



Piccolo prontuario per una sagra a #RifiutiZero(quasi)



Feste e sagre animano quasi tutte le stagioni in Valle d'Aosta. L'estate è ricca di eventi. Ecco una serie di suggerimenti per trasformare una normale sagra in un evento verso RifiutiZero.

Purtroppo in Valle d'Aosta, al momento, non è possibile conferire la frazione umida ad un centro di compostaggio ma il vademecum separa anche l'organico (che in una festa è una componente molto elevata), al fine di sensibilizzare cittadini, proloco, amministrazioni su quello che è il nodo per consentire una vera svolta nella gestione dei rifiuti in Valle!

Questa guida si basa sull'esperienza, pronta ad essere ampliata e migliorata sulla base dei suggerimenti, delle nuove esperienze, e delle modifiche normative!



Il compito dei differenziatori non deve essere quello di fare la raccolta differenziata, ma organizzare e formare gli addetti alla cucina e gli addetti al servizio ai tavoli ad eseguirla.

Prima della Sagra (molto prima)

Incontrare gli organizzatori per invitarli ad utilizzare caraffe riutilizzabili per acqua, vino e birra.

Chiedere l'utilizzo di stoviglie e posate lavabili o in sub ordine in materB. Le stoviglie e le posate di plastica sono l'ultima spiaggia perchè il miglior rifiuto è quello che non viene prodotto.

Invito agli organizzatori a dare delle porzioni ragionevoli per evitare gli sprechi di cibo. Piuttosto offrire il bis per i mangioni!

Prima della Sagra (una decina di giorni prima)

Organizzare un incontro con gli addetti ai tavoli ed alla cucina

Gli addetti alla cucina devono avere ben chiaro che l'organico deve essere separato all'origine. Assolutamente non mettere nell'organico altri tipi di rifiuti (carta, vetro, metallo) perché si rendono inutilizzabili l'uno e gli altri.

Gli addetti ai tavoli devono sparecchiare le tavole senza mescolare i rimasugli organici rimasti nei piatti con sostanze diverse dal cibo (plastiche, carte, cicche, tappi di sughero) fanno eccezione le posate in fibra organica compostabile ed i tovaglioli di carta bianca. Per ottenere risultati migliori la pulizia delle tavole deve essere fatta per tipo di materiale (plastiche, vetro-lattine, piatti con avanzi di cibo).

Gli avanzi di cibo e le sostanze untuose vanno rimosse da piatti e posate di plastica con l'aiuto dei tovaglioli che poi vanno nell'organico.

Punti raccolta da predisporre

Tutti i punti di raccolta devono prevedere tutte le tipologie di rifiuti e devono essere presidiati da un differenziatore;

neutralizzare (coprire) tutti i cestini "pubblici" di indifferenziato;

fornire un foglietto informativo ai commensali (uno per tavolo o tovagliette) con informazioni sul servizio, invito ad evitare gli sprechi e a facilitare la differenziazione evitando di mescolare i rifiuti.

Disporre di un tavolo per la selezione dei rifiuti nei pressi dei bidoni con i vari recipienti chiaramente identificabili tramite cartelli/etichette ben visibili

- recipiente per l'organico;
- secchio per liquidi;
- recipiente per carta;
- recipiente per cartone;
- recipiente per vetro-lattine;
- recipiente per indifferenziato secco;
- recipiente per plastica.

L'obiettivo è assicurato! Buone Sagre!

