

L'anima "eco" del Settembre Copparese

Il modello è quello utilizzato per i giochi olimpici di Londra 2012

[Condividi](#)

0

[Condividi via email](#)[Condividi](#)

Copparo. Venerdì 20 settembre prende il via l'edizione numero 66 di Settembre Copparese. Grazie all'impegno del Comune di Copparo e di Delphi International, azienda che ne cura l'organizzazione, la fiera campionaria di quest'anno ha avviato un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione verso espositori e visitatori per ridurre il più possibile l'impatto ambientale della manifestazione sul territorio.



L'edizione 2013 sarà infatti caratterizzata dalla piena sostenibilità, con l'intento di

preservare l'ambiente e le sue risorse in un'ottica di ecofesta, marchio regionale dedicato agli eventi svolti sul territorio emiliano romagnolo che seguono impegni precisi per produrre la minor quantità possibile di rifiuti, in particolare nelle zone ristorazione.

A garantire questi aspetti risulta fondamentale il ruolo coperto da Delphi International. La società ferrarese specializzata nella comunicazione e organizzazione di eventi, è tra le prime in Italia ha conformarsi alle linee guida della Iso 20121, la norma internazionale per la gestione sostenibile degli eventi, attraverso cui sono stati accreditati anche i giochi olimpici di Londra 2012.

Riguardo a questa edizione di Settembre Copparese verranno pertanto sperimentate scelte organizzative e di fruizione dell'evento, meno impattanti sull'ambiente e tese a valorizzare le produzioni del territorio.

Tra le azioni più significative si ricordano: sensibilizzazione dei partecipanti, attraverso strutture ricettive e mobilità, isole ecologiche ben evidenti per la raccolta dei rifiuti differenziati; sensibilizzazione degli espositori attraverso la diffusione di un manuale sulla corretta gestione delle aree espositive; coinvolgimento di Area e Cna che organizzeranno laboratori didattici per le scuole elementari incentrati sulla eco-compatibilità e il risparmio di acqua ed energia; riduzione dei rifiuti grazie all'utilizzo di stoviglie lavabili nelle aree ristoro per ridurre in maniera considerevole il consumo di plastica associato all'usa e getta; acqua a Km zero attraverso uno spazio dedicato alla distribuzione di acqua di rete refrigerata o gasata.