**FOCUS N. 1:**

**marica di pierri, responsabile comunicazione Ass. “a sud”** **E Presidente CDCA - Centro Documentazione Conflitti Ambientali**

**“A SUD”: UN IMPEGNO CONCRETO NEL SOCIALE E NELLA SALVAGUARDIA DELL’ AMBIENTE**

Dal 2013, l'associazione ***“A Sud”*** è impegnata nella **denuncia degli impatti ambientali, sanitari, sociali ed economici** dell'attuale modello di sfruttamento delle risorse, di produzione e di smaltimento dei rifiuti.

Nel 2007, ha aperto **il *“CDCA”*,** **primo *Centro di Documentazione sui Conflitti Ambientali in italia***: un centro studi indipendente che si occupa di ricercare, documentare, mappare e analizzare i numerosi conflitti ambientali nati in Italia e nel mondo attorno ai modelli di gestione delle risorse.

*A Sud* e il *CDCA*, in rete con centinaia di organizzazioni, comitati, centri studi indipendenti e università nazionali ed internazionali, lavorano principalmente per costruire **strumenti di empowerment e di incidenza** **per le comunità impattate da gravi fattori di rischio ambientale**: mappatura e monitoraggio partecipati delle criticità ambientali, strumenti legali, consulenza tecnica in campo ambientale e sanitario-epidemiologico.

Nascono da questa prospettiva **l'Atlante Globale della Giustizia Ambientale EJAtlas e l'Atlante Italiano dei Conflitti Ambientali**: piattaforme web di mappatura partecipativa, nonché archivi telematici di libera consultazione, realizzati in collaborazione con dipartimenti universitari europei di Economia Ecologica ed Ecologia Politica nell'ambito dei progetti europei Ceecec (ceecec.net) e EJOLT (ejolt.org).

Partendo dalla convinzione che lavorare per rendere palese **l'insostenibilità del sistema produttivo attuale** non possa prescindere dall'individuazione e dalla “messa a sistema” di soluzioni concrete, *A Sud* e il *CDCA* promuovono altresì **attività e campagne sulla necessità di convertire il modello economico**, contribuendo all'affermazione e alla capillarizzazione di buone pratiche di governo territoriale e di gestione delle risorse, attraverso interventi che vanno dai progetti di ricerca, formazione e cooperazione, alla messa a punto di strumenti divulgativi e di advocacy.

In particolare, *A Sud* e il *CDCA* hanno curato progetti di formazione diretti a lavoratori e professionisti sulla Conversione Ecologica e sulla transizione energetica; hanno promosso progetti di formazione ed educazione nelle scuole su emergenze ambientali, rigenerazione e riqualificazione urbana, bio-architettura e consumo critico. Al di là della formazione e divulgazione, *A Sud* promuove e partecipa attivamente anche alla **costruzione e promozione di alternative di consumo,** attraverso lo **stimolo ai Gas – Gruppi di Acquisto Sodidale,** ai **modelli di consumo condiviso** (car sharing etc.), alla **promozione di mercati della sovranità alimentare** (Terra terra, mercato Eco-Sol-Pop, etc.) e di **attività economiche ed artigianali basate sul riutilizzo di materiale di scarto** (Occhio del Riciclone, progetto T-Riciclo).

*“Nella costruzione di modelli alternativi* - sostiene **Marica Di Pierri** - *particolare rilievo assume il tema del recupero, riuso e riciclaggio dei rifiuti, paradigma di una cultura dello spreco e scarsissima lungimiranza che è necessario eradicare. A fronte del progressivo e inevitabile esaurimento delle risorse, dei cambiamenti climatici che incalzano, della miriade di fronti di emergenza ambientale diffusi in tutto il mondo e della continua erosione del livello di qualità della vita, la diffusione ed elezione a sistema di tali pratiche rappresentano uno dei capisaldi da cui partire per riscrivere le regole di funzionamento di un modello economico e sociale che pericolosamente non tiene in conto i limiti fisici del pianeta”.*

**FOCUS N. 2:**

**CATHERINE GOMY, DELEGATO GENERALE FEDERAZIONE “ENVIE”**

**NUOVA “VITA” AGLI ELETTODOMESTICI:**

**L’ESPERIENZA SOCIALE DI ENVIE**

Un modello esemplare di **“eco-sostenibilità”:** si potrebbe sintetizzare così l’esperienza di **ENVIE**, Federazione francese “pioniera” nello sviluppo di soluzioni responsabili per la promozione di un'economia circolare. Quello di Envie - che oltre da trent’anni ripara, ricondiziona e rivende elettrodomestici rigenerati, creando nuovi posti di lavoro e occasioni di formazione professionale - è un **progetto sociale concreto**, fondato su tre “pilastri” che costituiscono il DNA della Federazione: **inserimento professionale, tutela dell’ambiente, sviluppo economico.**

“Envie” nasce nel 1984 a Strasburgo da un’idea semplice: riparare elettrodomestici in disuso e rivendere gli apparecchi così rigenerati a prezzi bassi, creando **nuovi posti di lavoro a livello locale** e favorendo **l’integrazione professionale**.

Dalla sua nascita ad oggi, Envie ha assunto **più di 2.500 dipendenti** e attualmente è una delle reti europee più estese, con **oltre 50 imprese** presenti su tutto il territorio francese e **circa 90.000 apparecchi rigenerati ogni anno**.

Envie è anche membro attivo di “Rreuse”, l’organizzazione europea che raggruppa le imprese sociali che operano nel settore del riutilizzo dei rifiuti (non solo RAEE).

In particolare, Envie raccoglie gli elettrodomestici prossimi alla rottamazione e li raggruppa nei propri siti operativi; gli apparecchi che vengono rigenerati sono poi pronti per essere reimmessi sul mercato in uno dei **45 negozi della Federazione, presenti su tutto il territorio francese**, ad un **prezzo più basso** rispetto a quello di un elettrodomestico nuovo e, quindi, **accessibile a tutti.**

Ma oltre al prezzo di vendita delle apparecchiature ricondizionate, sono altri i motivi del successo raggiunto da Envie in questi anni: in primo luogo, la Federazione ha sviluppato **un modello economico solido** (ogni azienda del network ha una capacità di auto-finanziamento pari all’80%, mentre per il restante 20% riceve supporto dallo Stato francese); il **60%** dei collaboratori, inseriti con contratti di integrazione professionale, dopo la permanenza in Envie ha la possibilità di **accedere realmente a un lavoro o a un corso certificato** e le competenze professionali acquisite sono riconosciute da tutti gli stakeholders del settore; infine, risulta **straordinario l’impatto ambientale** dell’operato di Envie, che ogni anno consente **il risparmio di ben 4.000 tonnellate di rifiuti.**

**FOCUS N. 3:**

**DAVIDE OLDANI, CHEF DEL RISTORANTE “D’O” DI CORNAREDO**

**LA CUCINA INNOVATIVA DI DAVIDE OLDANI:**

**“PENSARE PRIMA DI COMPRARE E PESARE PRIMA DI CUCINARE”**

Un tempo, cucinare con ingredienti semplici o “di ricilo” era una prassi comune, ma anche una necessità, sia per la scarsità di materie prime disponibili che per le rudimentali modalità di conservazione degli alimenti: era, dunque, normale che non si buttasse via nulla…

Con il passare degli anni e con l’industrializzazione del settore alimentare, invece, la situazione è radicalmente cambiata: **oggi, lo spreco di cibo** - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico - **vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno**, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato *(dati Osservatorio Waste Watcher 2015).*

Numeri allarmanti che danno l’idea di quanto cibo perfettamente commestibile e sufficiente a sfamare milioni di persone che soffrono quotidianamente la fame nel mondo, venga invece sprecato senza ritegno. E **questo spreco costa come mezzo punto di PIL, perché il cibo gettato non è recuperabile**, **anzi diventa un costo** – anche ambientale – **per essere smaltito**.

Lo sa bene **Davide Oldani**, chef stellato ideatore della *“Cucina Pop”*: un connubio di alta qualità e accessibilità, che ha fatto dell’uso di ingredieti semplici e stagionali nelle sue ricette, un vero cavallo di battaglia.

***“Pensare prima di comprare e pesare prima di cucinare”:*** è questa la filosofia di Oldani in cucina. *“Se si producesse di meno -* sostiene lo **Chef** *- si eviterebbero sprechi inutili e non ci sarebbe neppure bisogno di riciclare… si porterebbero in tavola sempre cibi freschi, gustosi e di maggiore qualità”.*

Del resto, le ricette stellate di Oldani si basano proprio su **ingredienti di alta qualità, perché utilizzati in stagione,** il che permette anche una **corretta accessibilità.**

*“Una cosa che ‘riciclo’ quotidianamente in cucina? Senza dubbio, la mia passione!” –* conclude lo chef.

**Oldani**, pioniere della **cucina a basso costo ma di qualità**, ha aperto il suo ristorante, **il “D’O”**, nel 2003. Le esperienze precedenti lo hanno visto a fianco di Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé. Nel 2008 ha ricevuto l’Ambrogino d'oro dal Comune di Milano e nel 2013 è stato invitato ad Harvard in seguito a una case history sul suo ristorante pubblicata sulla Harvard Business School Review.

Tra poche settimane, nella seconda metà del mese di giugno, aprirà il suo nuovo ristorante, sempre a Cornaredo, ispirato al concept della “casa italiana”, dove **accoglienza e qualità** faranno da padroni.

**FOCUS N. 4:**

**FRANCO FONTANA, vice presidente COOPERATIVA SOCIALE “INSIEME” di vicenza**

**DA “SCARTI” A “RISORSE”:**

**UNA STORIA DI SOSTENIBILITA’ E SOLIDARIETA’**

Dare una **“seconda opportunità” alle persone e alle cose** che apparentemente non ce l’hanno: è questa la *mission* della **Cooperativa Sociale “Insieme”,** nata a Vicenza nel 1979, per iniziativa di un gruppo di cittadini che hanno puntato sulla “solidarietà” per realizzare una vera e propria **“impresa sociale”**.

Attualmente composta da 150 persone (di cui 50 soci responsabili), la Cooperativa Sociale “Insieme” ha come principale obiettivo quello di **trasformare gli “scarti” in “risorse”,** puntando su un’**economia ecologica e solidale,** basata sulriciclo e sul riuso. Tutte le iniziative messe in campo sono finalizzate a **sensibilizzare l’opinione pubblica** su tematiche e problematiche legate al **mondo dell’eco-sostenibile e del basso consumo**, alla scelta dell’utilizzo delle energie rinnovabili e di materiali riciclati.

In oltre 30 anni di attività, “Insieme” **ha accolto più di 600 persone,** tra minori, giovani e adulti con alle spalle esperienze di disagio, offrendo loro **concrete opportuinità di lavoro e di formazione**.

*“I valori che hanno ispirato il nostro impegno in questi anni* – afferma **Franco Fontana, Vice-Presidente di “Insieme”** – *sono sintenizzabili in “4 A”: Accoglienza, Ambiente, Autogestione, Abitare la citta’ (intesa come Territorialità, ovvero capacità di inserirsi in un contesto comunitario, adattarsi ai suoi cambiamenti, essere aperti ad un positivo “contagio” di idee e buone pratiche sociali). Sono questi i nostri principi ispiratori e la base di tutte le iniziative future”.*

“Insieme” cerca, quotidianamente, di **ridare valore alle cose** che raccoglie o che ritira: siano mobili o oggetti, libri, giocattoli o strumenti musicali… **Tutto può essere rivenduto, restaurato, oppure tornare ad essere “materia prima”**, consentendo di diminuire gli sprechi e i rifiuti urbani.

*“Non si può immaginare quanto ci sia da recuperare in tutto ciò che portiamo in discarica –* continua **Fontana.**

*Il nostro lavoro ha come scopo prioritario quello di dimostrare che tutti i beni possono essere valorizzati e rivalutati e possono tornare a essere utili, o addirittura diventare fonte di nuove creazioni: da un antico balcone in legno si può ricavare, ad esempio, un tavolo da cucina; un moderno lampadario può prendere forma da un set di cucchiai non più in uso. E questi sono solo alcuni esempi di come gli oggetti scartati possano essere ‘reinterpretati’ per divenire pezzi davvero unici”.*

La Cooperativa sociale è attualmente strutturata in **tre macro-aree**: la prima destinata alla “raccolta”; la seconda finalizzata alla vendita; la terza, intermedia, impiegata per la preparazione degli oggetti raccolti alla vendita o al riutilizzo. Il tutto nel **massimo rispetto dell’ambiente**: *“La cooperativa* - conclude **Fontana** - *ha installato, nel 2011, un impianto fotovoltaico, grazie al quale è in grado di soddisfare in toto il proprio fabbisogno elettrico; abbiamo, inoltre, acquistato diversi automezzi con impianti GPL per minimizzare l’impatto sull’ambiente dei nostri trasporti e rispondere all’esigenza di una sempre maggiore sostenibilità”.*

**FOCUS N. 5:**

**massimo parisi, direttore del carcere di bollate**

**RICOMINCIARE A VIVERE… “IN GALERA”.**

**IL LAVORO COME OCCASIONE PER RIPARTIRE**

Un **nuovo inizio**, una **seconda possibilità** per ridare valore alla propria esistenza e ripartire con il piede giusto: è questo l’obiettivo di **“InGalera”, il primo ed unico ristorante in Italia creato all’interno di una struttura carceraria.** Inaugurato nell’ottobre del 2015, dentro al carcere di Bollate, “InGalera”ha lo scopo dioffrire ai detenuti, regolarmente assunti, **una “nuova occasione” di vita**, una seconda possibilità per riappropriarsi o apprendere la “cultura del lavoro”, attraverso un percorso di formazione professionale e di responsabilizzazione, che li metta in rapporto con il mercato, il mondo del lavoro e la società civile.

Aperto al pubblico a pranzo e a cena, sei giorni su sette, “InGalera” dà lavoro a otto detenuti (assunti dalla cooperativa “*Abc la sapienza in tavola*”), seguiti da uno chef e un maitre professionisti. A questi, si aggiungono anche diversi tirocinanti della sezione carceraria dell’Istituto Alberghiero “*Paolo Frisi”* di Milano, che possono svolgere presso “InGalera” lo stage obbligatorio per il conseguimento del loro diploma alberghiero.

*“L’obiettivo più importante di questo nostro progetto* - racconta **Massimo Parisi, Direttore del carcere di Bollate** -*non è solo quello,* *già di per sé rilevante, di fornire ai detenuti competenze formative e professionali utili al loro reinserimento sociale, ma anche di offrire a chiunque, con la costante apertura al pubblico, un’opportunità di entrare nel ‘mondo carcerario’ e riflettere sul senso della pena. In questo modo, il ristorante può farsi portatore di un messaggio culturale ancora più forte, che intende consolidare le basi per un’effettiva inclusione sociale dei detenuti”.*

Il carcere di Bollate ospita attualmente circa 1.200 detenuti: di questi, **200 sono impegnati in attività lavorative e di volontariato all’esterno** del carcere, mentre **altri 300 lavorano all’interno della struttura carceraria.** Non solo la creazione di un ristorante, dunque, ma anche altri progetti sociali sono stati portati avanti, negli anni, dal carcere di Bollate… Ad esempio, tra i più originali, quello di **“Cascina Bollate”:** **un vivaio all’interno del carcere**, dove lavorano detenuti che imparano un mestiere, accanto a giardinieri professionisti, occupandosi di piante erbacee perenni.

*“Anche per coloro che si trovano in esecuzione di una pena detentiva -* conclude **Massimo Parisi** - *lavorare in un contesto ‘normale’, come può essere quello di un ristorante o di un vivaio, è un’esperienza fondamentale a livello umano. E noi siamo pienamente consapevoli dell’immenso valore che simili progetti possono avere nella quotidianità di quanti vivono in detenzione, che possono così iniziare a sentirsi maggiormente responsabilizzati, preparandosi gradualmente al ritorno a una vita fuori dal carcere”.*

**FOCUS N. 6:**

**STEFANO CIAFANI, DIRETTORE GENERALE DI LEGAMBIENTE**

**RACCOGLIERE NON BASTA…**

**L’ESPERIENZA DI “COMUNI RICICLONI”**

Il settore della green economy, del riciclo e della riprogettazione per minimizzare gli scarti, vale oggi circa **150.000 occupati**: un numero significativo, che attesta quanto la raccolta differenziata dei rifiuti, nel nostro Paese, stia diventando “contagiosa”…

Ne è un chiaro esempio l’iniziativa ***“Comuni Ricicloni”,***nata nel 1994 grazie a **Legambiente**, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Ogni anno, la manifestazione premia **l'eccellenza di comunità locali, amministrazioni pubbliche e cittadini che hanno ottenuto i migliori risultati nella raccolta e gestione dei rifiuti.**

Le classifiche sono stilate su base regionale: per ogni regione, vengono individuati i vincitori assoluti per tre categorie (ovvero: comuni sotto i 10.000 abitanti, comuni sopra i 10.000 abitanti e comuni capoluogo). A questi premiati si aggiungono: i vincitori per ogni categoria merceologica di rifiuto; quelli della speciale categoria “Cento di questi consorzi”, dedicata alla miglior raccolta su base consortile e, infine, i Comuni **“Rifiuti Free”,** ovvero quelli che hanno iniziato un percorso che va oltre la raccolta, la differenziazione, il riciclaggio, e che punta anche sulla riduzione della produzione di rifiuti.

*“Quando abbiamo ideato questa iniziativa, nel 1994* - racconta **Stefano Ciafani, Direttore Generale di Legambiente** - *i ‘Comuni Ricicloni’ erano solo poche decine, concentrate principalmente in Lombardia e in Veneto; dopo 10 anni, queste realtà vurtuose si sono moltiplicate pure nel centro-nord Italia; infine, dopo vent’anni, sono stati premiati numerosi ‘Comuni Ricicloni’ anche al centro-sud: non solo piccoli comuni, ma diversi capoluoghi di provincia*. *E una metropoli come Milano, nonostante l’elevato numero di abitanti, di recente è riuscita a mettere a punto una raccolta differenziata che è tra le migliori a livello europeo”.*

Nell’ultima edizione, quella del 2015, sono stati ben **1.520 i comuni campioni nella raccolta differenziata dei rifiuti** **in tutta Italia** (192 in più rispetto al 2014), per quasi 10 milioni di abitanti, che hanno imparato a riciclare e differenziare i propri rifiuti, alimentando l’industria virtuosa del riuso, ovvero la cosiddetta “economia circolare”.

*“Raccogliere, infatti, non basta…* - conclude **Stefano Ciafani** - *Serve fare uno sforzo in più, per estendere le buone pratiche di gestione, già presenti in molti comuni italiani, a tutte le realtà territoriali che, invece, sono rimaste indietro. L’italia potrebbe diventare leader dell'economia circolare in Europa, dal momento che vanta la presenza di numerosi modelli di innovazione industriale e diversi impianti di trattamento dei rifiuti, che non hanno davvero nulla da invidiare a quelli di altri paesi europei… Ma è necessario continuare a promuovere le politiche di sostegno alla filiera del riciclo e del riuso, per rendere queste attività sempre più convenienti, anche sotto il profilo dei costi, e diffonderle in modo capillare su tutto il territorio nazionale”.*