

Due giornate, 7 e 8 settembre, al polo impiantistico all'insegna della musica e del cibo per promuovere la cultura del recupero

A San Zeno "zero spreco" Cherici: "E' finita l'epoca dell'incenerimento"

di Romano Salvi

► AREZZO - E' vero che non sono gli aretini, quelli che in Toscana producono più rifiuti: 575 chilogrammi pro capite ogni anno, contro i 686 dei senesi e i 720 dei pratesi. Ma non è solo con la quantità, troppo spesso sintomo di una riduzione forzata dei consumi, che si misura il livello della cultura dei rifiuti. E' anche e soprattutto la qualità di quello che finisce nei cassonetti a dare una idea più precisa di quanto si spreca. "I sacchetti della spazzatura sarebbero più leggeri se non contenessero tutti gli scarti della cucina. E sarebbe più facile anche il compito di Aisa Impianti che con il polo impiantistico di San Zeno sta centrando l'obiettivo dello Zero spreco. Un obiettivo che vuol

condividere in due giornate di festa, giovedì 7 settembre e venerdì 8 settembre, con la quarta edizione del Warehouse Decibel Festival organizzata da Paco Mengozzi, l'ideatore del Mengo Music Fest sul prato antistante l'impianto, e con una cena, Charity dinner, con incasso da devolvere alla Casa Pia e all'Istituto Thevenin. "E' proprio la condivisione di obiettivi comuni - dice Giacomo Cherici, presidente di Aisa Impianti - che ha portato il Polo impiantistico di San Zeno al riconoscimento di Polo a zero spreco, frutto di una moderna visione del trattamento dei rifiuti tutto rivolto al recupero. E' finita l'era dell'incenerimento sic et simpliciter". Comincia, appunto, quella

del riutilizzo di ogni componente dei rifiuti. Ma è una nuova era che si apre si a San Zeno, ma perché duri a lungo serve una sensibilizzazione sul reale valore dei rifiuti. Per questo alla due giorni di San Zeno è affidato l'avvio del progetto "Zero Spreco", un vasto programma promosso da Oxfam Italia e Aisa Impianti dedicato agli studenti delle scuole medie e superiori di Arezzo. "Per informare e sensibilizzare le nuove generazioni - dice Alessandro Bechini, direttore dei programmi Oxfam in Italia - sul tema dello spreco alimentare, del consumo consapevole e del diritto al cibo". Il riutilizzo degli avanzi di cucina sarà uno dei moduli didattici del programma, ma per dare un esempio in natura dello zero spreco basterà ripercorrere la

vita delle api che non producono niente che non possa essere utilizzato. Il tasto dolente è quello di un terzo modulo, quello della raccolta differenziata che con il 42 per cento vede Arezzo in coda nella graduatoria dei comuni toscani. Si insegnerà ai ragazzi come farla in maniera corretta, e come dare nuova vita ai materiali di scarto. "Senza una corretta raccolta differenziata insieme alla riduzione dei rifiuti prodotti - dice Cherici - è arduo ridurre i costi del servizio di igiene urbana e promuovere un'azione a favore dell'ambiente". Il tema giusto da svolgere a San Zeno nella due giornate di zero spreco con un convegno sulla formazione di esperti di economia e delle categorie professionali. Vietato usare la parola inceneritore. ◀



*"Niente
scarti
alimentari
tra i rifiuti"*

Zero Spreco Due giornate dedicate allo zero spreco il 7 e 8 settembre, presentate nel corso della conferenza stampa



