



## DIRE FARE DIFFERENZIARE Forlì lancia il "porta a porta"

Sono già partite le riunioni preparatorie per quello che sarà l'argomento caldo del dopo estate: la raccolta dei rifiuti col sistema 'porta a porta'. Si inizia a fare sul serio: Hera ha già inviato in Comune un piano, ancora al vaglio, ma è ormai certo che fra **ottobre e novembre il Ronco** farà da apripista al progetto.

Niente più cassonetti per strada ma **bidoncini colorati a domicilio**, ecco come apparirà Forlì: un **calendario settimanale di raccolta**, a seconda dei materiali, verrà distribuito in tutte le case e ogni cittadino sarà chiamato a organizzarsi per conferire nei giorni giusti tutto il materiale che deve smaltire.

Sarà una raccolta differenziata con **quattro tipologie**: indifferenziato, organico-umido, carta e vetro-plastica-lattine assieme, in quanto i rifiuti verranno poi pre-selezionati in fase di smaltimento. Secondo la bozza del progetto, la città sarà suddivisa in 12 zone: si inizierà nella periferia (dopo il Ronco a **febbraio** partirà **Bussecchio**), che raccoglie la grande maggioranza dei forlivesi, per poi passare alle case sparse di campagna e infine al centro. Il processo di transizione dovrebbe durare un paio d'anni, al termine dei quali verrà applicata la "tariffa puntuale", che consisterà in una tariffa base e una somma in più per ciascun sacchetto che verrà conferito nell'indifferenziato. Uno smaltimento che, negli scopi del Comune, deve attivare una vera e propria filiera di aziende locali attive nel recupero e nel riciclo, con nuovi posti di lavoro. L'attuale raccolta differenziata, per altro, ha risultati piuttosto deludenti: infatti emerge che, a fronte di un dato ufficiale del 48% di differenziato, solo un terzo di questi rifiuti è effettivamente utilizzabile per il riciclo, a causa della contaminazione di rifiuti non appropriati che continuano a essere buttati nei cassonetti del differenziato.



Fonte: [www.romagnaoggi.it](http://www.romagnaoggi.it) 19 giugno 2010 e *Il resto del Carlino* 30 giugno 2010

## Città europee più inquinate: Forlì tra i virtuosi, Rimini tra i fanalini di coda



"Undici città italiane sono incluse nelle prime 30 città europee più inquinate da Pm10". Questo quanto emerge da 'Qualità dell'aria nelle città europee. Anni 2004-2008' diffuso dall'Istat. Nel 2008 Torino si colloca al quarto posto, di seguito si trovano Milano, Brescia, Padova, Modena, Bergamo, Pescara, Napoli, Venezia, **Rimini** e Reggio Emilia, con un numero di giorni di superamento del valore limite di Pm10 maggiore di 50.

Fra le città italiane "soltanto 10 hanno presentato nel 2008 un numero di giorni di superamento inferiore a 35: Bologna, Genova, Palermo, Perugia, **Forlì**, Trento, Firenze, Roma, Novara e Prato". **Bologna**, in particolare, è la città italiana con il livello d'inquinamento di Pm10 più basso.

Fonte: [www.romagnaoggi.it](http://www.romagnaoggi.it) 22 giugno 2010



### COSA MANGIAMO – NEWS SPOT

#### La dieta di carne fa consumare fino a 5400 litri d'acqua

Come abbiamo scritto più volte, può cominciare anche a tavola uno stile di vita più amico dell'ambiente. Con una dieta ricca di **carne**, secondo le stime di Doppia Piramide alimentare, presentata al Barilla Center for Food & Nutrition, ogni persona consuma giornalmente **4.000-5.400 litri d'acqua** necessari per nutrire gli animali. Per un menu di 4 persone, con **spaghetti** al pomodoro, **spigola** con verdure e frutta fresca, servono invece **705 litri di acqua dolce**.

Fonte: [www.ansa.it](http://www.ansa.it) 29 giugno 2010



#### I prodotti agricoli sbarcano in spiaggia con Happy Bio

Happy Bio è una felice proposta turistica basata sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, l'arte, la cultura, le tradizioni.



Happy Bio con cadenza bisettimanale, si svolgerà per tutto il mese di luglio in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate: l'idea è promuovere la conoscenza e salvaguardare il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori.

L'obiettivo? Qualificare la vacanza al mare e valorizzare tutto il territorio come spazio turistico.

Come? Costruendo un **pacchetto turistico** ad hoc, che fa della salute e del benessere le priorità e i punti cardine della proposta, attraverso merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennate, l'attività di wellness che si inserisce nel cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psico-fisico. La nuova edizione di Happy Bio intende appunto muoversi in questa direzione, proponendo una giornata tipo all'insegna della salute con una **merenda sana abbinata subito ad un momento di leggera attività sportiva**, seguita poi da una **cena** con i prodotti tipici del territorio".

[Clicca qui per vedere gli appuntamenti.](#)

Fonte: [ravennanotizie.it](http://ravennanotizie.it) 25 giugno 2010

#### Otto ristoranti con l'etichetta ecologica in regione: 5 sono a Forlì-Cesena

I ristoranti emiliano-romagnoli 'pionieri' dell'**ecolab**. Pasti vegetariani, frutta e verdura di stagione, elettrodomestici a basso consumo, raccolta differenziata, utilizzo di detersivi poco inquinanti. Sono solo alcuni dei criteri che i ristoranti emiliano-romagnoli possono seguire se vogliono entrare a far parte del gruppo di quelli ecostenibili. Per ottenere la certificazione di livello base bisogna soddisfare **28 criteri che coinvolgono alimenti e bevande, prodotti chimici, energia, acqua, rifiuti, prodotti ecologici e solidali, sistema di gestione, trasporti ed emissioni**. I principali ingredienti utilizzati devono provenire per il 25% dal territorio, ci deve essere almeno un prodotto equo e solidale, l'acqua (se non è del rubinetto) deve arrivare da fonti in un raggio di 100 Km, almeno il 30% della frutta e verdura deve essere di stagione.

Sono otto i ristoratori che si sono sottoposti alle 'prove' e hanno ottenuto il livello base della certificazione. Si tratta di locali della provincia di Bologna (Estravagario Caffè' equosolidale), di Piacenza (La vaca loca), di Ravenna (Kontiki, bagno Milano) e di **Forlì-Cesena**, dove sono addirittura cinque i ristoranti (Locanda al Gambero Rosso, Osteria Cerina, Ristorante dei cantoni, Cohiba e **Osteria Michiletta** - nella foto).



Fonte: [www.romagnaoggi.it](http://www.romagnaoggi.it) 30 giugno 2010