

COMUNICATO STAMPA

Eco Primo Maggio 2009

Venerdì 1° Maggio 2009 - Corte Mincio di Rivalta sul Mincio

Si svolgerà il prossimo primo maggio presso Corte Mincio di Rivalta sul Mincio, la terza edizione della manifestazione **Eco Primo Maggio**: musica, grigliate ed escursioni naturalistiche nel cuore della Riserva "Valli del Mincio".

Per questa speciale edizione sono state previste tante novità aventi lo scopo di ridurre l'impronta ecologica della festa, ovvero valorizzare e promuovere la qualità della vita attraverso una sana alimentazione, la salvaguardia del patrimonio ambientale, lo svago ed il divertimento in chiave ambientalista.

L'organizzazione è a cura della Pro Loco Rivalta, con la collaborazione del Circolo Culturale "Il Notturmo" ed il patrocinio dell'Assessorato all'Ambiente della Provincia di Mantova, del Parco del Mincio e del Comune di Rodigo.

Eco Primo Maggio 2009 è inserita nel ciclo di eventi per festeggiare il 25° anniversario della costituzione del Parco del Mincio.

Per maggiori informazioni ed il depliant dell'iniziativa, si può consultare il sito web www.amicidelmincio.org oppure telefonare all'**Ufficio Turistico Pro Loco Rivalta**: 0376/653340.

Rivalta sul Mincio, 26 aprile 2009

Riduzione impronta ecologica della festa

L'Eco Primo Maggio 2009, la tradizionale festa che ogni anno si svolge nel cuore della Riserva Naturale "Valli del Mincio", promuove la qualità della vita attraverso una sana alimentazione, la salvaguardia del patrimonio ambientale, lo svago ed il divertimento in chiave ambientalista. Ecco la serie di iniziative che saranno adottate al fine di ridurre l'impronta ecologica della festa ovvero il suo impatto sull'ambiente:

1. materie prime da **agricoltura biologica e locale** (a chilometri zero)
2. **acqua di rubinetto** al posto di quella in bottiglia
3. **stoviglie compostabili** in mater-bi/PLA al posto di quelle in plastica usa e getta
4. **detersivi alla spina** e prodotti con **materie prime vegetali**

1. Utilizzo di materie prime da agricoltura biologica e locale (a chilometri zero)

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione tra i più ecocompatibili, che non utilizza sostanze chimiche di sintesi e si avvale di prodotti naturali per il mantenimento della fertilità dei suoli e nella lotta alle malattie e agli insetti dannosi alle colture. Chi coltiva con questo metodo (regolamentato a livello europeo e sottoposto a controlli periodici) cerca l'equilibrio delle componenti ambientali favorendo la biodiversità e riducendo l'impatto negativo delle pratiche agricole. Vengono preferite varietà vegetali locali e razze zootecniche autoctone, magari meno produttive, ma più rustiche e spesso più saporite e gustose. I prodotti biologici non presentano residui di antiparassitari e altre sostanze chimiche: per questo provocano meno allergie ed intolleranze alimentari e sono sempre più spesso consigliati da medici e pediatri in una sana alimentazione e preferiti nelle mense di scuole e ospedali.



Vantaggio ecologico: utilizzo responsabile di energia e risorse naturali, rispetto degli equilibri ecologici locali e regionali, miglioramento della biodiversità e salvaguardia di terreno e acque, rispetto della salute e del benessere degli animali

2. Utilizzo di acqua di rubinetto al posto di quella in bottiglia

Spesso ci si dimentica che l'acqua di rubinetto, quando proviene dall'acquedotto pubblico, è potabile e sicura perché controllata con molta frequenza; l'eventuale cattivo sapore dovuto all'uso di cloro nell'impianto di depurazione, può essere ridotto lasciandola decantare un po' in una brocca.



Vantaggio ecologico: riduzione rifiuti costituiti dai contenitori (di plastica o vetro), riduzione inquinamento causato dal trasporto dell'acqua in bottiglia (dalle sorgenti ai distributori e da questi ai negozi e alle abitazioni); riduzione prezzo del prodotto finito

3. Utilizzo di stoviglie compostabili in mater-bi/PLA

A differenza della plastica, il mater-bi (un moderno materiale derivato dall'amido di mais) è biodegradabile al 100% e perfettamente compostabile assieme agli scarti umidi.



Vantaggio ecologico: riduzione rifiuti non riciclabili da avviare in discarica o negli inceneritori, diminuzione emissioni di gas ad effetto serra, riduzione consumo di energia e di risorse non rinnovabili

4. Utilizzo di detersivi alla spina e prodotti con materie prime vegetali

Anziché acquistare e buttare ogni volta il contenitore plastico, è possibile riutilizzarlo grazie ai distributori di detersivo alla spina disponibili in alcune catene della grande distribuzione (e non solo); si ottengono risparmi significativi anche sul lato economico. Le materie prime vegetali, specialmente i tensioattivi, garantiscono una totale biodegradabilità.

Vantaggio ecologico: riduzione consumo di plastica (fino all'80%) e quindi di energia per produrla e smaltirla; riduzione inquinamento ambientale causato dalle acque reflue di lavaggio; riduzione prezzo del prodotto finito



Elenco principali Eco/Bio fornitori

PRODOTTO	FORNITORE	RECAPITI	ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO (*)
Salumi ed insaccati da agricoltura biologica	Salumificio Pedrazzoli (San Giovanni del Dosso, Mantova)	Tel. 0386/75.73.32 www.salumificiopedrazzoli.it	C.C.P.B.
Riso carnaroli e vialone nano da agricoltura biologica	Az. Agr. Falavigna / Corte Bà (Trevenzuolo, Verona)	Tel. 045/73.50.561	I.C.E.A.
Vino lambrusco D.O.C. da agricoltura biologica	Az. Agr. Corte Pagliare Verdieri (Commessaggio, Mantova)	Tel. 0376/98.526	I.C.E.A.
Frutta e verdura da agricoltura biologica	Coop Cà Magre (Isola della Scala, Verona)	Tel. 045/66.30.692 www.camagrecoop.net	I.C.E.A.
Pane con farina da agricoltura biologica	Panificio Marchini (Rivalta sul Mincio, Mantova)	Tel. 0376/65.31.97	I.C.E.A.
Farina (usata nel dolce) da agricoltura biologica	Az. Agr. Guastalla (Pegognaga, Mantova)	Tel. 340/26.88.960	I.C.E.A.
Uova, zucchero, latte, cacao, uva sultanina (usati nel dolce) da agricoltura biologica	Fornitori vari	-	vari
Catering biodegradabile	EcoZema/Secom (Sermide, Mantova)	Tel. 800/21.76.20 www.secomigiene.it	-
Detersivi alla spina e da materie prime vegetali	Ipermercati Coop e Gigante (provincia di Mantova)	-	-

(*) Enti certificatori del biologico:

- C.C.P.B. (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici) - Bologna - www.ccpb.it
- I.C.E.A. (Istituto per la Certificazione Etica Ambientale) - Bologna - www.icea.info

All'Eco Primo Maggio 2009

- ✓ *si mangia biologico*
- ✓ *si beve l'acqua di rubinetto*
- ✓ *non si usa e getta la plastica*
- ✓ *si differenziano i rifiuti*