

Introduzione alla relazione finale



La documentazione consente di comprendere meglio le misure adottate.

A tal proposito, si prega di tenere in considerazione i seguenti punti:

1. Relazione sulle misure adottate:

Anziché elencare i singoli criteri, descrivere come questi ultimi sono stati messi in pratica e quali sono state le esperienze raccolte durante la fase di attuazione. Sugeriamo di suddividere questa relazione per aree tematiche (risorse, rifiuti, mobilità, ristorazione, energia, comunicazione, inquinamento acustico, bonus), soffermandosi sui criteri più importanti.

2. Valutazione delle conseguenze dal punto di vista ambientale, sociale e di valorizzazione regionale:

Quali risparmi si sono ottenuti con l'organizzazione di un Green Event? Per esempio: diminuzione del consumo di carta, limitazione delle emissioni di CO₂ grazie all'utilizzo di mezzi di trasporto sostenibili, riduzione della quantità di rifiuti e del consumo idrico, ecc.

Le misure adottate hanno avuto anche effetti positivi dal punto di vista sociale? Per esempio: promozione dell'attività di volontariato, ecc.

3. Documenti:

Foto, fatture, copie in visione, menù, ecc. che certifichino l'attuazione delle misure.

4. Data e firma:

Indicare chi ha compilato la documentazione, apponendo data e firma.

La documentazione può essere redatta sotto forma di relazione dettagliata o con parole chiave (v. esempi A e B).

Esempio A: relazione dettagliata

1: Relazione sulle misure adottate (esempio per l'area tematica della ristorazione)

Ristorazione:

Nell'ambito della ristorazione si è prestata attenzione agli aspetti della stagionalità, regionalità e qualità biologica, rispettando il più possibile tutti e tre i criteri. Di conseguenza, tutta la frutta utilizzata (per es. nello strudel di mele o i frutti di bosco sui dolci alla frutta) era di stagione, proveniente da coltivazione biologica regionale. Purtroppo, in alcuni casi, è stato necessario importare la verdura da altre regioni come, per esempio, i pomodori per le insalate miste. Per l'anno prossimo ci si è prefissati l'obiettivo di reperire in regione anche i prodotti mancanti e di adattare l'assortimento di pietanze all'offerta stagionale e alla disponibilità regionale. Naturalmente nel nostro evento è sempre disponibile una varietà di piatti vegetariani.

Tutti i latticini utilizzati sono stati acquistati presso il caseificio locale, che riceve il latte dai contadini del luogo. Anche la carne per le cotolette è di provenienza regionale ed è stata comprata presso la macelleria XY, che certifica la produzione della carne di due masi altoatesini.

Per quanto riguarda i prodotti che non crescono alle nostre latitudini, ci si è accertati che provenissero dal commercio equo-solidale. Il caffè servito era certificato "fair trade" e lo stesso vale anche per il cacao utilizzato per preparare i dolci fatti in casa dalle contadine.

Sul menù sono stati indicati tutti i dettagli menzionati per ciascuna pietanza (v. menù allegato).

Al fine di evitare lo spreco di cibo, presso ogni stand si è potuto richiedere porzioni ridotte a un prezzo più conveniente. L'offerta è stata accolta di buon grado, soprattutto dalle famiglie con bambini.

Nel corso dell'evento presso tutti gli stand sono state usate stoviglie e posate riutilizzabili, messe a disposizione dalla Casa della Cultura, dove sono state riportate anche per essere lavate. Il maggiore impegno derivante dall'uso di stoviglie riutilizzabili è stato limitato e ricompensato dai feedback positivi dei visitatori.

(Descrizione analoga anche per le altre aree tematiche: risorse, rifiuti, mobilità, energia, comunicazione, inquinamento acustico, bonus)

2: Valutazione delle conseguenze dal punto di vista ambientale, sociale e di valorizzazione regionale:

Utilizzando prodotti regionali (frutta, verdura, carne, latticini) è stato possibile ridurre drasticamente i tragitti di trasporto, limitando così le emissioni di CO₂. Inoltre, comprando prodotti regionali, è stata sostenuta anche l'economia regionale. L'acquisto di prodotti equo-solidali sostiene, inoltre, i piccoli contadini di altre regioni del mondo, garantendo loro un guadagno.

Grazie alle stoviglie riutilizzabili possono essere ridotte ingenti quantità di rifiuti. Calcolando un numero di visitatori pari a 1500 persone e stimando, per esperienza, che 1200 di loro mangino all'evento, si

può evitare lo spreco di 1200 piatti in plastica e delle relative posate. Offrendo porzioni ridotte, si stima che quest'anno sia stato possibile risparmiare anche 100 kg di avanzi di cibo rispetto all'anno scorso (stima calcolata svuotando i cassonetti dell'umido, in presenza dello stesso numero di visitatori). Anche nell'area tematica delle risorse l'organizzazione di un Green Event ha permesso di conseguire risparmi utili ai fini ambientali: rispetto all'anno precedente gli opuscoli per la promozione dell'evento sono stati distribuiti in maniera più mirata e non inviati a tutte le case. Così facendo, è stata ridotta la tiratura delle stampe da 3000 a 2000 copie. Tuttavia, grazie all'affissione di manifesti in punti nevralgici l'intera popolazione è stata comunque efficacemente informata.

Nell'ambito della mobilità è stato possibile evitare 500 viaggi in auto da 10 km ciascuno, mediante l'istituzione di un servizio navetta. Molti visitatori hanno utilizzato la bicicletta, come si è potuto facilmente notare dal sovraffollamento dei portabici (v. anche foto allegata).

Nella periferia del luogo dell'evento è stata creata un'area delimitata con sdraio e un angolo dedicato ai bambini. Questa zona relax, lontana dal caos, in cui ci si è potuti intrattenere in tranquillità, è stata particolarmente apprezzata dai visitatori.

3: Documenti:

Biglietto d'invito, menù

Documenti 1-20

Foto 1-10

Esempio B: sotto forma di parole chiave

1: Relazione sulle misure adottate (esempio per l'area tematica della ristorazione)

Ristorazione:

- prodotti regionali:
 - fragole da Martello (maso XY) – in più, di stagione
 - mele dalla Val Venosta
 - carne della macelleria XX, KoVieh
 - latticini della latteria XYZ

- prodotti biologici:
 - fragole, Bioland
 - mele, Demeter
 - pomodori, Bioland

- prodotti dal commercio equo-solidale:
 - caffè e cacao (Altromercato)
- stoviglie e posate riutilizzabili per tutti i cibi, fornite dalla Casa della Cultura, dove sono state anche lavate
- offerta di porzioni ridotte a prezzi più convenienti, per quasi tutte le pietanze (v. anche menù)

2: Valutazione delle conseguenze dal punto di vista ambientale, sociale e di valorizzazione regionale:

- grazie all'utilizzo di prodotti regionali sono stati ridotti i tragitti di trasporto della merce, limitando le emissioni di CO₂.
- l'acquisto di prodotti regionali sostiene l'economia regionale (collaborazione con il maso XX e il maso XY).
- prodotti equo-solidali: corresponsione di un prezzo equo ai contadini di altri paesi del mondo.
- stoviglie riutilizzabili:
 - numero di visitatori 1500 persone, 1200 porzioni vendute; con il passaggio alle stoviglie riutilizzabili, risparmio di 1200 piatti in plastica (posate comprese).
- offerta di porzioni ridotte per evitare sprechi di cibo.
- riduzione della tiratura di stampa degli opuscoli da 3000 (anno 2012) a 2000 (anno 2013).
- buona frequentazione della navetta, feedback positivi dei visitatori
- apprezzato mezzo di trasporto per raggiungere l'evento: bicicletta, con conseguente limitazione dell'uso dell'auto.

3: Documentazione:

Biglietto d'invito, menù

Documenti 1-20

Foto 1-10