



CORSO PER OPERATORI DEL DIVERTIMENTO SOSTENIBILE

CORSO

Villa Manin, Passariano di Codroipo -
Sala delle Carrozze | 9.30 : 12.30

sabato 23 febbraio | La riduzione dei rifiuti nella somministrazione di pasti e bevande

sabato 2 marzo | Azioni virtuose che passano attraverso la scelta del cibo

sabato 9 marzo | Contenere i consumi, produrre bellezza e qualità turistica

PREMIAZIONE

Udine, Salone del Consiglio Provinciale - Piazza Patriarcato, 3 |
10.00 : 12.30

sabato 16 marzo | Premiazione delle Sagre Virtuose - 2^a edizione e lancio della Terza edizione del Concorso

INFORMAZIONI e CONTATTI

Legambiente FVG onlus | Via
Marinoni, 15/8 Udine | tel / fax 0432
295483 | info@legambientefvg.it

organizzato da

con il sostegno di

in collaborazione con



PRESENTAZIONE

Corso breve di formazione rivolto a tutti coloro che lavorano nel mondo dell'organizzazione degli eventi del divertimento, dalle feste paesane alle grandi rassegne, e che desiderano capire come è possibile contenere l'impatto ambientale ed economico anche del divertimento, diventando inoltre promotori di educazione alla sostenibilità, attraverso l'esempio.

Il corso è un'iniziativa collaterale e inaugurale della 3^a edizione del concorso regionale "Sagre Virtuose 2013": il concorso che mette in gara gli enti organizzatori di feste in FVG e che assegna punteggi sulla base delle azioni virtuose applicate nell'organizzazione dell'evento (differenziazione dei rifiuti, riduzione dei rifiuti nella somministrazione di pasti e bevande, contenimento dei consumi di energia e dell'inquinamento dei lavaggi, utilizzo di prodotti agricoli locali e/o biologici, promozione di attività socio-culturali a favore dell'ambiente e della convivenza civile)

OBIETTIVI

Fornire indicazioni utili per organizzare feste e sagre:

- a minor impatto ambientale
- con costi economici ridotti
- più belle dal punto di vista della gradevolezza e dell'attrattività turistico culturale
- più etiche e sociali (consumo responsabile)

STRUTTURA

Il corso si struttura in tre sessioni frontali (sabato mattina), dalle 9.30 alle 12.30 circa. Ogni singola sessione è così articolata:

- 1) illustrazione delle motivazioni teoriche delle "azioni virtuose" incentivate
- 2) presentazione di soluzioni pratiche immediatamente adottabili, a partire da casi pratici
- 3) dibattito sugli argomenti per sviluppare un confronto pratico / attuativo

Al termine di ogni sessione, volendo favorire gli scambi interpersonali, ci sarà un momento conviviale (buffet), inteso come proseguimento informale del corso stesso.

A conclusione del corso, è prevista la premiazione delle sagre vincitrici della 2^a edizione del Concorso Sagre Virtuose e il lancio della 3^a edizione

DOCENTI

A relazionare sono state chiamate persone qualificate appartenenti a Enti, Pro Loco, Imprese, Associazioni del volontariato, nonché Operatori di sagre e feste locali che illustreranno la propria esperienza e i propri progetti

COSTO

Il corso di formazione "Operatori del divertimento sostenibile" è gratuito e aperto a tutti gli interessati

ISCRIZIONE

L'iscrizione al corso è obbligatoria e deve pervenire entro il giorno 22 febbraio, compilando la scheda reperibile al sito www.legambientefvg.it

In alternativa inviare i dati richiesti a info@legambientefvg.it

1^ sessione > sabato 23 febbraio | 9.30 - 12.30

LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI NELLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE

Saluti del Presidente del Comitato regionale UNPLI FVG
Valter Pezzarini

Presentazione del corso e introduzione alla sessione
Michele Bernard, Legambiente

Analisi ambientale di pratiche e materiali: confronto tra
plastiche usa e getta, stoviglie compostabili o lavabili
Daniele Della Toffola, ARPA FVG - LaREA

Progettare un green event: strumento di comunicazione ed
educazione alla sostenibilità - Paolo Fedrigo, ARPA FVG - LaREA

Il servizio di nolo di stoviglie, posate, bicchieri
Gianfranco Barbui, B&G Service srl

• TAVOLA ROTONDA - Casi pratici e gestione dei rifiuti per sagre e grandi eventi

Esperienza della Pro Loco Manzano, Manuela D'Andrea
Gruppo di acquisto stoviglie compostabili

Esperienza della Pro Pozzuolo, Rossano Cattivello
Si lava tutto, non si getta nulla

Esperienza della Festa Ottobre al Sacro Cuore di Pordenone,
Andrea Giotta - L'acqua del sindaco

A&T 2000 - Presidente Giancarlo Stefanutto

Ambiente Servizi - Presidente Isaia Gasparotto

GEA – Presidente Luca Mariotto

Comitato Regionale UNPLI FVG - V.Presidente Antonio Tesolin

Dibattito e a seguire buffet

2° sessione > sabato 2 marzo | 9.30:12.30

AZIONI VIRTUOSE CHE PASSANO ATTRAVERSO LA SCELTA DEL CIBO

Introduzione alla sessione - Michele Bernard, Legambiente

Gli impatti degli alimenti - Davide Labrosciano, Legambiente

I prodotti a Km zero - Vanessa Orlando, Coldiretti

Gli alimenti da agricoltura biologica - Cristina Micheloni, AIAB

I piatti vegetariani nelle sagre: alcune pratiche ricette
Michela Fabbro, Slow Food

Prodotti del commercio equo e di Libera. Aprire una finestra
di etica, giustizia e solidarietà nelle nostre sagre
Francesco Zinzone, Bottega del Mondo

• Casi pratici

Esperienza della Pro Loco di Ragogna
Nicola Sivilotti - Menù bio e a km zero

Esperienza della Pro Loco Budoia
Alessandro Baracchini - Prodotti a km zero

Esperienza della Festa Democratica di Tavagnacco
Claudio Attinà e Claudio Navari - Impegno per la gestione di
una cucina sostenibile

Dibattito e a seguire buffet

sabato 16 marzo | 10.00:12.30 | Udine

PREMIAZIONE DEL CONCORSO SAGRE VIRTUOSE – 2^ EDIZIONE E LANCIAMENTO DELLA 3^ EDIZIONE

Resoconto del Concorso regionale “SAGRE VIRTUOSE 2^ EDIZIONE”

Premiazioni: Feste Grandi, I,II, III classificato - Feste Piccole, I,II, III classificato – Menzione speciale

Brindisi e Foto ricordo

3° sessione > sabato 9 marzo | 9.30:12.30

CONTENERE I CONSUMI, PRODURRE BELLEZZA E QUALITÀ TURISTICA

Introduzione alla sessione, Michele Bernard, Legambiente

La compensazione delle emissioni di CO2
Alessandro Vezzil, AzzeroCO2

Energia: risparmiare si può - Cristiano Gillardi, Legambiente

L'inquinamento nei lavaggi: le alternative - Fabrizio Zago

La bellezza nelle sagre: rassegna di azioni virtuose
Claudia Tessaro, Legambiente

• Casi pratici

Esperienza del Comitato Iniziative Locali di Risano, Valentino
Tessaro - Risparmi generati da attrezzature e distribuzione pasti

Esperienza della Pro Loco Cuore dello Stella di Ariis di
Rivignano, Massimo Tonizzo - Risparmio di risorse.
Raffrescare con acqua di falda e autoproduzione di materiale
combustibile

Esperienza della Fieste in Pais di Passons di Pasion di Prato,
Sergio Vellucci - Azioni di contenimento costi energetici e
proposte di sostenibilità

Dibattito e a seguire buffet