

LA SPESA CONSAPEVOLE



Zero chilometri.

Scegli i prodotti locali,
freschi e di stagione.
Informati per riconoscerli.

La scelta è naturale.



Campagna di informazione per il consumo consapevole



REGIONE
PIEMONTE

SAI DA DOVE VENIAMO?



Zero chilometri.

Scegli i prodotti locali,
freschi e di stagione.
Informati per riconoscerli.

La scelta è naturale.



Campagna di informazione per il consumo consapevole
finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico

Assessorato al Commercio e Fiere,
Polizia locale, promozione della Sicurezza, Protezione civile
Assessore: Luigi Sergio Ricca
Ufficio di Comunicazione dell'Assessore:
tel. 011-4321700; fax 011-4323862;
e-mail: assessorato.commercio@regione.piemonte.it

Direzione Commercio, Sicurezza e Polizia locale
Direttore: Marco Cavaletto
Segreteria di Direzione:
tel. 011-4322588; fax 011-4322829
e-mail: direzioneA17@regione.piemonte.it

Settore Programmazione della Rete distributiva dei carburanti
Tutela e Difesa dei consumatori e degli utenti
Dirigente: Roberto Corgnati
tel. 011-4321489; fax 011-4324774
e-mail: roberto.corgnati@regione.piemonte.it

Pubblicazione ideata e realizzata nell'ambito del progetto
di comunicazione sul consumo consapevole
Responsabile: Michele Suma
tel. 011-4325091
e-mail: michele.suma@regione.piemonte.it

Progetto e realizzazione grafica: Nerosubianco, Cuneo

Finito di stampare nel mese di aprile 2009
da Tipografia Sosso srl, Grugliasco

VICINI E GENUINI



I prodotti del territorio.

Meno chilometri,
più freschezza.
Meno inquinamento,
più genuinità.

La scelta è naturale.



Campagna di informazione per il consumo consapevole
finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico

CERCA L'ETICHETTA



Dalla terra alla tavola.

I prodotti del territorio
sono vicini e genuini.

La scelta è naturale.



Campagna di informazione per il consumo consapevole
finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico

Se la vita e questo nostro mondo ci sono cari, dobbiamo cambiare. Cambiare capendo e conoscendo. Perché un altro modello di sviluppo e di consumo è possibile, oltre che necessario. Cambiare l'impronta ecologica sul mondo è la cosa più importante e giusta che abbiamo alla nostra portata, che dipende da ciascuno di noi, dal nostro comportamento, dai consumi e dalle scelte che ne sono a monte. Cambiare atteggiamento nei confronti di ciò che ci circonda non può che nascere da una nuova attenzione e sensibilità, qualità da coltivare e stimolare proprio nell'interesse e per il futuro della nostra società e dell'intero pianeta. Dobbiamo usare l'attuale e gravissima crisi economica mondiale per ricomporre la tremenda frattura realizzatasi tra uomo e natura e rivedere complessivamente i livelli e il sistema di produzione in un nuovo rapporto con la sostenibilità. I progetti regionali di attività che abbiamo attivato in materia ambientale, con l'attenzione massima all'uso e al consumo del territorio, dell'acqua e di tutte le risorse naturali; il risparmio energetico; il contenimento dei rifiuti e il loro riutilizzo; la lotta agli sprechi parlano già di una volontà politica alta e chiara. Ma dobbiamo continuare ad investire sull'educazione, sulla consapevolezza, sul coinvolgimento e sulla responsabilità. Educazione al consumo vuol dire proprio spiegare la differenza tra consumismo e la necessità di senso critico, l'attenzione alla sostenibilità dello sviluppo, la cultura del protagonismo responsabile di ciascuno. Per un diverso impatto sulla natura, il contrasto allo sfruttamento dei deboli e dei poveri, insieme alla forte riduzione degli sprechi. La valenza educativa non può essere caricata o scaricata sulle spalle esclusive della scuola: spetta a tutte le Istituzioni, alle famiglie, a tutti noi. Come a tutti noi spetta il compito, che forse ha senso definire rivoluzionario, di ricostruire la pienezza del rapporto tra Etica, Politica ed Economia. Una nuova cultura, fatta di conoscenza, solidarietà e consapevolezza è necessaria ed è possibile. Anche questo **"Supplemento per una spesa consapevole 2009"**, nel suo piccolo, vuole essere un contributo alla scelta e alla cura dell'approfondimento; un invito a provare, in qualche modo, l'emozione sincera di sentirsi protagonisti di un cambiamento positivo.

Luigi Sergio Ricca
Assessore al Commercio

Mercedes Bresso
Presidente della Giunta regionale

IL PROGETTO

Si parla sempre più di consumatori. Seppur faticosamente, il concetto di “consumatore” è diventato ormai riferimento importante sia delle scelte complessive di sviluppo che delle politiche di tutela dei singoli cittadini.

E al centro di una costante attenzione regionale, nel rispetto delle varie competenze, ci sono un mercato dinamico e concorrenziale e soprattutto i diritti dei consumatori all'informazione, alla trasparenza, a prezzi equi, alla tracciabilità dei prodotti.

In sintesi estrema, il diritto all'esercizio di un reale potere di scelta. Per questo, più che mai occorre dare maggiore spazio a leggi di tutela e all'educazione e informazione dei consumatori perché crescano le capacità di scegliere e decidere.

La Regione Piemonte è impegnata fortemente su questo fronte.

E anno dopo anno, una nuova cultura avanza, matura, si fa spazio. È quella del consumismo, che si basa su un rispetto maggiore per i cittadini, su una informazione più completa perché sia più corretto e consapevole il nostro quotidiano rapporto con i prodotti, la qualità, i servizi, la pubblicità.

A questa nuova cultura, a questo cambiamento la Regione Piemonte dà il suo contributo convinto, con un impegno serio e forte a favore di un consumo sempre più consapevole e responsabile, anche attraverso uno stretto rapporto con il mondo della scuola, dell'Università, delle categorie produttive e del vasto e diffuso mondo delle associazioni di tutela.

Se è vero che lo stile di vita che da decenni caratterizza le società occidentali (qualcuno lo chiama iperconsumismo) comporta un

prezzo troppo alto da pagare (all'ambiente, ai Paesi poveri, al concetto stesso del rapporto con il consumo corretto), tocca proprio a tutti, Istituzioni e cittadini, insieme, cercare di cambiare.

Cambiare la società, le nostre abitudini, il modo di rapportarci al mondo, alla natura e alle sue risorse.

Per questi motivi, alla base delle nostre iniziative c'è il sincero sforzo di alimentare un modello di sviluppo che non punti all'espansione illimitata e miope dei prodotti e dei consumi ma ad un'altra importante strategia: quella del favorire, con una visione complessiva e attenta alla difesa dei diritti dei cittadini, un consumo responsabile ed attento alla qualità.

Muovendosi verso tali obiettivi, occorre fare un forte investimento in cultura della conoscenza, della trasparenza, della correttezza e del rispetto delle regole della produzione e del mercato. Diritti e doveri, educazione ad un consumo consapevole, informazione e formazione: parole e concetti importanti in cui la nostra Regione crede fermamente e su cui sta lavorando con energia e passione.

Rientrano in questa assunzione di ruolo e di responsabilità, a pieno campo, questo supplemento e le altre iniziative realizzate durante l'intero anno.



IMPARARE A MANGIARE E A RISPARMIARE

Tre Volte Sì

Una sana alimentazione migliora la qualità della vita

Tre Volte Sì è un marchio che, da oggi, segnala i prodotti agroalimentari individuati e selezionati da una commissione tecnica presieduta dal professor Giorgio Calabrese, nutrizionista di fama internazionale. Prodotti stagionali e di qualità ottimali per una alimentazione sana e corretta.

Sono prevalentemente cibi legati al territorio, ideali per nutrirsi in modo adeguato al clima e alle nostre necessità.

In più, abbattendo le spese di trasporto, conservano una freschezza che non viene intaccata e permettono un risparmio maggiore. Anche in termini di inquinamento atmosferico.

Ma c'è di più. Il professor Calabrese e lo chef stellato Fabio Campoli, con il suo Circolo dei Buongustai, hanno studiato una serie di consigli nutrizionali che, grazie alla stagionalità e alla regionalità dei prodotti, permettono un'alimentazione curata, equilibrata e gustosa in grado di contenere il costo a persona entro i 6 euro al giorno. I prodotti sono facilmente reperibili, a seconda della stagione, presso i punti vendita che partecipano a questa iniziativa.

Il progetto Tre Volte Sì, unico nel suo genere, è promosso dalla Regione Piemonte in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti.

Per conoscere i punti vendita aderenti all'iniziativa visita www.trevoltesì.it

I CONSIGLI NUTRIZIONALI

Tre SANA volte sì CONSAPEVOLE STAGIONALE

L'alimentazione che ti aiuta a stare bene

La **PRIMAVERA**
Alimenti e abbinamenti consigliati dal prof. Giorgio Calabrese, in collaborazione con lo chef Fabio Campoli.

È un'iniziativa di REGIONE PIEMONTE

In collaborazione con CONFCOMMERCO CONFESERCENTI

VICINI E GENUINI

Che cosa è successo alla nostra economia? In quale direzione ci hanno portato la globalizzazione produttiva, i grandi investimenti industriali, lo sviluppo del marketing? E quali effetti si sono riflessi sul cibo e la cultura alimentare?

Quello che si è perso nei nostri tempi è senza dubbio la coscienza alimentare: il cibo non è una merce come le altre, da sottomettere a logiche di mercato, profitto e scambio. Ciò che mangiamo, l'agricoltura che lo produce, l'ambiente che lo circonda, hanno un ruolo culturale fondamentale che lega le nostre tradizioni, la nostra storia, la nostra salute.

È ormai di urgente importanza recuperare il concetto del "buon senso" alimentare: facciamo attenzione ai prodotti che acquistiamo e consumiamo, valutando attentamente se hanno percorso migliaia di chilometri spreco energia e inquinando l'aria che respiriamo o se provengono

invece da coltivazioni locali; giudichiamo il cibo che compriamo in base alla genuinità e non a valori aggiunti di marketing che ci inducono a comprare prodotti magari attrattivi ma poco genuini, con ingredienti poco sani; inoltre, riflettiamo su quanti chili di imballaggi inutili riempiano le nostre pattumiere. Tutto ciò incide direttamente o indirettamente sull'ecosistema, sulla salute e sulle nostre finanze.

Bisogna essere consapevoli che la spesa quotidiana, così come la facoltà di scelta nei nostri acquisti, permette a ciascuno di noi di cambiare le abitudini alimentari anche a livello collettivo. Prendere posizione sul ruolo dei consumatori, privilegiare i prodotti freschi, locali e di stagione, la vendita diretta, o i mercati dei contadini, sono tutte soluzioni a livello "locale" che riportano la sostenibilità sulle nostre tavole. E nel nostro portafoglio.

CHILOMETRIZERO

Fare la spesa a **Km 0** vuol dire rifornirsi in mercati dove i prodotti venduti provengono da luoghi vicini, dove il costo del trasporto è minimo e il cibo non ha il sovracosto dovuto all'imballaggio e packaging.

I prodotti a "chilometri zero" sono quelli che non subiscono troppe intermediazioni e non devono percorrere lunghe distanze prima di giungere sulle tavole, evitando di subire i rincari dei costi di trasporto.

Acquistare **prodotti locali e di stagione** facendo attenzione agli imballaggi rappresenta un aiuto per l'ambiente. Significa anche risparmiare perché i prezzi possono essere fino a dieci volte più alti se gli alimenti acquistati hanno percorso lunghe distanze: per trasportare a Roma pesche dall'Argentina (12 mila chilometri in aereo) si consumano 5,4 chili di petrolio per ogni chilo. Consumando prodotti locali e di stagione una famiglia può risparmiare fino a una tonnellata di anidride carbonica in un anno.

Comprando un cibo compriamo anche l'acqua e l'energia che sono state necessarie per produrlo, pulirlo e portarlo fino a noi. Questa consapevolezza si è diffusa al punto che ormai sono comparse le prime etichette in cui, oltre al prezzo del cibo e alle calorie, vengono indicati il luogo di origine e i mezzi di trasporto usati.

Facendo acquisti direttamente nelle **imprese agricole nazionali** che vendono frutta, formaggi, vino, olio e salumi, è possibile ridurre di un terzo il costo della spesa mentre il latte fresco è disponibile ad un prezzo ridotto di oltre il 30 per cento nei distributori automatici sparsi su tutto il territorio. Ma la possibilità di fare acquisti di prodotti alimentari convenienti si estende anche ai **farmer market** (gestiti direttamente da agricoltori che offrono esclusivamente prodotti delle proprie aziende) e alle decine di mercatini partecipati dai produttori agricoli locali.

Il consiglio è di acquistare frutta e verdura **di stagione** che arriva a costare anche dieci volte in meno rispetto a quella importata dall'estero. Un'opportunità viene anche dai **mercati all'ingrosso**, aperti in orari specifici anche al pubblico, dove le offerte sono a corpo (cassette) e sono più appetibili se effettuate per **acquisti collettivi** di più famiglie. Inoltre in Italia è nata la prima rete di **ristoranti, osterie, gelaterie** a chilometri zero che offrono prodotti del territorio. Il progetto ha l'obiettivo di far riconoscere quei locali che utilizzano prevalentemente prodotti locali (vino, olio, salumi, formaggi, latte, frutta, verdura) acquistati direttamente dalle imprese agricole.



FARMER MARKET

Scegliere l'agricoltura di prossimità fa bene alla comunità, all'economia, all'ambiente. Promuovere e sostenere il legame fra i prodotti agroalimentari e il territorio in cui nascono rappresenta anche la peculiarità di alcune innovative forme di vendita. È già stato sperimentato anche con la diffusione di tre strumenti di contatto fra produttori locali/consumatori. I **Farmer Market** sono i mercati locali riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli. La loro principale caratteristica è l'assenza di intermediazione fra produzione e consumo e la valorizzazione delle produzioni agricole locali, fondamento della cultura enogastronomica del territorio.



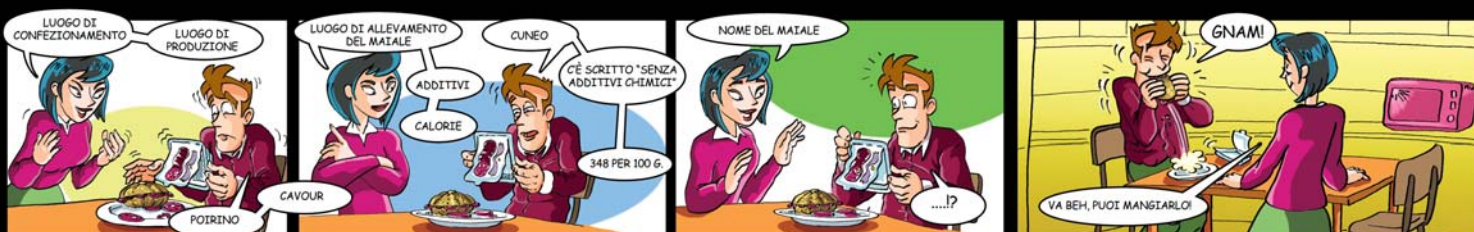
GAC

I **GAC – Gruppi di Acquisto Collettivi** sono un insieme di persone che, attraverso la creazione di un grosso “gruppo di acquisto”, provvedono ad effettuare i loro acquisti di beni e servizi in maniera collettiva, direttamente dai produttori o dai distributori locali, in base ad un elenco di prodotti e ad un listino predefinito, in punti stabiliti di raccolta delle richieste e distribuzione delle merci. Chi aderisce al GAC ha molteplici motivazioni, prima fra tutte è quella di ottenere prezzi più accessibili, conseguendo un significativo risparmio economico.

GAS

I **GAS - Gruppi di Acquisto Solidale** sono un insieme di persone che decidono di condividere l'acquisto all'ingrosso di prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra loro. Hanno nei principi del “localismo” e del consumo consapevole la propria essenza. Sono accomunati da un'identica “filosofia di vita”: la salvaguardia e il rispetto dell'ambiente, del territorio, una sana alimentazione ed una giusta remunerazione del lavoro del produttore. Entrare a far parte di un GAS è come iscriversi a una scuola di etica del consumo: si scelgono alimenti biologici ed ecologici, acquistati da piccoli produttori locali così riducendo l'inquinamento causato da inutili trasporti.

I soci si dividono i compiti (ordini, ritiro delle merci...). Gli ordini possono essere settimanali (verdura), mensili o semestrali (prodotti confezionati o detersivi).



UNA SCELTA NATURALE

Nella vita di tutti i giorni grazie ad una maggiore coscienza alimentare, i cittadini sono sempre più consapevoli del fatto che la salute dipenda in gran parte da ciò che si mangia. Dall'ortofruccolo alle bevande, dagli allevamenti alla produzione agro-industriale, ogni settore ne è coinvolto.

E **qualità** è il termine che più viene utilizzato nel momento in cui scegliamo e giudichiamo i nostri acquisti: tutti la vogliono, tutti la cercano.

Ma non tutti sanno cos'è e come riconoscerla.

Se i produttori la devono garantire attraverso genuinità e trasparenza, anche i consumatori devono rendersi attivi ricercandola nei prodotti, dal momento dell'acquisto sino al consumo finale: leggendo attentamente le etichette e informandosi sulla provenienza, seguendo le istruzioni e le modalità di conservazione, preferendo prodotti di stagione e legati al territorio.

Allo scopo, aiuta il verificare la tracciabilità di un

alimento, cioè la possibilità di conoscere il percorso di un prodotto alimentare "dal campo alla tavola", in modo da risalire a tutte le fasi di lavorazione e, a monte, di coltivazione o allevamento. Individuare gli ingredienti degli alimenti che stiamo acquistando è importante: sapere quali sono le sostanze impiegate nella preparazione di un prodotto alimentare, e presenti nel prodotto finito, permette di chiarire la natura qualitativa di ciò che si porta sulle nostre tavole. E quindi ci aiuta a compiere con più consapevolezza e serietà la nostra scelta nutrizionale. Le certificazioni ufficiali, infine, aiutano ad effettuare controlli e dare maggiori certezze: garantiscono al consumatore che l'alimento che sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi di un certo livello. La certificazione, inoltre, è particolarmente utile in caso di scelta da effettuare tra prodotti apparentemente simili e quando non si conoscono direttamente i produttori.

BIOLOGICO E BIODINAMICO

Il termine **agricoltura biologica** indica un metodo di coltivazione e di allevamento che utilizza sostanze naturali, escludendo quelle di sintesi chimica come i concimi, i diserbanti, i pesticidi e gli organismi geneticamente modificati. Questa pratica "organica" prende in considerazione l'intero ecosistema agricolo, sia utilizzando la naturale fertilità del suolo sia promuovendo la biodiversità dell'ambiente in cui opera. Lo scopo è evitare impatti negativi a livello di inquinamento delle acque, terreni e aria, e coniugare la qualità e la genuinità dei prodotti con la sicurezza dei consumatori.

È un vero sistema a ridotto impatto ambientale, grazie al minore consumo di energia e di acqua, al contenimento di emissione dei gas serra, alla salvaguardia delle varietà locali.

Ogni intervento di *coltivazione* avviene sia tramite l'uso di materie prime organiche, come i fertilizzanti, derivanti da composti vegetali e minerali, sia tramite comportamenti rispettosi dei cicli naturali e dell'ecosistema: la rotazione delle colture, il rispetto della stagionalità, l'uso della lotta biologica per la difesa delle colture.

Gli *animali* vengono allevati con tecniche che rispettano il loro benessere e nutriti con prodotti dell'agricoltura biologica. Non si usano tecniche di forzatura della crescita, dannose per l'animale e per chi li mangia, e sono proibite alcune pratiche di gestione intensiva dell'allevamento. Per la cura di eventuali malattie si utilizzano rimedi omeopatici e fitoterapici, cercando di limitare i medicinali.

Possono avvalersi del Marchio biologico (da riportarsi sull'etichetta) solo i prodotti alimentari che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici, e solo se la produzione è stata verificata da uno dei nove organismi di controllo e di certificazione delle produzioni agro-alimentari autorizzati.

Il **biodinamico** va oltre il biologico, si fonda sulla convinzione "quasi filosofica" che il suolo e la vita soprastante siano un unico sistema. Nella pratica, oltre a condividere i principi base del biologico, per regolare l'attività produttiva, si affida al principio della vitalità del terreno, all'uso delle erbe officinali, dei compostaggi, dei preparati utilizzati in modo simile all'omeopatia, e, infine, allo studio delle fasi lunari nella gestione delle semine e dei raccolti.



ACQUA SOSTENIBILE

Non si può vivere senza bere. Bere l'acqua vuol dire anche assimilare elementi fondamentali per un corretto funzionamento dell'organismo, come i sali minerali. Ma la disponibilità di acqua non è infinita e il suo consumo a volte viene distorto da sprechi eccessivi e commercializzazioni speculative. L'obiettivo è rendere sostenibile e più consapevole l'uso di questo bene primario e prezioso: valorizzando le sue qualità fondamentali e individuando il limite dell'uso responsabile, a tutto vantaggio del bene comune. Acqua di rubinetto, acqua di sorgente, acqua minerale, acqua filtrata, purificata, dimagrante, demineralizzata, gassata, addolcita, depurata. La scelta fra svariate tipologie della bevanda più semplice e disponibile che ci sia, è diventata complicata, sfruttata da politiche di marketing e resa quasi infinita.



“TI VOGLIO BERE”

Un'altra iniziativa positiva della nostra regione è “Ti voglio bere”, un progetto di valorizzazione del consumo di acqua del rubinetto all'interno di scuole, strutture pubbliche e recettive.

Ma se si vuole comunque acquistare un prodotto imbottigliato, la salute e il benessere devono essere garantiti attraverso quelle informazioni che indicano le caratteristiche qualitative dell'acqua minerale scelta. Sull'etichetta è possibile, infatti, verificare l'analisi chimica, il residuo fisso, se è microbiologicamente pura, le qualità salienti, la località di origine.

Ci sono acque per tutte le età: a seconda della concentrazione dei sali minerali, alcune sono più indicate per le persone anziane, altre per i bambini, oppure sono più diuretiche o curative.

ACQUA TAKE-AWAY

È ormai noto a tutti che l'acqua del rubinetto è buona, accuratamente controllata e disponibile direttamente nelle nostre case. Viene surclassata, purtroppo, dall'acqua in bottiglia, cara per le nostre tasche e poco sostenibile per l'ambiente a causa dei rifiuti prodotti. L'utilizzo domestico, nelle scuole, nelle mense, nelle strutture recettive, nelle ristorazioni, contribuirebbe a ridurre i consumi idrici e a valorizzare un prodotto dalle caratteristiche necessarie di salubrità e gusto.

In alcune città del Piemonte si sta già diffondendo un progetto di centraline d'acqua potabile comunale, a libera disposizione dei cittadini. Permette la distribuzione spillata di acqua refrigerata, liscia o gasata, correttamente controllata e purificata dal comune: i consumatori riempiono i loro contenitori ai rubinetti predisposti, senza spreco di bottiglie e inutili costi di trasporto.



CERCA L'ETICHETTA

Essere un consumatore consapevole e praticare una spesa responsabile significa anche acquistare i prodotti rendendosi conto della natura intrinseca di ciò che si sta comprando.

Le fragole esposte nel negozio, così belle e ben incartate, da dove arrivano? Dall'Argentina, dopo giorni di viaggio e trattamenti chimici, o sono quelle più naturali del contadino, coltivate a pochi chilometri da casa?

Il latte che si beve ogni mattina è prodotto all'estero da mucche magari poco controllate o arriva da pascoli locali ad allevamento sostenibile?

È importante imparare a riconoscere gli alimenti per poter acquistare consapevolmente sia ciò che realmente risponde alle nostre esigenze alimentari, sia per valutare il rapporto qualità/prezzo sia, ancora, per conoscere da dove provengono.

Il modo per poter scegliere i prodotti più semplici e genuini è stare attenti all'**etichetta**, una sorta di carta d'identità del prodotto che informa il consumatore e lo mette in grado di conoscere esattamente ciò che sta acquistando. È un elemento fondamentale per la trasparenza delle informazioni al consumatore e per la responsabilizzazione degli operatori del settore.

Non deve trarre in inganno l'acquirente attribuendo all'alimento proprietà che non ha, non deve utilizzare immagini o frasi pubblicitarie ingannevoli, esagerate o ambigue. Deve essere scritta in lingua italiana, in forma corretta e comprensibile per chi legge indicando ben chiaro cosa c'è nella confezione.

Attraverso le indicazioni obbligatorie contenute nell'etichetta la spesa potrà essere sempre più consapevole, più razionale e, soprattutto, più sicura.

TIPI DI ETICHETTE

L'etichetta deve contenere delle **indicazioni obbligatorie** come la *denominazione commerciale* e gli *ingredienti* che compongono il prodotto, elencati in ordine decrescente di quantità o peso. Altri elementi sono la *data di scadenza*, il *peso netto*, il *luogo* e la *ditta di produzione* e, quando occorrono, le modalità di conservazione e preparazione. Le *indicazioni nutrizionali* riportano il contenuto di proteine, carboidrati e lipidi, il tipo di grassi o carboidrati, la presenza di fibre e di sodio, di vitamine e di sali minerali.

Anche gli eventuali *additivi* devono far parte di un elenco di sostanze autorizzate dall'Unione Europea. Si suddividono in: conservanti, coloranti, aromi, esaltatori di sapidità, emulsionanti, addensanti e debbono essere riportati come normali ingredienti alla fine dell'elenco, perché presenti in piccole quantità.

Per **le uova**, si tratta di indicazioni stampate direttamente sul guscio, dove il primo numero di una cifra identifica la tipologia dell'allevamento al quale le galline sono state sottoposte (0 = biologico, 1 = all'aperto, 2 = a terra, 3 = in gabbia). Lo Stato di produzione viene invece identificato con la sigla internazionale (IT per l'Italia). La terza cifra riguarda il codice ISTAT. La quarta identifica invece la Provincia del Comune di produzione. La quinta identifica il nome e il luogo ove è avvenuta la deposizione delle uova.

In basso si trova la data di scadenza o la data di deposizione dell'uovo.

Per **gli ortaggi e la frutta** le etichette sono diverse a seconda che si tratti di prodotti preconfezionati o sfusi. Possono essere etichette adesive, cartelli, anelli o fascette legate al prodotto. In tutti i casi devono indicare gli elementi obbligatori della provenienza, la varietà e la categoria di qualità, gli additivi.

Per **il latte**, in particolare sulla produzione di latte fresco, si deve indicare la zona di mungitura (rintracciabilità) oltre quella dello stabilimento in cui è stato confezionato.

Anche **la carne bovina** richiede indicazioni specifiche quali la specie animale, se carne fresca o congelata, il codice identificativo del capo, il paese di origine e di macellazione, il paese in cui le carni sono state sezionate e il numero di riconoscimento del laboratorio, il luogo di ingrasso dell'animale.



SEGNI DELLA QUALITÀ

Il fine di un **Segno della Qualità** è di indicare che il prodotto sul quale è apposto abbia determinate caratteristiche qualitative oppure sia stato ottenuto seguendo procedimenti speciali. Per valorizzare e differenziare questi prodotti, l'Unione Europea ha creato dei marchi specifici a seconda che siano agricoli, alimentari, vinicoli.

Nell'ambito *vinicolo* la sigla VQPRD indica a livello europeo il "Vino di Qualità Prodotto in Regioni Determinate". In Italia ne fanno parte i vini DOC e DOCG.



DOCG

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita indica il particolare pregio qualitativo di alcuni vini italiani a notorietà nazionale e internazionale, già riconosciuti DOC, che soddisfano ulteriori requisiti particolari. Si tratta dell'imbottigliamento nella zona di produzione e in recipienti di capacità inferiore a 5 litri. In Piemonte, hanno conseguito questo riconoscimento i vini Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui o Acqui, Dolcetto di Dogliani Sup., Gattinara, Gavi o Cortese di Gavi, Ghemme, Roero.

DOC

DOC – Denominazione di Origine Controllata è il marchio attribuito ai vini di qualità originari di zone delimitate, indicate nel nome, che rispettano specifici requisiti e sono immessi al consumo solo dopo analisi chimiche e sensoriali. La disciplina di produzione è piuttosto rigida. In Piemonte ne fanno parte 44 vini.

IGT

IGT – Indicazione Geografica Tipica racchiude quei vini da tavola tipici di zone di produzione generalmente ampie. I requisiti richiesti sono meno restrittivi di quelli previsti per i vini DOC.

DOP

DOP – Denominazione di Origine Protetta identifica un prodotto agro-alimentare le cui intere fasi di produzione, elaborazione e trasformazione avvengono in un'area geografica determinata. In Piemonte, questa speciale attestazione è stata conferita ad alcuni formaggi e salumi.

IGP

IGP – Indicazione Geografica Protetta viene attribuito a quei prodotti delle cui fasi di produzione, elaborazione e trasformazione, almeno una avvenga in una area geografica determinata. Il collegamento tra prodotto alimentare e territorio è quindi più blando rispetto al marchio DOP.

STG

STG – Specialità Tradizionale Garantita non attesta l'origine di un prodotto ma è un marchio volto semplicemente a valorizzarne la composizione tradizionale o un metodo di produzione tradizionale.



RICICLO E RIUSO

Negli stili di vita della società contemporanea il consumatore è condizionato al sempre maggiore acquisto di beni. La crescita dei consumi, insieme allo sviluppo dell'urbanizzazione, ha determinato l'aumento del volume dei rifiuti prodotti. Solo in Italia, ogni anno si producono 31 milioni di tonnellate di immondizia delle quali 12 milioni sono imballaggi. Nella nostra pattumiera lo spazio occupato da scatole, pacchi e flaconi, rappresenta addirittura il 50%. Ognuno di noi, migliorando la gestione dei rifiuti a partire dalla propria casa, può agire in prima persona per preservare le risorse a disposizione, anche a tutela della salute e delle generazioni future. Innanzitutto si possono *recuperare* materie prime: la maggior parte degli oggetti può essere recuperata e utilizzata per produrne di nuovi. Importante è il ruolo della *raccolta differenziata*, che consiste nel dividere elementi molto diversi tra di loro (per esempio la plastica

dalla carta, le lattine dal vetro, il tutto dai rifiuti organici), cosicché al momento dello smaltimento finale, i rifiuti siano pronti, alcuni ad essere smaltiti, altri ad essere recuperati.

Poi si può *riciclare*, separando correttamente le diverse tipologie di rifiuto per poter farli rientrare in nuovi processi produttivi.

Infine, *riutilizzare e risparmiare*. Recuperare vetro, metalli, plastica, legno e carta permette di evitare l'uso di materie prime vergini: non tagliare nuovi alberi, non usare petrolio, non consumare energia. Inoltre si possono effettuare economie nello sfruttamento delle discariche: meno rifiuti interriamo e più a lungo dura la discarica.

In conclusione, l'obiettivo primario di una gestione responsabile e sostenibile dei rifiuti è quello di far emergere queste strategie, diffonderne la loro buona pratica e renderle attuabili.

COMPRARE SFUSO

Il primo passo per attuare la riduzione dei rifiuti è l'acquisto sfuso: dal latte ai detersivi, si compra solo quello che è necessario, senza sprecare risorse inutili.

La rivoluzione dei prodotti sfusi è nata nella nostra regione nel 2006, con la vendita dei detersivi "alla spina" nelle catene della grande distribuzione.

Questo sistema di vendita permette di acquistare solo la quantità desiderata di un prodotto, senza sprechi e soprattutto senza imballaggi (plastica, polistirolo, carta, ecc.), inutili e tanto dannosi per l'ambiente.

Altro vantaggio, non meno importante, è che permette di "saltare" alcuni stadi della distribuzione commerciale, con ricadute positive sul livello dei prezzi al consumatore finale. Senza le confezioni, le merci hanno costi inferiori dal 20% al 70%, quindi si risparmia molto mantenendo un ottimo livello qualitativo.

Ultimamente si moltiplicano i prodotti in listino e nei supermercati si creano zone riservate, tecnologiche, futuribili. Detersivi e saponi sono già disponibili da tempo, mentre da poco possiamo acquistare anche caffè, pasta, riso, cereali, legumi, spezie e caramelle che vengono venduti sfusi in appositi distributori self-service, costruiti in materiali che garantiscono la massima igiene.

Si utilizzano così contenitori (biodegradabili o riciclabili) il cui costo è stato pagato una sola volta.

Il latte è l'ultimo esempio della diffusione e, nel contempo, della qualità e della convenienza di questo sistema: esiste ormai una rete capillare di erogatori, sia direttamente nelle aziende agricole produttrici, sia nei supermercati. Il risultato è certificato e garantito, e il latte costa fino al 40% in meno.

Inoltre, considerando che gli Italiani in media bevono quasi 60 litri di latte all'anno, nello stesso periodo e con questo sistema, si potrebbe evitare lo smaltimento di milioni di confezioni.

E CI SI OCCLUDONO LE VENE...

ESATTO, DUNQUE. TI STAVO SPIEGANDO... I MIEI PIEDI SONO L'ATTIVITÀ FISICA SU CUI SI REGGE TUTTO L'IMPIANTO: PER RESTARE SANI BISOGNA FARE ATTIVITÀ FISICA TUTTI I GIORNI.

OK

SALENDO SI TROVANO GLI ALIMENTI CHE VANNO CONSUMATI QUOTIDIANAMENTE: VERDURA E FRUTTA IN QUANTITÀ E PANE, PASTA E LEGUMI CON MODERAZIONE

TI SEGUO. DOVE SIAMO ARRIVATI ALLE GINOCCHIA?

DAL BACINO IN SU CI SONO GLI ALIMENTI CHE VANNO MANGIATI UNA VOLTA ALLA SETTIMANA: PESCE, DOLCI, CARNI BIANCHE E UOVA...

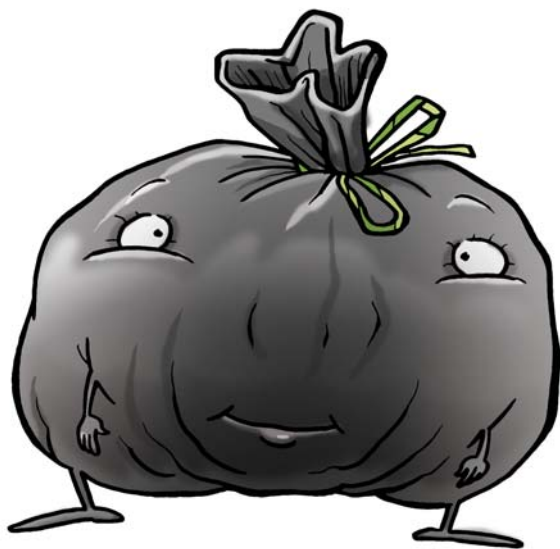
PERFETTO! LA MIA OMELETTE ALLORA VA BENE

NO, PERCHÉ DOMENICA MAMMA CI FA LA PASTA ALL'UOVO E NON POSSIAMO DELUDERLA...

RIFIUTI

Come tutti sappiamo bene, le risorse sulla terra non sono infinite e si stanno esaurendo rapidamente. In più, il problema dello smaltimento e gestione dei rifiuti diviene sempre più grave. Un modo per ovviare a questi due fenomeni, che si intersecano sul tema del rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo, è la prevenzione della formazione e dell'accumulo dei rifiuti attraverso il riciclaggio e il riutilizzo delle scorie.

Il *riuso* reimmette sul mercato un bene già usato (che altrimenti finirebbe in discarica) allungandone il ciclo di vita. Inoltre diminuisce il flusso dei rifiuti destinati a smaltimento finale e riduce il consumo di materie prime per la produzione di un nuovo bene.



ALLUMINIO, LEGNO & C.

L'alluminio è il metallo più usato, dopo l'acciaio, dall'industria pesante (treni, autoveicoli, motori d'aereo) e da quella dell'indotto alimentare (pentole, lattine per bevande, barattoli per conserve).

È prezioso perché può essere riutilizzato all'infinito senza perdere le sue qualità originali. Il legno, dopo essere stato riciclato, trova utilizzo in numerose produzioni: sia inserito in pannelli truciolati adatti all'industria del mobile, sia trasformato in pasta cellulosica, utile alle cartiere per produrre carta riciclata, sia come compost, da cui si ottengono i concimi naturali per l'agricoltura.

I materiali plastici hanno un'importanza primaria perché ottenuti attraverso la raffinazione del petrolio. Attualmente, però, si ricicla solo la plastica dei contenitori per liquidi (PE, PET, PVC) quali bottiglie di acqua, bibite, shampoo, prodotti cosmetici, flaconi per detersivi.

SMALTIMENTO

Il *riciclaggio* consiste nel recupero di materiali di scarto o di rifiuto riutilizzabili in un nuovo ciclo produttivo e avviene dopo un processo di differenziazione dei rifiuti. Ha il vantaggio di prevenire lo spreco di materiali potenzialmente utili, ridurre il consumo di materie prime e l'utilizzo di energia, con minore emissione di gas serra.

I materiali biodegradabili si distruggono quando si trasformano in scoria. Un esempio è la *bioplastica*, prodotta da materie prime vegetali invece che petrolifere, settore in cui l'Italia è all'avanguardia. Le materie prime riciclabili sono quelle utilizzate per produrre nuovi oggetti uguali a quelli di scarto, come il vetro, la carta e il cartone, o per produrre nuovi materiali come il legno e i tessuti.



L'ORTO DEL MESE

Fragole o pesche? Mele o prugne? Cavoli o pomodori? Ecco una guida all'Orto del mese, un piccolo vademecum con l'elenco della frutta e della verdura proprie di ogni mensilità. Dagli ortaggi invernali ai primi frutti estivi, impariamo a riconoscerli per godere appieno di tutte le proprietà nutrizionali, del gusto e della genuinità che solo i prodotti di stagione ci possono offrire.

G
E
N
N
A
I
O



ORTAGGI

Broccoli, cardi, **CAVOLFIORI**, cavolo cappuccio, cavolini di Bruxelles, cicoria, dolcetta, indivia, radicchio, catalogna, erbe, finocchi, porri, rape, scalogno, sedano rapa, spinaci, topinambur, tartufi neri, verze

FRUTTA

ARANCE, mandarini, mandaranci, mele, pere.

F
E
B
B
R
A
I
O



ORTAGGI

Broccoli, cardi, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolini di Bruxelles, cicoria, dolcetta, erbe, finocchi, **PORRI**, rape, scalogno, sedano rapa, spinaci, tartufi neri, verze, radicchio.

FRUTTA

Arance, **MANDARINI**, mele, pere.

M
A
R
Z
O



ORTAGGI

Barbabietole, **CARCIOFI**, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cicoria, dolcetta, erbe, finocchi, lattuga a cappuccio, lattuga riccia, rabarbaro, rafano, scalogno, rape, spinaci, rucola.

FRUTTA

Arance amare, arance dolci, mandarini, **MELE**.

A
P
R
I
L
E



ORTAGGI

Aglione, **ASPARAGI**, carciofi, cavolfiori, cavoli, cicoria, fave, piselli, lattuga a cappuccio, lattuga riccia, porri, rucola, carote, ravanelli

FRUTTA

Arance, limoni, mele, le prime **FRAGOLE** nella seconda metà del mese.

M
A
G
G
I
O



ORTAGGI

Aglione, asparagi, bietole, carciofi, cipolle, cipollotti, fagiolini, fave, **PISELLI**, cicoria, lattuga a cappuccio, lattuga riccia, ravanelli, rucola, taccole, carote.

FRUTTA

CILIEGIE, fragole, kiwi, nespole.

G
I
U
G
N
O



ORTAGGI

Bietole, asparagi, cetrioli, cipolle, cicoria, fagiolini, lattuga riccia, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, rucola, scalogno, **ZUCCHINE**.

FRUTTA

Albicocche, ciliegie, fragole, limoni, meloni, **PESCHE**.

L
U
G
L
I
O



ORTAGGI

Barbabietole, cetrioli, cipolle, scalogno, fagiolini, bietole, sedano, pomodori, cicoria, zucchine, **FAGIOLI**, piselli, ravanelli.

FRUTTA

ALBICOCHE, angurie, ciliegie, meloni, mirtili, prugne, pesche, pesche noce, lamponi, ribes, limoni.

A
G
O
S
T
O



ORTAGGI

Barbabietole, cetrioli, cipolle, fagiolini, melanzane, peperoni, **POMODORI**, cicoria, zucchine, fagioli, carote, sedano, bietole, patate, scalogno.

FRUTTA

Albicocche, angurie, fichi, fragole, more, lamponi, meloni, mirtili, pesche, pere, **PRUGNE**, uva.

S
E
T
T
E
M
B
R
E



ORTAGGI

Barbabietole, cetrioli, lattuga a cappuccio, lattuga riccia, melanzane, **PEPERONI**, pomodori, rucola, scalogno, zucchine, finocchi, carote, broccoli, patate, rape, porri.

FRUTTA

Fichi, pere, prugne, pesche, pesche noce, mele, melograno, ribes, **UVA**, uva spina.

O
T
T
O
B
R
E



ORTAGGI

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, catalogna, finocchi, funghi, lattuga a cappuccio, **CARDI**, lattuga riccia, patate, peperoni, porri, scalogno, rape, bietole, zucche, topinambur, melanzane.

FRUTTA

Cachi, castagne, actinidia (kiwi), mele, **PERE**, melograno, uva.

N
O
V
E
M
B
R
E



ORTAGGI

Broccoli, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cicoria, dolcetta, erbe, finocchi, funghi, indivia, patate, porri, rape, spinaci, tartufi, **ZUCCHE**, topinambur, carote, catalogna, radicchio.

FRUTTA

ACTINIDIA (KIWI), cachi, castagne, mele, melograno, mandaranci, mandarini.

D
I
C
E
M
B
R
E



ORTAGGI

Broccoli, cardi, cavolfiori, **CAVOLI**, cappuccio, cicoria, dolcetta, erbe, finocchi, porri, rape, scalogno, sedano rapa, spinaci, topinambur, verze, indivia, catalogna, bietole.

FRUTTA

Cachi, arance, actinidia (kiwi), mandarini, mele, melograno, **CASTAGNE**.

INOLTRE

MARCHIO ECOLABEL

L'Ecolabel è il Marchio europeo di qualità ecologica che premia i prodotti e i servizi migliori dal punto di vista ambientale, mantenendo comunque elevati standard prestazionali. (Regolamento CE n. 1980/2000). È rappresentato da una margherita stilizzata. È un attestato di eccellenza che viene applicato a servizi e a prodotti di largo consumo (con l'eccezione di alimentari, bevande e medicinali), compresa la ricettività turistica e alberghiera.

L'Italia è il Paese al primo posto in Europa del turismo ambientale, con numerose dichiarazioni Ecolabel, sia nel campo del settore alberghiero che nella certificazione delle località turistiche.

Negli hotel, villaggi turistici, pensioni, residenze turistiche, Bed&Breakfast, agriturismi, rifugi, la presenza di un certificato ambientale come l'Ecolabel fornisce al turista garanzie riguardo: - il contenimento dell'inquinamento atmosferico, idrico e del suolo; - la corretta gestione e differenziazione dei rifiuti; - la riduzione degli sprechi energetici; - la salvaguardia della biodiversità; - un'alimentazione che attinga in parte alle produzioni biologiche regionali; - uno scrupoloso rispetto delle comunità ospitanti, delle loro culture e del loro ambiente di vita. Anche nel campo della promozione delle **località turistiche**, i territori interessati si impegnano al risparmio energetico, alla promozione della gastronomia locale, allo sviluppo del sistema dei trasporti urbani, alla valorizzazione dei beni culturali e ambientali e alla riduzione del consumo idrico. In questo modo garantiscono elevati standard di ecocompatibilità tramite: - la riduzione dei rifiuti e uno smaltimento eco-compatibile; - la riduzione dei consumi idrici; - il risparmio energetico; - la valorizzazione della tradizione gastronomica; - l'incentivazione del trasporto pubblico e a basso impatto ambientale; - la lotta all'inquinamento acustico; - la promozione e valorizzazione dei beni culturali e ambientali; - il coinvolgimento dei turisti.

RISPARMIO ENERGETICO

Rivedere le nostre abitudini di vita, individuare e utilizzare materiali sempre più importanti nelle fasi di costruzione delle abitazioni, prendere coscienza del fatto che l'energia a nostra disposizione non è inesauribile, sono tutti passi fondamentali per contribuire al risparmio energetico. Al fine di salvaguardare e valorizzare l'ambiente naturale, l'**efficienza energetica** di un edificio può ottenersi con una serie d'interventi: l'impianto solare può contribuire a produrre energia, come anche un buon isolamento termico a realizzare risparmio energetico. Altri interventi strutturali portano a buoni risultati, come termoisolare il tetto (con benefici effetti sia in inverno sia in estate), le pareti perimetrali dell'edificio o le fondamenta; chiudere le aperture in tetti e seminterrati, installare doppi vetri oppure vetri termoisolanti. Accorgimenti più semplici nella vita di tutti i giorni riguardano l'uso degli **elettrodomestici**: se è indispensabile sostituire un apparecchio vecchio, è meglio farlo con uno ad alta efficienza, scegliendo quelli contrassegnati in etichetta dalla lettera "A".

Anche per l'**illuminazione** delle nostre case abbiamo a disposizione facili soluzioni, come le lampade fluorescenti o a risparmio energetico: hanno una vita media da cinque a dieci volte maggiore delle lampadine ad incandescenza e, con la stessa luminosità, consumano un quinto di corrente. Applicare dunque i principi dello sviluppo sostenibile anche all'interno delle nostre case contribuisce concretamente a migliorare lo stato della qualità dell'ambiente: con costanti interventi sulle **abitudini familiari**, sui **gesti quotidiani** che tutti i cittadini compiono e che erroneamente si ritengono privi di impatto ambientale.

È importante, così, abbassare il riscaldamento quando siamo fuori casa e diminuire la temperatura di notte nelle nostre stanze; chiudere tapparelle e persiane in estate per ripararsi dal sole e in inverno dopo il tramonto; far controllare periodicamente la caldaia e il condizionatore affinché operino sempre al massimo dell'efficienza; spegnere sempre le luci se non utilizzate; spegnere l'interruttore del televisore, stereo, videoregistratore, in modo da ridurre il consumo di energia rispetto allo stand-by.

FINANZA ETICA

Il mondo finanziario e bancario tradizionale opera con lo scopo di massimizzare i profitti nel più breve tempo possibile. Utilizza gran parte del risparmio raccolto per operazioni di speculazione finanziaria o ad alta remunerazione. La diffusione del risparmio solidale fa sì che stia prendendo piede una nuova cultura critica, in base alla quale l'investitore o il finanziatore ricercano attività con requisiti di responsabilità sociale ed ambientale. La finanza etica è un'alternativa ai rapporti economici tradizionali. Finanzia progetti valutandoli col duplice criterio della vitalità economica e dell'utilità sociale e garantisce trasparenza ai risparmiatori sull'utilizzo dei propri soldi. Le Banche Etiche, invece, sono veri e propri istituti di credito che forniscono alla propria clientela normali servizi bancari, rispettando criteri legati all'etica. Danno la possibilità al cliente direttamente di scegliere i settori di impiego del risparmio (socio-educativo, tutela del territorio, paesi in via di sviluppo). Altra esperienza sono i progetti di microcredito, prestiti di importo limitato senza richiesta di garanzie personali ed a interesse relativamente basso.

SITI UTILI

REGIONE PIEMONTE: www.regione.piemonte.it
MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO:
www.sviluppoeconomico.gov.it
SCUOLA DEL CONSUMO CONSAPEVOLE
REGIONE PIEMONTE: www.scuoladelconsumo.it
SLOW FOOD: www.slowfood.it
TERRA MADRE: www.terramadre.info
MERCATI DELLA TERRA: www.mercatidellaterra.it
FONDAZIONE PER L'AMBIENTE:
www.fondazioneambiente.org
AITR - Associazione Italiana Turismo Responsabile:
www.aitr.org
C.LAB - Il Laboratorio per la tracciabilità agroalimentare di
Cuneo: www.clab-agri.it

CASA & CONSUMI: www.casaeconsumi.it
COHOUSING: www.cohousing.it
ECOLABEL: www.ecolabel.it
EFFETTO TERRA - Sportello di supporto ai consumi sostenibili
ed eco-compatibili: www.effetto terra.org
EFSA European Food Safety Authority: www.efsa.europa.eu
FARMER MARKET:
www.farmersmarket.it - www.mercatidellcontadino.it
BANCA ETICA: www.bancaetica.com
FINANZA ETICA: www.finanza-etica.it - www.zoes.it -
www.mag4.it - www.permicro.it - www.fondazioneoperti.it
GAS - GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE: www.retegas.org
VADO AL MINIMO: www.vadoalminimo.it

La Regione Piemonte per la sostenibilità

A SCUOLA A PIEDI, IN BICI, IN SCIOLABUS O CON GLI AMICI

DIAMOCI UNA MOSSA

BASTA ANDARE A SCUOLA IN AUTO. SIAMO PICCOLI, INIZIA STUDI, DICIAMO BASTA AL TRAFFICO, ALLO SMOIS, ALLE AUTO SUI MARCIAPEDI.

DICIAMO SÌ INVECE ALLE ARRE PEDONALI, ALLE PISTE CICLABILI, AGLI SCIOLABUS A METANO E ALLE PASSEREGGIE CON GLI AMICI. DIAMOCI UNA MOSSA RAGAZZI, NE VA DELLA NOSTRA SALUTE.

REGIONE PIEMONTE

detersivi self-service

il flacone ha un costo, compralo una volta sola

un progetto di:

REGIONE PIEMONTE

sviluppato con:

CECOP, Eco Green, NEUTRAL

UNIAMO LE ENERGIE

DEDICATO A CHI VUOLE CAMBIARE ARIA.

RISPARMIO ENERGETICO
RIDUZIONE DELLE EMISSIONI

REGIONE PIEMONTE

Adattarsi alla sfida su www.regione.piemonte.it

- 20% Consumi di Energia
- 20% Emissioni di Gas serra
- +20% Energia da fonti rinnovabili

Il Piemonte lancia la sfida: diventare il motore ecologico d'Italia

Raggiungiamo per primi gli obiettivi fissati dall'Unione Europea entro il 2020

800-333444

UNIONE EUROPEA

Regione della Lingua Franca

REGIONE PIEMONTE

CONAI

RECUPERO

I TUOI RIFIUTI... LI ABBIAMO PEDINATI

e abbiamo scoperto cosa diventano

L'ACQUA È UN TESORO!

Beviamola sfusa: fa bene alla salute, all'ambiente e al portafogli!

In questa cucina è stato installato un sistema di trattamento dell'acqua per migliorarne la qualità organolettica. Usiamola solo per bere e non sprechiamola.

Riutilizziamo le bottiglie vuote riempiendole con quest'acqua per ridurre i rifiuti all'origine.

Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario del Piemonte

800-333444

UNIONE EUROPEA

+ RACCOLTA
+ RECUPERO
- DISCARICA
= 100% FUTURO

CAMPAGNA PER LA VALORIZZAZIONE DEI RIFIUTI

REGIONE PIEMONTE

www.regione.piemonte.it