manipolato. Sono state studiate anche alcune tipologie di comunicazione (es. slogan informativi e pubblicitari sulle tovaglie dei ristoranti). Il ristoratore così si impegna ad essere ecosostenibile e ad evitare gli sprechi; nello stesso modo viene promossa la collaborazione del cliente che, a sua volta, è incentivato a non vanificare le iniziative del ristoratore.

La stessa possibilità è stata valutata per le mense.

Piacecibosano è l'associazione che promuove questo progetto ed è collegata all'associazione nazionale contro gli sprechi alimentari. Iren potrebbe partecipare al progetto contribuendo alla sensibilizzazione ed alla comunicazione alla collettività e alla sua realizzazione.

Per strutturare questo progetto sarà necessario effettuare degli incontri con gli operatori della ristorazione piacentina – verrà chiesta la disponibilità degli appartenenti al settore tramite la collaborazione delle associazioni di categoria – ed organizzare delle cene sperimentali con la proposizione di menu realizzati ad hoc e la consegna dei kit.

Raffaele Veneziani propone di creare nella "app" Ecolren uno spazio che metta in evidenza i locali presso i quali il kit di asporto sarà a disposizione, in modo da agevolare i clienti che ne vogliono usufruire e ridurre il comprensibile imbarazzo connesso ad una richiesta (quella di portare con sé il cibo non consumato) che, pur essendo comune negli altri Paesi, in Italia non è ancora diffusa.

Il Presidente Balordi conferma che il progetto esposto è di effettivo interesse e propone di organizzare un sottogruppo che si farà carico di approfondire la proposta. Per raccogliere le candidature alla partecipazione del sottogruppo verrà inviata una mail a tutti i componenti del Comitato.

4. Per il Progetto "Un Campus più sostenibile è un Campus senza più plastica" il Presidente Balordi comunica di aver cercato di effettuare un'indagine sul consumo di acqua in bottiglietta di plastica all'interno del Campus universitario, per arrivare a definire le caratteristiche dimensionali

delle macchine che dovranno essere installate per l'erogazione dell'acqua di acquedotto (da valutare anche se nelle varianti naturale e frizzante). In via preliminare è necessario capire il volume della richiesta da parte degli studenti, in modo da chiedere un preventivo mirato ai fornitori, strutturato in base alla tipologia di distributori da installare (acquisto o noleggio). Contestualmente si prevede di consegnare agli studenti un contenitore riutilizzabile, consistente in una borraccia di metallo. Al momento non si prevede di eliminare completamente i distributori esistenti, che erogano altre bibite ed acqua in bottiglia, confidando che si verifichi uno spontaneo cambiamento nelle abitudini negli studenti, dettato dalla convenienza ambientale ed economica dell'acqua distribuita con le nuove modalità.

Il Presidente Balordi propone infine di rimandare l'esposizione degli ultimi due punti dell'ordine del giorno alla prossima seduta, per garantire l'adeguato tempo di presentazione e discussione. Tutti si dichiarano d'accordo.

Alle ore 19.00 la seduta viene pertanto dichiarata chiusa.