



CORSO PER OPERATORI DEL DIVERTIMENTO SOSTENIBILE

- II edizione -

QUANDO

sabato 10 maggio | L'acqua. Dall'abbattimento della plastica nelle bevande, alla carta, ai lavaggi sostenibili

DOVE

Villa Manin, Passariano di Codroipo
- Sala delle Carrozze | 9.30 : 13.00

QUANDO

sabato 17 maggio | Perché il Concorso Sagre e Feste Virtuose

DOVE

all'interno della rassegna Sapori Pro Loco 2014, Villa Manin, Passariano di Codroipo | 18.30 : 19.30

QUANDO

sabato 24 maggio | Innovazioni alla ricerca del 'Fuoco perfetto'. Pirolisi e biochar: vantaggi energetici e ambientali

DOVE

all'interno della rassegna Sapori Pro Loco 2014, Villa Manin, Passariano di Codroipo - Sala delle Carrozze | 9.30 : 13.30

in collaborazione con

organizzato da



ARPA FVG
Agenzia Regionale per la Protezione
dell'Ambiente del Friuli Venezia Giulia

COMUNITA' LOCALI UNITE
NELLE FORZE DI GIUSTIZIA
per la Sostenibilità e la Protezione
dell'Ambiente



LEGAMBIENTE
del Friuli Venezia Giulia onlus

INFORMAZIONI e CONTATTI

Legambiente FVG onlus | Via Leopardi, 118 Udine | tel / fax 0432 295483 | info@legambientefvg.it

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 4a edizione del concorso regionale "Sagre e Feste Virtuose 2014": il concorso che mette in gara gli enti organizzatori di feste in FVG, assegnando punteggi sulla base delle azioni virtuose applicate nell'organizzazione dell'evento, quali la differenziazione e riduzione dei rifiuti e degli imballaggi nella somministrazione di pasti e bevande, il contenimento dei consumi di energia e dell'inquinamento dei lavaggi, l'utilizzo di prodotti agricoli locali e/o biologici, la 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'attrattiva turistico culturale
- più etiche e sociali (consumo responsabile)

COSTO

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

1a sessione > sabato 10 maggio | 9.30 - 13.00

L'ACQUA - DALL'ABBATTIMENTO DELLA PLASTICA NELLE BEVANDE, ALLA CARTA, AI LAVAGGI SOSTENIBILI

Saluti del Presidente della Commissione Ambiente Regionale
Vittorino Boem

Saluti del Presidente del Comitato regionale del FVG
dell'Unione nazionale delle Pro Loco d'Italia
Valter Pezzarini

Presentazione del corso e novità del Concorso regionale
Sagre e Feste Virtuose 4a edizione
Michele Bernard, Legambiente

L'impronta ambientale della carta
ne parlano Michele Bernard, Legambiente FVG &
Lorena Donati, Tipografia Graphis

Esperienze virtuose:

- Pozzuolo del Friuli, Sagra dello Struzzo
- Moimacco, Festa di San Giovanni

L'impronta ambientale dell'acqua minerale
ne parlano Gloria Catto, consulente ambientale di
Legambiente FVG & Andrea Zuliani, Presidente della
Consulta ATO Friuli Centrale

Esperienza virtuosa:

- Rive d'Arcano, Festa dei Cereali

Due erogatori d'acqua: la proposta di Legambiente FVG e di
Consulta ATO Friuli Centrale alle feste e sagre
Michele Bernard, Legambiente FVG

Gli erogatori d'acqua: gestione e manutenzione
Livio Busana, BBTec srl

L'impronta ambientale dei lavaggi

- Esperienza virtuosa della sagra di Risano, Perdon de
Quarte d'Avost

2a sessione > sabato 17 maggio | 18.30 - 19.30

PERCHÈ IL CONCORSO SAGRE E FESTE VIRTUOSE

Nell'ambito della rassegna Saperi Pro Loco 2014,
Legambiente potrà illustrare nei dettagli le motivazioni e le
novità del Concorso regionale Sagre e Feste Virtuose 2014



ISCRIZIONI & INFO
CONCORSO SAGRE E FESTE
VIRTUOSE - 4a edizione

[http://cms.legambientefvg.it/
quarta-edizione-2014.html](http://cms.legambientefvg.it/quarta-edizione-2014.html)

3a sessione > sabato 24 maggio | 9.30 - 13.30

INNOVAZIONI ALLA RICERCA DEL "FUOCO PERFETTO".

PIROLISI E BIOCHAR: VANTAGGI ENERGETICI E AMBIENTALI

Saluti

Elia Mioni, Presidente di Legambiente FVG

Gianpaolo Stefanutti, Presidente di A&T 2000

Valter Pezzarini, Presidente del Comitato regionale del FVG dell'Unione nazionale delle Pro Loco d'Italia

L'attuale orientamento della Regione FVG sullo sfruttamento delle biomasse legnose disponibili

Assessore regionale Sara Vito

Di quale pirolisi parliamo? Vantaggi della pirolisi per il fissaggio del Carbonio e le politiche UE al 2015

Daniele della Toffola, Arpa FVG - LaRea

Potenzialità e prospettive del biochar nel trattamento dei rifiuti organici - Renato Bernes, Direttore A&T2000

Le motivazioni strategiche e ambientali di una scelta innovativa - Lorenzo Beltrame, Comunità Montana del Gemonese, Val Canale e Canal del Ferro

Valutazione Energetica della pirogassificazione completa
Cristiano Gillardi, Legambiente FVG

I pericoli nascosti per la salute: gli inquinanti derivanti dalle combustioni e i vantaggi della combustione pirolitica

Dario Bossi, ISDE - International Society of Doctors for the Environment

Il biochar per il fissaggio del Carbonio e il sequestro di inquinanti - Costanza Zavalloni, Università di Udine

Burn it different: la valorizzazione del processo pirolitico nei paesi industrializzati - Davide Caregnato, Blucomb

Utilizzo del biochar in agricoltura - Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura. Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo. Gruppo di ricerca di Gorizia

“Fuoco perfetto ”Perfect Fire: lo stato dell'arte - Paola Rosà coordinatrice rete italiana

NEL POMERIGGIO "RADUNO NAZIONALE DEI PROGETTISTI E SPERIMENTATORI PIROLITICI"

Nell'area della festa “Sapori Pro Loco”, l'Associazione nazionale “Fuoco perfetto” - una rete di accademici, appassionati, operatori di ONG, inventori e agronomi – presenta modelli di stufe-caldaie pirolitiche, con dimostrazioni pratiche di cottura di pietanze utilizzando “cucine pirolitiche” allo scopo di incoraggiare l'incremento dell'offerta anche di menù vegetariani nelle sagre, specie di quelli creati con cibi derivanti da coltivazioni bio e nostrani.

Il Convegno è organizzato da Legambiente FVG in collaborazione con A&T 2000, ARPA FVG – LaREA, Università di Udine, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, Comunità Montana del Gemonese, Val Canale e Canal del Ferro, ISDE, LAV, Associazione nazionale “Fuoco perfetto”

- pausa