



Città di Este
Provincia di Padova



Premio nazionale “Comuni virtuosi”



“Comuni virtuosi”

“FOR.ESTE++
Città verso lo spreco zero”
in cammino verso la sostenibilità

Descrizione Ente

Comune: ESTE, Piazza Maggiore 6 – 35042, situato nell'area geografica dell'Alta Padovana della Regione Veneto

Provincia: PADOVA

Superficie: km² 32,76 Km^q

N° di abitanti: 16.480 (M 7.783, F 8.697)

DESCRIZIONE SINTETICA DEI CARATTERI PRINCIPALI DEL TERRITORIO COMUNALE:

Carattere prevalente della zona urbanizzata: **Pianura**

Urbanizzazione: **Diffusa**

Presenza di parchi: **Comunali e Regionali**

Giardini storici comunali del Castello Marchionale, Parco urbano comunale Rigoni Stern, Area naturalistica Restara (proprietà demaniale ma in gestione al Comune di Este). Comune incluso nel Parco Regionale dei Colli Euganei.

Categoria

5° - NUOVI STILI DI VITA

Le azioni descritte di seguito possono essere riferite a tutte le categorie previste dal bando, solo per esigenza di descrizione vengono racchiuse nella 5° categoria che le racchiude un po' tutte.

Nell'anno 2009 l'Amministrazione di Este avvia un percorso di sostenibilità denominato "*For.Este, forum per Este sostenibile*". Il progetto prevede iniziative con le scuole, forum civici ed attività di sensibilizzazione al risparmio e a nuovi stili di vita.

Nel corso degli anni il percorso si arricchisce cambiando denominazione per includere le diverse iniziative che si aggiungono, passa così da "*Este sostenibile*" a "*Este città aperta a nuovi stili*", fino a "*Vivere le piazze e il Castello*", facendo diventare gli spazi pubblici verdi che caratterizzano la città il fulcro delle attività rivolte alla tutela e salvaguardia ambientale ed urbana. La fase in corso propone "*For.Este⁺⁺ città verso lo spreco zero*", tutto questo è ampiamente sostenuto dal fatto che il Comune di Este ha :

- aderito agli Alborg Commitments, con deliberazione di C.C. 90/2007;
- aderito al "Patto dei Sindaci", con deliberazione di C.C.n. 13/2011, per la riduzione di emissioni di CO2 nel territorio comunale;
- approvato il Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile (P.A.E.S.), con deliberazione di C.C. n. 29/2013 (approvato dal Joint Research Centre CE il 10 Settembre 2014);
- costituito il Gruppo di Lavoro per l'attuazione del PAES, con deliberazione di G.C. n. 163/2013);
- aderito al Mayors Adapt fra i primi 100 enti aderenti, con atto di G.C. n. 37/2014, progetto che ha come politica di governo locale fondata sulla riduzione degli impatti ambientali, l'integrazione delle considerazioni ambientali nelle altre politiche dell'ente prevedendo l'adeguamento di piani e regolamenti comunali alla disciplina promossa dall'Unione Europea sugli acquisti verdi per iniziare un'azione di rilettura e, dove necessario, adeguamento di regolamenti in essere in recepimento dei Criteri Ambientali Minimi normati, che riguardano materie quali l'affidamento del servizio di gestione del verde pubblico, l'acquisto di ammendanti, piante ornamentali, e impianti di irrigazione (G.U. n. 13 del 17/01/2014), acquisto di articoli per arredo urbano (G.U. n. 50 del 2 marzo 2015);
- l'Amministrazione Comunale sta lavorando, prima tra tutti i Comuni veneti, per la predisposizione del PIANO CLIMA; Un percorso impegnativo che desidera continuare, percorrendola anche insieme alle scuole, partendo dai cittadini più piccoli, per il bene dei luoghi dove viviamo ricreando una città dove sia piacevole vivere, che sia accogliente, stimolante, protettiva ma anche esemplare nelle azioni dei suoi cittadini, dove progettazione e tecnologia siamo funzionali all'uomo e alla natura e non viceversa.

Fra le tante azioni portate avanti, una grande attenzione anche di pubblico hanno le domeniche ecologiche a piedi nel centro storico chiuso al traffico per l'occasione.

➤ **DOMENICHE ECOLOGICHE** - Il primo appuntamento con la piazza chiusa si svolge domenica 19 Aprile 2009, l'evento riscuote da subito interesse e partecipazione che diventa crescente nel corso degli anni. Ad oggi siamo arrivati alla 54^a edizione delle domeniche ecologiche, con la partecipazione di circa 100 espositori con prodotti a km zero, sia alimentari che di artigianato. Le domeniche ecologiche si svolgono con chiusura del centro storico e delle piazze adiacenti al traffico da autoveicoli non ecologici, viene utilizzato il servizio di bike sharing per promuovere la mobilità dolce sia nel centro che nelle immediate vicinanze. L'appuntamento mensile coinvolge piccoli produttori locali, artigiani, coltivatori, hobbisti, artisti, associazioni e vari rappresentanti della comunità locale nella promozione del proprio territorio, nella rivalutazione degli antichi mestieri, delle produzioni tipiche e della conoscenza delle ricchezze del patrimonio storico artistico, archeologico del territorio. Inoltre sensibilizza al risparmio e al consumo critico delle risorse attraverso le microeconomie e le reti di distribuzione locale.

Durante le domeniche ecologiche vengono allestiti all'interno dell'area giardini del Castello Marchionale e della Piazza principale, vari laboratori creativi di realizzazione di oggettistica, ceramica, collage, realizzazione di candela con cera d'api, gestito gratuitamente da varie Associazioni dell'Estense qualificato. Progetti educativi rivolti a bambini, ragazzi e adulti per la valorizzare il tempo e per poter comunicare in modo accogliente e costruttivo, per giocare e per socializzare.

Le domeniche ecologiche hanno visto l'assegnazione di una menzione speciale del Premio **"Talento Italiano 2014: ALL STARS!"** Per aver dimostrato come gli enti pubblici possono essere protagonisti dell'innovazione nel turismo sostenibile. Este è quindi inclusa negli enti che promuovono il turismo slow e "l'Italia migliore".



- **FESTIVAL “DAL DIRE AL FARE SOSTENIBILE – Cibarsi naturalmente”** - Altra azione di rilevanza particolare è il “Festival delle buone pratiche e nuovi stili – Dal dire al fare sostenibile”, kermesse di quattro giorni dedicata a tutte le scuole di Este e contermini per la presentazione dei progetti dei ragazzi destinati alla riduzione degli sprechi, tema di quest’anno **“Cibarsi naturalmente”**, operando una rilettura critica dell’EXPO 2015 in un percorso educativo che riscopra il vero valore del cibo e delle risorse necessarie a produrlo; un argomento che ci sembrava così importante da dover essere approfondito in maniera diffusa e capillare, soprattutto rivolgendosi alle nuove generazioni.

Cosa significa cibarsi naturalmente o mangiare naturale. Non solo mangiare cibi naturali ma anche scartare il cibo spazzatura, trovare delle sane alternative al cibo malsano, energivoro, che ci fa sentire male e ci influenza nella vita di tutti i giorni. Abbiamo un pessimo rapporto con il cibo sebbene il nostro Paese abbia un patrimonio agroalimentare senza pari nel mondo e abitudini alimentari tutt'altro che sane. “Siamo quello che mangiamo” asseriva nell’ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, sostenendo che un popolo può migliorare migliorando la propria alimentazione. Sebbene la sua fosse una visione filosofica più che scientifica, l’educazione alimentare e le sue regole di una dieta bilanciata, corretta e misurata dovrebbero sempre più entrare nel comune sentire.

Sono stati una decina i laboratori proposti dalla Coldiretti di Padova attraverso il percorso “A Scuola con Campagna Amica” e rivolti alle Scuole Primarie per sensibilizzazione i giovani su temi come l’origine dei prodotti, la tipologia e varietà di produzioni del nostro territorio, l’etichettatura dei prodotti alimentari, il riconoscimento dei prodotti padovani e delle loro qualità organolettiche nonché l’alimentazione anche per la tutela del territorio.

Le azioni proposte sono diversificate per coinvolgere i ragazzi stimolando la loro curiosità, "toccando con mano", divertendosi e, quindi, vivendo appieno l’esperienza della conoscenza dei prodotti, nella ricchezza e varietà della produzione agroalimentare padovana, tenendo presente la rilevanza dell’utilizzo dei prodotti del territorio anche nel più ampio contesto di tutela dell’ambiente.

In breve i percorsi realizzati sono stati:

- **Lettura delle etichette alimentari:** le indicazioni obbligatorie, l’origine dei prodotti e la stagionalità di frutta e verdura. Mangiare bene costa di più? Lo scopriremo insieme ai ragazzi a ai/alle loro insegnanti.
- **“Ambiente e alimentazione”:** la tutela dell’ambiente anche rispetto a ciò che mangiamo. L’obiettivo è aumentare la consapevolezza del ruolo di ciascuno per la tutela dell’ambiente: dalla scelta degli alimenti, all’utilizzo di eventuali avanzi alimentari, alla riduzione degli imballaggi e al loro riciclaggio.
- **Realizzazione di un orto-giardino a scuola:** l’importanza della buona coltivazione, del lavoro e della cura per arrivare a raccogliere i frutti. In caso di difficoltà nel reperimento e nella gestione di spazi a scuola, è possibile prevedere un "orto in vaso" in modo che ognuno porti a casa propria una pianta.
- **La stagionalità dei prodotti entra in classe:** prodotti stagionali e loro riconoscimento "pratico" attraverso le piante e i loro frutti (si tocca, si annusa, si fa esperienza diretta).
- **OGM:** cosa sono gli "Organismi Geneticamente Modificati"? Molti ne parlano... Approfondimento sul tema affrontando le varie sfaccettature (ambientale, economico, etico, religioso, scientifico, e...).

Anche la scuole Secondarie hanno avuto la possibilità di sperimentare e conoscere aspetti degli alimenti e della loro filiera produttiva attraverso i laboratori proposti dal Movimento della Decrescita - Circolo di Padova. L’autoproduzione, promossa attraverso laboratori frontali o partecipati, ci permette di entrare in contatto con i ragazzi stimolando manualità, consapevolezza e riflessioni su tematiche e aspetti fondamentali dell’alimentazione e del viver sano. Attraverso i laboratori pratici si vuole: sensibilizzare al consumo consapevole e critico attraverso la conoscenza delle materie/ingredienti degli alimenti che mangiamo (provenienza, stagionalità...), con particolare attenzione agli aspetti ambientali (imballaggi, inquinamento, riciclo...); stimolare riflessioni sulla genuinità, la qualità e il valore economico dei prodotti; promuovere l’autonomia (competenze, manualità e autostima) e la socialità (il tempo, lo scam-

bio e la condivisione); favorire la partecipazione attiva dei ragazzi; riscoprire le tradizioni e le antiche ricette del territorio.

Qui di seguito ne descriviamo brevemente i dettagli:

- **Panificazione con pasta madre:** daremo vita alla pasta madre che ogni ragazzo potrà portare a casa e far crescere, e faremo insieme il pane con una pasta madre già attiva.
- **Pasta fatta in casa:** faremo insieme la pasta fatta a mano, dandogli anche colore con ingredienti naturali. E' possibile che ogni ragazzo porti a casa un vassoietto di pasta da poter cuocere.
- **Formaggi:** mostreremo come fare una ricottina e un formaggio spalmabile, eccellenti sostituti dei prodotti confezionati e industriali.
- **Crema nocciolosa:** mostreremo come fare una deliziosa crema di nocciole, spalmabile su pane e fette biscottate, ottima sostituta delle creme in commercio.
- **ketchup e maionese:** mostreremo come farsi in casa dei sani e gustosi sostituti del ketchup e della maionese che si trovano in commercio e che tanto piacciono ai ragazzi.

Il festival della sostenibilità apre a tutte le scuole estensi e del territorio limitrofo l'accoglienza delle idee e progetti proposti dai ragazzi ed è alla sua 6° edizione; quest'anno ha visto la partecipazione oltre delle scuole estensi di ogni ordine e grado, anche di quelle del territorio limitrofo, nella realizzazione e progettazione di idee sostenibili e sull'importanza di cibarsi nella mente e corpo nel quotidiano.

Anche per le famiglie, per i genitori, e per tutte le persone interessate all'aspetto fondamentale dell'alimentazione sana e naturale e gestita con intelligenza, sono state organizzati due interessanti momenti formativi e divulgativi durante i quali è stato possibile confrontarci, sotto diversi aspetti e con diversi pareri, sull'argomento. La prima tavola rotonda aveva come tema conduttore: "*Scenari di alimentazione naturale e sharing economy*" con una visione più globale sulla sostenibilità alimentare e sociale, mentre la seconda tavola rotonda dal tema: "*Educazione alimentare a casa e a scuola*" con un particolare rilievo alle produzioni locali e alla economia circolare locale che queste sostengono.

Tutti i lavori dei ragazzi sono stati apprezzati e ammirati da molti cittadini che hanno avuto la possibilità di visitare la mostra di tutti i lavori aperta per 10 giorni durante e dopo il festival. Le visite sono state tante, attratte dalla bellezza e dalla raffinatezza dei lavori esposti. Un messaggio di sostenibilità molto importante per tutta la comunità.





Un'intera giornata è stata dedicata interamente alle attività ludiche aperta a tutte le Scuole e a tutti i cittadini residenti o visitatori ed è stata così strutturata:

- proiezione del film **“Super size me”**, film documentario del 2004 diretto ed interpretato da Morgan Spurlock. Il film è stato candidato nel 2005 per l'Oscar al miglior documentario. Spurlock è stato controllato da tre medici: un generico, un cardiologo, un gastroenterologo. Le abitudini alimentari di Spurlock durante l'esperimento sono state dettate da precise e severe regole: deve mangiare tre pasti Mc Donald's al giorno, deve assaggiare almeno una volta ogni opzione dei menu McDonald's, non deve acquistare nulla che non sia sul menu, deve accettare di prendere il menu *Super Size* (ovvero quello più grande) se invitato a farlo;
- **“L'erba.... voglio”**, **camminata** lungo i sentieri che da Este centro storico si dipartono verso le colline retrostanti e la pineta, accompagnato dai soci del Cai di Este che illustreranno e racconteranno con passione tutti gli aspetti particolari incontrati lungo strada con particolare riferimento alle erbe spontanee da utilizzare in cucina;
- **spettacolo teatrale “Prima lezione per giardinieri anonimi rivoluzionari”**, presso un istituto scolastico di Este e sono stati realizzati due spettacoli nella stessa mattina.

Il Festival si è concluso alla domenica con il tradizionale appuntamento annuale per tutte le famiglie, dedicato alla mobilità dolce ed alternativa ai mezzi a motore. Escursione in bici che si snoda lungo gli argini e le piste ciclabili del territorio di Este.

(Allegato Video delle edizioni precedenti e della VI° edizione Festival 2016)

Riferimenti da contattare per il Comune candidato

Nome:ROBERTO Cognome: PICELLO
Qualifica: DIRIGENTE III^ AREA
Titolo di studio:LAUREA INGEGNERIA
Ufficio di riferimento: UFFICIO LL.PP. - AMBIENTE
Indirizzo Ufficio: PIAZZA MAGGIORE 6
Cap:35042 Città: ESTE
Prov: PADOVA Telefono:0429.617566 Cellulare:334.7940704
Fax:0429.600888 E-mail: r.picello@comune.este.pd.it