



Saluzzo, 19/06/2019

Interreg. Alcotra Francia-Italia 2014-2020 – Progetto n. 1520 In.Te.Se.

Azione 2.4. – Eventi di diffusione del Progetto e dei suoi risultati

PARTECIPAZIONE E COLLABORAZIONE NELL'AMBITO DELL'EVENTO "C'E' FERMENTO 2019"

20-23 GIUGNO 2019

L'evento avrà luogo presso la caserma M. Musso da giovedì 20 a domenica 23 giugno 2019.

Trattasi di evento annuale di grande richiamo e diffusione: nell'anno 2018 ha visto oltre 20.000 accessi ed è stato scelto oltre che per l'ampia diffusione anche e soprattutto per la sensibilità ambientale che già lo contraddistingue e che con la partnership di In.Te.Se. si vuole andare ulteriormente ad incrementare acquisendo così una vera e propria impronta che rimanga e venga tramandata nel tempo.

- **Breve descrizione dell'evento**

Curato dalla Fondazione Amleto Bertoni, in collaborazione con Città di Saluzzo e Condotta Slow Food del Marchesato di Saluzzo, il Salone delle birre artigianali si conferma uno degli appuntamenti più attesi e importanti del settore, un punto di riferimento per birrai, intenditori e amanti della birra.

Qui, in un unico grande spazio, non solo si va alla scoperta delle migliori birre artigianali del territorio e nazionali, ma si possono incontrare i Mastri birrai che ne sveleranno segreti e curiosità sulla lavorazione, produzione e abbinamenti a cui si accompagnerà una folta schiera di produttori di cibo da strada appositamente scelti dalla kermesse

Dunque tutto pronto per quella che si preannuncia come un'edizione speciale: il 2019 segna infatti il decennale di una manifestazione che negli anni è cresciuta e che è pronta ad accogliere il suo pubblico più affezionato, proveniente da tutto il Nord Italia e dalla Francia.

C'è Fermento è da quest'anno una manifestazione eco-sostenibile: grazie all'aiuto di CSEA - Consorzio Servizi Ecologia Ambiente, che, nell'ambito del Progetto Interreg. In.Te.Se collaborerà fornendo istruzioni e fattiva collaborazione per differenziare correttamente i materiali e per rendere l'evento davvero "green".

C'è Fermento – Location ed orari:

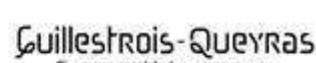
Ex Caserma Musso – piazza Montebello 1, Saluzzo

giovedì 20 giugno 18-24

venerdì 21 giugno 18-01

sabato 22 giugno 18-01

domenica 23 giugno 18-24





- **Operatività nell'ambito di Progetto In.Te.Se.**

Attività promozionale di sensibilizzazione e diffusione

- Programmazione comunicazione evento con passaggi su social network e testate giornalistiche locali circa l'attività durante la manifestazione;
- Creazione di materiale informativo di diffusione – cartoline dedicate in distribuzione nel periodo antecedente l'evento e nel punto informativo appositamente creato;
- Predisposizione ed installazione di gonfiabile di Progetto riportante (si riutilizza quello 2018 aggiornando gli inserti laterali).
- banner in entrata con illustrazione e diffusione Progetto e sue finalità;
- Installazione di Punto informativo in ingresso manifestazione con sensibilizzazione/diffusione tematiche e visione progettuale.
- T-shirt in dotazione a personale utilizzato con loghi Progetto

Operatività tecnica

- Prevista l'installazione di n° 4 punti ecologici presidiati da personale adeguatamente preparato che sia di aiuto e sensibilizzi gli utenti ai meccanismi della corretta differenziazione ed all'importanza del recupero ai fini di un futuro riutilizzo dei materiali;
- Prevista l'installazione di n° 1 Eco-punto personalizzato ad hoc per l'area bar che viene dotata di stoviglie biodegradabili;
- Organizzazione Eco-punti per recupero delle frazioni merceologiche interessate (carta, plastica, organico, indifferenziato); per l'area bar viene previsto anche il recupero del vetro che non viene invece distribuito direttamente agli utenti e quindi non necessita di essere recuperato nelle altre aree dedicate;
- n° 1 vela di richiamo al Progetto e di visibilità area di recupero per ciascun Eco-punto;
- Presenza di appositi punti di recupero oli esausti da mettere in disponibilità dei soggetti fornitori dell'area food;
- Presenza di un'area principale di stoccaggio temporaneo e successivo recupero adeguatamente schermata che funga da riferimento per la raccolta da parte del soggetto recuperatore;
- Attività di sensibilizzazione al corretto recupero dei mozziconi di sigaretta con dei contenitori dedicati e sensibilizzazione con "cenerini" da distribuire agli utenti;
- Dotazione di stoviglie biodegradabili presso l'area bar al fine di evitare il proliferare di materiale non recuperabile;
- Previsione di informative nelle aree di fruizione "*food and beverage*" circa la presenza e localizzazione degli Eco-punti di recupero.





Formazione

Nella giornata del 20 giugno prima dell'apertura formale della manifestazione si terrà un incontro atto a formare i fornitori dei servizi "food and beverage" circa le metodologie ed il corretto recupero dei materiali utilizzati e la separazione delle varie frazioni merceologiche; parimenti verranno formati gli addetti agli eco-punti affinché diano quante più informazioni possibili agli utenti che si recheranno per il conferimento dei materiali da recuperarsi ed altresì tutti i volontari che opereranno durante l'evento.

Personale impiegato

Ogni Eco-punto avrà in dotazione una persona a presidio atta a dare le corrette informazioni per una corretta differenziazione e recupero dei materiali. Sono previsti altresì ad adiuvandum due unità di personale che dovranno occuparsi in alternanza di verificare e provvedere al recupero dei materiali delle aree food e del conferimento dei contenitori pieni presso l'area centrale di stoccaggio.

Relazione

Si procederà, come già fatto in occasione del concerto di ferragosto dell'anno 2018, a predisporre adeguata relazione circa le risultanze delle attività proposte e messe in atto al fine di dare maggior sostenibilità all'evento, i dati sui materiali raccolti ed avviati a recupero, quanto necessario ad una corretta programmazione per fare di queste buone pratiche una costante in eventi di pari livello finalizzando così al raggiungimento di migliori risultati in ambito ambientale.

Allegati:

Cartolina informativa utilizzata prima e durante l'evento;
Scheda tecnica operativa dell'impegno;
T-Shirt in dotazione a personale coinvolto nel Progetto.

