



**Comune**  
**PESCHIERA DEL GARDA**  
 Città Turistica e d'Arte

**INIZIATIVA INTRAPRESA:** PROVVEDIMENTI IN MATERIA DI NUOVI STILI DI VITA, ECOLOGICAMENTE SOSTENIBILI

PROGETTI PER INCENTIVARE LA CITTADINANZA A COMPIERE SCELTE QUOTIDIANE SOBRIE E SOSTENIBILI

**ENTE LOCALE PROMOTORE:** COMUNE DI PESCHIERA DEL GARDA (VERONA)

**CATEGORIA DELL'INIZIATIVA:** NUOVI STILI DI VITA

**DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA EFFETTUATA, TEMPI DI REALIZZAZIONE E ATTUAZIONE, FINALITÀ DELLA STESSA, SOGGETTI COINVOLTI E RISULTATI CONSEGUITI**

Nel corso degli ultimi anni, il Comune di Peschiera del Garda ha avviato una serie di iniziative volte a incentivare, tra la popolazione, la diffusione di nuovi stili di vita ecologicamente responsabili, sobri e sostenibili.

► **AUTOPRODUZIONE, FILIERA CORTA, CIBO BIOLOGICO E DI STAGIONE: ISTITUZIONE DEL MERCATO CONTADINO**

Nel 2009, a Peschiera del Garda, è stato istituito un mercato contadino destinato alla vendita diretta di prodotti alimentari, da parte degli imprenditori agricoli del territorio. Situato nel centro cittadino su area individuata dalla Giunta Municipale, il mercato contadino consente la vendita di prodotti agricoli, freschi e trasformati. Promosso dalle associazioni professionali agricole mantovane, esso è gestito dal Consorzio agrituristico mantovano ed è normato in base al decreto del 20 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Tra gli scopi che si prefigge questa iniziativa vi è la promozione della vendita diretta di prodotti di fattoria mantovani, veronesi e bresciani e il soddisfacimento delle esigenze dei consumatori in ordine all'acquisto di prodotti agricoli che abbiano un legame diretto con il territorio di produzione. L'istituzione del mercato contadino consente, inoltre, di far conoscere la cultura rurale e di promuovere azioni di informazione per i consumatori in merito alle caratteristiche dei prodotti agricoli posti in vendita. Al mercato contadino possono partecipare gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, la cui azienda e fondi agricoli in conduzione abbiano sede nelle province di Verona, Brescia, Mantova, con preferenza, comunque, per i coltivatori diretti e/o degli Iap, iscritti all'Inps va, ai sensi delle leggi 26/10/1957, n° 1047, 9/01/1963, n° 9, e 2/08/1990, n° 233 e successive modifiche. All'interno del mercato possono trovare spazio anche attività culturali, didattiche e dimostrative legate ai prodotti alimentari, tradizionali e artigianali del territorio rurale di riferimento. Il mercato contadino si tiene tutti i giovedì mattina – dalle ore 8.00 alle 13.00 – nella frazione di San Benedetto di Lugana. (Cfr. *Allegati n. 1-2: Disciplinare del mercato contadino, approvato dalla G. M. in data 08.10.2009 e immagini del mercato contadino di Peschiera d/G*).

## ► INCENTIVI PER IL CONSUMO DI CIBO BIOLOGICO E DI STAGIONE NELLE MENSE SCOLASTICHE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Nel corso dell'anno scolastico 2014/2015, il Comune ha introdotto nelle proprie mense scolastiche l'utilizzo di stoviglieria lavabile in polycarbonato e posate in acciaio anziché in plastica monouso. Nell'ordine di favorire la riduzione dei rifiuti e incentivare il consumo di cibi biologici e stagionali da parte degli allievi degli Istituti scolastici che usufruiscono del servizio mensa, il Comune ha introdotto l'utilizzo dei seguenti prodotti alimentari biologici (Cfr. *Allegati n. 3 – 8: Schede tecniche prodotti biologici utilizzati*):

- Carote disco surgelate di produzione biologica italiana;
- Fagiolini surgelati provenienti da agricoltura biologica;
- Olio extra vergine di oliva biologico italiano ottenuto a freddo da olive italiane;
- Pane proveniente da agricoltura biologica, prodotto con farina di grano tenero tipo "0" all'olio extra vergine di oliva;
- Pasta di semola di grano duro, proveniente da agricoltura biologica;
- Riso biologico

Per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli, il fornitore non fornisce scheda tecnica ma si appoggia all'etichettatura prevista dalla norma vigente in materia (Cfr. *Allegato n. 9: Schede tecniche prodotti ortofrutticoli*).