Giugno 2023

Storie di Economia Circolare nel Turismo

CIRCLE2

Funded by the European Union

Contatti

PMC
vaida.sinkeviciene@paneveziomc.lt

Bluebook
monica.pomero@bluebook.it

CGU
J.Baird@gcu.ac.uk

Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasi
r.sari@tarsustso.org.tr

Solski Center Celje
spela.kumer@sc-celje.si

ACCI
nelson.sousa.mendes@gmail.com
benjaminscottmcconnell@gmail.com

Il documento è stato creato per essere utilizzato in formato digitale. Vi invitiamo a evitare la stampa, a meno che non lo riteniate assolutamente necessario. Nel caso in cui decidiate di stampare, vi suggeriamo di scegliere carta FSC 100%.

Immagine di copertina: Adobe Stock

Storie di economia circolare nel turismo

Le interviste che vi presentiamo sono state realizzate nell'ambito del progetto CIRCLE2 e hanno l'obiettivo di raccontare storie di economia circolare nel settore turistico, a vari livelli.

Abbiamo intervistato sei persone, partendo dalla Lituania - paese capofila del progetto - per poi passare ai Paesi degli altri partner: Italia, Turchia, Slovenia, Spagna e Scozia.

Si tratta di storie di lavoratori autonomi, proprietari di micro e piccole imprese ed esperti in diversi settori del turismo: una guida turistica in Lituania, la proprietaria di un piccolo B&B in Italia, una ricercatrice responsabile di Tarsus Slow Food, il manager di una rete di strutture per eventi in Slovenia, un manager ALSA in Spagna e, infine, un esperto di gestione di eventi in Scozia.

Questo documento è dedicato agli studenti e agli insegnanti IeFP (Istruzione e Formazione Professionale), come fonte di ispirazione per le loro attività didattiche, ma crediamo possa essere di interesse per tutti coloro che vogliono guardare all'economia circolare da un punto di vista diverso.

Le video interviste realizzate sono dispobili su Youtube.

Il gruppo di lavoro di CIRCLE2

Contenuti

Esperienze di turismo lento e circolare - Lituania **04**

La grande sfida di un piccolo B&B Italia **08**

Cultura e tradizioni alimentari locali Turchia **10**

Dal campo al piatto in mezza giornata - Slovenia **12**

In viaggio dal 1923 Spain **14**

Gestione degli eventi ed economia circolare - Scozia **16**

ESPERIENZE DI TURISMO LENTO E CIRCOLARE

INTERVISTA CON DAIVA TANKŪNAITÉ

Intervista a cura di Panevėžys Training Centre

CASO STUDIO: TURISMO LENTO

Daiva Tankūnaite

Sono Daiva Tankūnaitė.
La mia grande passione, il mio grande amore e il mio lavoro è il turismo. Sono in questo settore da oltre 30 anni. Credo di aver trovato la mia vocazione. Sono guida turistica e docente di turismo, tengo conferenze e vari corsi per guide. Insieme a persone che la pensano come me, ho fondato l'Associazione Slow Tourism in Lituania.

Kelionių agentė
DAIVA TANKŪNAITĖ

Fotografie dall'album personale di Daiva Tankūnaitė

CHE COS'È IL TURISMO LENTO?

In primo luogo, va detto che si tratta di un movimento sociale, nato in diverse città e regioni del mondo. Forse è iniziato con il cibo, in contrapposizione ai ristoranti fast food, quando le persone hanno iniziato a manifestare il desiderio di mangiare in modo diverso, mangiare meglio e con più gusto, mangiare prodotti coltivati in loco, cucinati in modo tradizionale, con amore e calore.

E poi ovviamente l'idea si è estesa al concetto di città lenta, e ora possiamo dire che molti cercano uno stile di vita lento: "slow food", "slow way of life", "slow tourism".

Una seconda precisazione molto importante è che "lento" non significa necessariamente fisicamente lento. Il concetto di lentezza è un'alternativa per vivere diversamente un'esperienza, il gusto, i sentimenti. Per riacquistare la capacità di vivere esperienze sensoriali, interrompere il ritmo di vita quotidiano e sperimentare qualcosa di profondo.

È solo un movimento, ma comunque tutti si riferiscono alla parola inglese "Slow", parola di quattro lettere che potremmo interpretare come un acronimo per "Sustainable", "Local", "Organic" e "Wellbeing". È quello che, in altri termini, potremmo chiamare "lo spirito del luogo", il "Genius Loci" dei latini. In qualche modo, ci si sente bene in un luogo o in un altro perché ha una certa energia, e non è così semplice "sbloccarla" battendo le mani.

CHI SONO I CLIENTI DEL TURISMO LENTO?

I clienti del turismo lento non sono clienti lenti, ma "maturi", termine inteso non come elemento anagrafico, ma esperienziale. Sono in genere turisti esperti. In altre parole, hanno già un'esperienza da turista e forse vogliono percepire più che vedere. Spesso viaggiano per vivere esperienze nuove. Naturalmente hanno visto e visitato vari luoghi, sono alla ricerca di novità e capiscono che dovranno impegnarsi perché le cose accadano.

Nell'organizzare esperienze di turismo lento in Lituania, possiamo, ad esempio, visitare Pasvalys. Nelle vicinanze del centro si trovano il mulino ad acqua Riaubonių e la cardatrice, che è stata restaurata. Insieme alla comunità e alle persone che vi lavorano, è possibile seguire il tradizionale processo di filatura della lana con la cardatrice ad acqua e la tosatura della lana di pecora. Le pecore locali, che pascolano libere sui prati, vengono cardate; in seguito, la lana viene legata all'arcolaio e poi filata, in loco. È possibile anche filare il proprio souvenir e portarlo a casa. La cosa più suggestiva è l'entusiasmo delle persone che partecipano.

Un altro esempio è quello delle "Giornate del Patrimonio" e la visita al Centro dell'Artigianato di Upytė. Quando abbiamo organizzato questo evento, la signora Vilienė, artigiana locale, ha semplicemente chiesto a tutti di intrecciare un nastro tradizionale, quello che i giovani amano portare al polso: un gesto semplice, ma davvero magico. Anni fa, quando la donna non aveva altri mezzi per calmarsi, passava il suo tempo al telaio: attività che era per lei una sorta di lavoro e di meditazione. Anche noi siamo stati "catturati" da questa esperienza di meditazione. Tutti intrecciavano, con la voglia di farlo, oltre che per se stessi, anche per altri. E io dovevo dire "Andiamo, non abbiamo più tempo", e loro dicevano "Aspetta, dov'è quel turismo lento di cui parlavi?". Dio è nei dettagli, nella semplicità.

CHI PUÒ DIVENTARE FORNITORE DI TURISMO LENTO?

I potenziali fornitori di turismo lento sono persone che vivono già in questo modo; noi semplicemente le cerchiamo. In altre parole, le attività già esistono e noi le tracciamo. È qui che entrano in gioco i fornitori di servizi turistici. Le guide e le organizzazioni entrano in azione, cercando esperienze da offrire ai clienti. Il più delle volte però queste persone non vogliono "vendersi". È così e basta.

Eventi, progetti, conferenze sono spesso occasione per incontrare queste persone.

Bisogna amare la propria città o almeno rispettarla. Prima di tutto, bisogna assumersi responsabilità, credere in ciò che si sta facendo e poi esplorare ciò che si trova interessante.

È fondamentale conoscere il luogo e poi, soprattutto, cercare le persone che lo abitano. Se il turista cerca un luogo disabitato è perché il panorama è inestimabile, o perché ha bisogno di solitudine.

Piccole città e villaggi
Persone di tutte le età
Artigiani
Tradizione
Patrimonio culturale
Passione ed esperienza

Fotografia di Indrė Stulgaitė-Kriukienė | Opera di Remigijus Kriukas "Glasremis"

CI PUOI FARE QUALCHE ESEMPIO DI TURISMO LENTO?

Per esempio, ora organizziamo visite alla Ciba farm in Kazlų Rūda. La famiglia alleva capre e, non sapendo scegliere se produrre latte o allevare animali per la macellazione, ha deciso di organizzare gite per famiglie in pineta con le capre. I bambini, insieme ai loro amici, fanno le passeggiate con le capre e i genitori passeggiano insieme e bevendo un tè nella foresta e parlano di questi animali. Le sessioni fotografiche, che sono oggi indispensabili per tutti, sono eccellenti.

Allo stesso modo, insieme agli altri aspetti già citati, anche il tema della sostenibilità è importante per il turismo. Vi faccio un esempio.
Tutti sono molto preoccupati quando arrivano a Rozalimas, dove è sepolta la madre di G. Petkevičaitė-Bitė, (1861–1943) educatore, scrittore e attivista lituano. Le persone si preoccupano di non aver portato una candela commemorativa.
La stessa cosa succede in Šiluva, dove è sepolto Eimantas Nekrošius (1952-2018) famoso regista teatrale. Ed ecco le preoccupazioni del gruppo: "non abbiamo una candela da accendere e mettere sulla tomba". E allora chiedo a tutti: "E chi porterà via le candele quando le lasceremo qui? Chi si occuperà di ciò che abbiamo lasciato in questo luogo?".

Mačernis (1921-1944), famoso poeta lituano, è sepolto in una pineta su una piccola collina al di sopra del suo paese natale. Bisogna camminare per diversi chilometri per arrivare al luogo della sepoltura e i resti delle candele accese sono lungo tutto il percorso. Così, quando i giovani si preoccupano per non aver portato una candela, di solito suggerisco questa riflessione: "Non è forse meglio raccogliere i resti delle candele consumate e portarle per tre chilometri fino ai contenitori di raccolta che accendere una nuova candela?". Io credo di sì.

Lo studio d'arte del vetro "Glasremis" è un altro esempio.
Il nome di Remigius Kriukas, artista del vetro lituano, è conosciuto da molte persone.
Remigius e il suo team sono portavoci della bandiera del turismo lento, senza che sia necessario per loro esporre fisicamente una vera e propria bandiera. Siamo estremamente felici che lo studio abbia riacceso i forni e aperto al pubblico. Con loro entrano in gioco eccezionalità e unicità, quello che vogliamo offrire a tutti i gruppi. Questa è la cosa più importante: che l'esperienza sia interessante per tutti. Interessante per i bambini, per gli adulti e anche per coloro che sono più difficili da coinvolgere: in Lituania, la generazione dei quarantenni. Quando organizziamo festival musicali in collaborazione con lo studio, la musica suona, la fornace brucia e nascono opere d'arte. In queste occasioni possiamo anche rivolgerci ai segmenti di pubblico più scettici, a quelle persone che è più difficile coinvolgere.

CHE COSA CONSIGLI E AUGURI AI FUTURI SPECIALISTI DEL TURISMO E AI LORO INSEGNANTI CHE VOGLIONO RAFFORZARE IL TURISMO SOSTENIBILE?

Di recente ho parlato con una studente che stava lavorando a una ricerca scientifica sul patrimonio culturale. Le ho dato un semplice consiglio: "Prima di tutto, devi andare tu stessa in città. Da sola e osservare. Altrimenti non funzionerà".
La domanda degli insegnanti ai proprio studenti dovrebbe essere, in primo luogo questa: "Ci siete stati?". Quindi, in breve, prima di tutto i giovani devono fare un'esperienza. Devono sperimentare in prima persona.

Fotografia di Ciba farm

LA GRANDE SFIDA DI UN PICCOLO B&B

INTERVISTA CON ARIELLA KRISTIANSON

Intervista a cura di Bluebook srl

CASO STUDIO: STRUTTURE RICETTIVE

Vivo qui da dodici anni e la mia attività, Verdmont, è un piccolo bed and breakfast che è cresciuto negli ultimi nove-dieci anni. Uno dei nostri principi guida è cercare di essere il meno impattanti possibile. In questo modo, quando le persone vanno in vacanza possono essere sicure di non causare problemi all'ambiente.

Fotografia di Ariella Kristianson presso la sede di Verdmont

Pannelli solari
Solare termico
Luci a LED
Pompa di calore
Riduzione dell'80% delle emissioni
Raccolta delle acque piovane
Detergenti ecologici
Protezione della biodiversità

QUALI AZIONI AVETE INTRAPRESO PER LA GESTIONE DELL'ENERGIA?

I nostri maggiori investimenti sono stati fatti in questo campo. Negli ultimi dieci anni abbiamo installato i pannelli solari per coprire gran parte del nostro fabbisogno energetico, ma per ridurre l'impatto energetico in tutti gli ambienti abbiamo anche implementato il solare termico. Naturalmente, abbiamo ridotto il consumo energetico con lampadine a LED e utilizzando il solare anche per l'illuminazione del giardino. Un'altra decisione che abbiamo preso per il riscaldamento invernale è stata quella di installare una pompa di calore, che ci ha permesso di ridurre le nostre emissioni dell'80%: un sistema super-efficiente e un ottimo modo per riscaldare. Per quanto riguarda l'energia, offriamo anche la ricarica per i veicoli elettrici.

E PER QUANTO RIGUARDA LA GESTIONE DELL'ACQUA?

La gestione dell'acqua in un vecchio edificio è complicata. Se si tratta di un edificio nuovo si possono costruire sistemi per raccogliere e riutilizzare l'acqua piovana e le acque grigie. Noi abbiamo dovuto modificare un po' la nostra casa, quindi abbiamo pensato a un sistema in cui almeno tre bagni potessero utilizzare l'acqua piovana e le acque grigie della lavanderia - l'acqua consumata in un hotel per il lavaggio è enorme ed è bene riutilizzarla. Abbiamo quindi realizzato un sistema per raccogliere l'acqua e utilizzarla per gli sciacquoni e l'irrigazione. Naturalmente, utilizziamo detergenti ecologici a bassissimo impatto e quindi non danneggiano le piante. Abbiamo anche un grande sistema di raccolta dell'acqua, che viene utilizzato anche per la piscina in caso di emergenza, quando non può essere rabboccata per mancanza d'acqua. Un'altra cosa che abbiamo fatto è stata l'installazione di un piccolo stagno. In un certo senso, serve a raccogliere l'acqua, perché raccoglie l'acqua piovana dal tetto, ma un altro aspetto importante è la biodiversità. Questo non è direttamente collegato al risparmio idrico, ma sicuramente aiuta l'altro aspetto che è la naturalizzazione del nostro ambiente.

E PER QUANTO RIGUARDA L'ARREDAMENTO E LA CATENA DI APPROVVIGIANAMENTO?

Ogni camera è arredata individualmente, sono tutte molto diverse tra loro. La maggior parte dei pezzi sono di seconda mano e recuperati. Se non possiamo acquistarli di seconda mano, cerchiamo di assicurarci che siano ecologici, progettati per durare o riparabili. Questi sono i principi di base che consideriamo per quanto riguarda i mobili.

Per quanto riguarda la catena di approvvigionamento, direi che la cosa più importante per noi è il cibo. Quando prepariamo da mangiare, quando facciamo la pasta e la pizza, cerchiamo di utilizzare prodotti locali per tutte le cose, come farina e frutta. Andiamo sempre al mercato biologico per comprare dai contadini locali; ci sono alcuni articoli che sono davvero difficili da reperire, ma cerchiamo sempre di mettere il locale al primo posto. Inoltre, il mercato degli agricoltori biologici è una bella cosa di cui far parte. Una volta che li conosci, ti mettono da parte quello che ti serve e la volta successiva ti chiedono: "Abbiamo questo adesso, lo vuoi?". Quindi, in un certo senso, rende le cose un po' più facili, una volta che ci si è sforzati di fare questo cambiamento. Naturalmente, per la maggior parte delle persone è probabilmente più facile andare al supermercato. Ma da un punto di vista etico, credo che aiutare i piccoli fornitori sia più importante, i supermercati ce la faranno.

UN MESSAGGIO PER I GIOVANI CHE LAVORERANNO IN QUESTO SETTORE

Penso che in generale, in tutti i settori, siamo in un'epoca di cambiamenti, quindi direi che la cosa più importante è prendere coscienza di questi temi, come la circolarità e la sostenibilità. Una volta creata questa consapevolezza, non bisogna avere paura di parlarne e di agire, perché ci sono molte persone che possono aver investito nella loro attività e non hanno mai considerato questo come qualcosa in cui investire; forse non hanno mai pensato che questo è un cambiamento che dovrebbero fare. Quindi credo che il vero valore dei giovani, almeno dal mio punto di vista, sia che possono portare nuove prospettive ed energie per realizzare i cambiamenti necessari. Si tratta di una grande sfida e, a mio avviso, il problema principale è che molte persone non hanno ancora pensato di dover cambiare. Quindi un giovane è la persona perfetta per guidare le organizzazioni, anche perché i giovani sono quelli che beneficeranno maggiormente di questo cambiamento.

Verdmont

CULTURA E TRADIZIONI ALIMENTARI LOCALI

Rafforzare l'economia degli agricoltori locali Costruire relazioni tra produttori locali e turisti

INTERVISTA CON YASMINA LOKMANOGLU

Intervista a cura di Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasi

CASO STUDIO: LUOGHI DI INTERESSE

Yasmina Lokmanoglu

Slow Food è un'organizzazione globale fondata nel 1989 per salvaguardare le culture e le tradizioni alimentari locali, contrastare l'ascesa della "vita veloce" e combattere la diminuzione dell'interesse delle persone per il cibo che mangiano, per la sua provenienza e per il modo in cui le nostre scelte alimentari influenzano il mondo che ci circonda.

Dalle sue origini, Slow Food è cresciuta fino a diventare un movimento globale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 Paesi e che lavora per garantire a tutti l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto.

Slow Food si fonda sul principio che il cibo è legato a molti altri aspetti della vita, tra cui la cultura, la politica, l'agricoltura e l'ambiente. Attraverso le nostre scelte alimentari, possiamo influenzare collettivamente il modo in cui i prodotti alimentare vengono coltivati, prodotti e distribuiti, e di conseguenza cambiare il mondo.

Slow Food®

DA DOVE NASCE IL MERCATO DELLA TERRA DI TARSO?

Il punto di partenza dell'Earth Market di Tarso sono le Giornate gastronomiche. I produttori che abbiamo invitato durante le Giornate gastronomiche hanno ottenuto ottimi profitti. Poi abbiamo fondato Slow Food Tarsus. La formula più appropriata per garantire il successo dei mercati è il concetto di Mercato della Terra della rete internazionale Slow Food. Si svolge due volte al mese, ogni seconda e quarta domenica.

RICEVETE UN SOSTEGNO DALLE ISTITUZIONI?

Il sostegno maggiore lo riceviamo dal Comune di Tarso e dalla Camera di Commercio e Industria di Tarso. Anche la Borsa di Tarso e la Camera dell'Agricoltura di Tarso ci aiutano. Ma la Camera di Commercio e Industria di Tarso e il Comune di Tarso ci supportano costantemente.

QUALI REQUISITI SONO NECESSARI PER ALLESTIRE UNO STAND AL MERCATO DELLA TERRA DI TARSO?

Innanzitutto, non è necessario fare agricoltura biologica, ma bisogna dimostrare di praticare un'agricoltura naturale. Il sistema agro-ecologico è molto adatto per i mercati di Slow Food. In secondo luogo, se dici "No, non sono un agricoltore, voglio vendere prodotti trasformati nel mercato", devi produrre con i prodotti che acquisti da quel mercato.

QUAL È IL RUOLO DELL'ECONOMIA CIRCOLARE NEL MERCATO DELLA TERRA?

Oltre al tema relativo alla produzione degli alimenti, gran parte dell'attenzione all'economia circolare e nella sostenibilità del packaging. Per esempio, il materiale cartaceo è per noi una priorità, si usano cestini in materiali naturali, non si usa mai la plastica, si accettano solo imballaggi prodotti con materiali adatti al riciclo.

Inoltre, diamo molta importanza al riutilizzo. Questo ha un impatto anche sui costi perché gli imballaggi prodotti secondo i principi dell'economia circolare sono molto costosi in Turchia. Alla fine, la gente viene con le proprie borse e borse riutilizzabili sono vendute sul mercato.

CHE TIPO DI EVENTI ORGANIZZATE SUI MERCATI?

Offriamo una formazione continua. Innanzitutto sulla comunicazione e su temi legati all'uso della plastica, al rispetto per l'ambiente e la natura, alla parità di genere e ai danni generati dall'uso di pesticidi. Organizziamo regolarmente seminari su questi temi: almeno uno o due seminari ogni domenica. Gli chef spiegano come cucinare senza sprechi con i prodotti presenti sul mercato. E certamente insegniamo ai bambini qualcosa di ecologico. Per esempio, la settimana scorsa abbiamo spiegato come produrre energia solare. Abbiamo tenuto un workshop per i bambini su come utilizzare l'energia solare.

Il Mercato della Terra contribuisce molto al turismo di Tarso. A Tarso c'è molto movimento. Lo si vede dal numero di persone che vengono e dai negozianti che aprono le loro botteghe. Prima del terremoto, arrivavano anche tour organizzati - molto importanti per i nostri Mercati della Terra della domenica. Stavamo promuovendo Tarso e facendo conoscere i suoi prodotti. Inoltre, stavamo lavorando per creare un rapporto positivo tra i produttori e i turisti. Spero che i tour riprendano a breve.

Il Mercato della Terra è diventato un centro d'attenzione perché non si trovano in altri luoghi prodotti e cibi così naturali e genuini. Con la garanzia di Slow Food, si possono acquistare cibi deliziosi, privi di pesticidi e sostenibili. Potete divertirvi con i vostri bambini. È un luogo di interesse molto bello.

Fotografia di Slow Food International

DAL CAMPO AL PIATTO IN MEZZA GIORNATA

INTERVISTA CON MIRKO LAZNIK

Intervista a cura di Solski Center Celje

CASO STUDIO: FOOD MANAGEMENT

Mirko Laznik

Mirko Laznik è il direttore di Hiša Lisjak. Hiša Lisjak ha cinque sedi. Organizza eventi - matrimoni, riunioni di lavoro e festeggiamenti di anniversari - e catering. Gli ospiti sono entusiasti dell'ambiente, della cucina squisita e delle idee innovative e si aspettano sempre di più un approccio responsabile nella preparazione di cibi prodotti localmente.

QUAL È LA SFIDA PIÙ GRANDE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE OGGI?

I concetti “dal campo alla tavola” e di autosufficienza alimentare hanno preso piede, e accorciare il percorso dalla produzione al servizio in tavola è la sfida principale. Dai salumi alle verdure e alla frutta, sarà importante utilizzare tutti i fornitori locali. Sapori autentici e nostrani, senza coloranti e additivi artificiali.

CHE IMPORTANZA DATE AI FORNITORI LOCALI?

Abbiamo già molti fornitori che sono praticamente nostri vicini di casa, dai salumi alle uova, alla frutta e ai formaggi. Gli agricoltori potrebbero non avere quantità sufficienti, ma le cose stanno migliorando anche in questo settore. A ogni evento pianifichiamo con cura le quantità, in modo da non sprecare cibo e da lasciarne il meno possibile. In caso di avanzi, chiediamo agli ospiti di prenderli e utilizzarli a casa.

CHE COSA FATE CON GLI AVANZI?

Le persone sono molto consapevoli, sono restie a buttare via il cibo. Anche noi, se possibile, consumiamo gli eccessi. Facciamo in modo che ogni ospite porti il cibo a casa e lo consumi il giorno dopo, ad esempio per la colazione o per un after-party.

QUANTO SIETE COINVOLTI NELLA SCENA LOCALE?

Partecipiamo a eventi locali come l’Open Kitchen. Nell’ambito di questo evento organizziamo anche noi una Open Kitchen e presentiamo agli ospiti un piatto nello stile del food festival di Lubiana. In questo evento utilizziamo il più possibile prodotti di stagione. Gli ospiti sono all’aperto e si godono quello che c’è di buono in quel momento.

Autosufficienza
Fornitori locali
Sapori autentici
Nessun spreco
Consapevolezza

ESISTONO INCENTIVI NAZIONALI PER UNA GESTIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE?

Non sentiamo un particolare incentivo da parte del governo, ma piuttosto da parte degli ospiti. Gli ospiti vogliono la sostenibilità, la richiedono. Ci sono alcuni bandi di gara a livello nazionale, ma noi non ne approfittiamo. Come ho detto, gli ospiti richiedono sostenibilità e noi cerchiamo di adattarci alle loro richieste.

QUAL È SECONDO VOI LA CHIAVE PER UNA GESTIONE OTTIMALE DEL CIBO?

Cerchiamo di lavorare il più possibile in modo sostenibile e con il minor impatto possibile sull’ambiente. Utilizziamo tutto ciò che è disponibile stagionalmente. Cerchiamo di ordinare il cibo in modo efficiente, in modo che non ci siano avanzi. Utilizziamo l’acqua del rubinetto, un privilegio che non tutti hanno, e non la facciamo pagare ai nostri ospiti.

Hiša Lisjak

IN VIAGGIO DAL 1923

INTERVISTA CON JAVIER DE LOS RÍOS VILLALBA

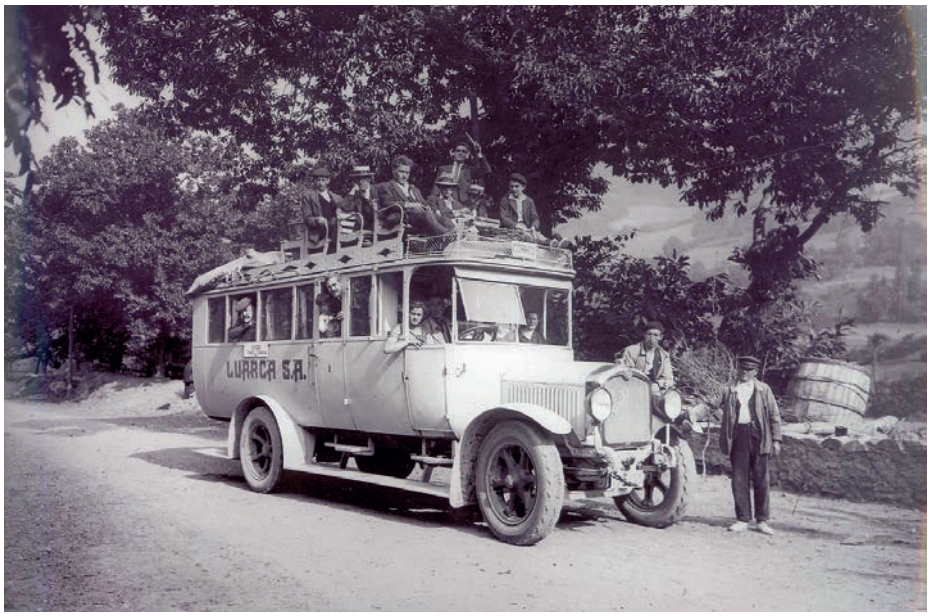
Intervista a cura di ACCI

CASO STUDIO: TURISMO E TRASPORTI

ALSA è un'azienda nata nelle Asturie che, il 5 aprile 2023, ha compiuto 100 anni.

Fin dall'inizio, ALSA ha dimostrato la sua forte mentalità imprenditoriale.

È stata creata per trasportare i viaggiatori su strada e oggi è una delle principali aziende di mobilità del mondo.



Una carrozza Saurer della linea Oviedo-Cangas del Narcea nel 1923

Autobus ALSA

AVETE SERVIZI SPECIFICI PER I TURISTI?

Sì, per esempio i nostri servizi a lungo raggio che vengono potenziati durante l'estate per fornire un servizio a tutti quei turisti che hanno bisogno di spostarsi durante tutta la stagione. Offriamo anche servizi turistici esclusivi, come quelli nelle Asturie, a Oviedo e a Gijón, che sono attivi durante tutta l'estate. Questi servizi di trasporto, che mostrano tutte le principali località di Oviedo e Gijón spiegandole con l'aiuto di un'audioguida, hanno riscosso un enorme successo.

Oltre a questi servizi, forniamo anche servizi di mobilità specifici per le spiagge. Per esempio, a Rodiles, abbiamo un servizio che porta i passeggeri dalla città di Villaviciosa. Abbiamo anche un servizio a Lastres, in estate, per il trasporto esclusivo di passeggeri solo verso la spiaggia e il "servizio stellare" delle Asturie, che è il servizio "Plan Lagos", che non opera solo in estate, ma anche in altri periodi di alta stagione. È un servizio che si svolge in un ambiente molto particolare, il Parco Naturale dei Laghi di Covadonga. E con questi autobus togliamo dalla strada i veicoli privati, il che per noi è stato un risultato molto importante.

Ma per l'ambiente dei Laghi e di Cangas de Onis è ancora più importante perché, dopo tutto, l'impatto che questa misura ha sull'ambiente, sugli animali che vi abitano, è fondamentale, in quanto, in questo modo, non li disturbiamo.

QUALI SONO I VOSTRI PIANI IN TERMINI DI SOSTENIBILITÀ NEL PROSSIMO FUTURO?

Per noi, il passaggio a un mezzo di trasporto più sostenibile per l'ambiente è essenzialmente un obiettivo chiave della nostra strategia. Uno dei nostri obiettivi è che, entro il 2035, tutta la nostra flotta di servizi urbani possa raggiungere un livello di emissioni zero. Per questo stiamo ancora studiando tutte le opzioni e le alternative possibili. La tecnologia si muove molto velocemente e al momento stiamo dedicando tutti i nostri sforzi e il nostro know-how a queste alternative. Non siamo vicini a nessuna di esse, ma a tutte, che si tratti di idrogeno, elettricità, carburanti puliti... Al momento, l'opzione più matura è, come tutti sappiamo, l'autobus elettrico, ma stiamo anche lavorando a progetti che riguardano l'idrogeno e altri possibili carburanti.

9.719 dipendenti
76.000 ore di formazione su sicurezza, qualità e ambiente
1,7 milioni di budget annuale in formazione, sviluppo professionale, conciliazione fra vita e lavoro, pari opportunità e prevenzione dei rischi

Javier De Los Ríos
Villalba

alsa

GESTIONE DEGLI EVENTI ED ECONOMIA CIRCOLARE

INTERVISTA CON STEVE TAYLOR

Intervista di CGU

CASO STUDIO: GESTIONE DEGLI EVENTI

Steve Taylor

Steve Taylor è un ambientalista e consulente per lo sviluppo economico, specializzato nello sviluppo e nell'attuazione di progetti di sostenibilità. Noto per il suo lavoro con i festival musicali, è stato responsabile della sostenibilità per eventi come il T in the Park, il Lake of Stars Festival Malawi, il Commonwealth Games Festival 2014 di Glasgow e il festival HebCelt di Stornoway, ottenendo per ogni evento il premio Greener Festival. Ha svolto un lavoro pluripremiato per la riduzione delle emissioni di gas serra per scuole, club sportivi, aziende e gruppi comunitari. Con progetti che vanno dalla revisione ambientale del torneo di calcio della Coppa d'Africa in Ghana, allo sviluppo di un progetto di lotti comunitari a Glasgow.
Ha contribuito a ridurre l'impronta di carbonio di oltre 100 progetti.

QUALI SONO I PROBLEMI PIÙ COMUNI NELLA GESTIONE DI EVENTI SOSTENIBILI, IN RELAZIONE ALLA LA SUA ESPERIENZA?

Per il “T IN THE PARK” festival l’attenzione alla sostenibilità è stata un elemento molto importante. Abbiamo protetto l’ambiente e impedito l’inquinamento dei corsi d’acqua, e questa era la nostra priorità. In altri festival si è trattato di ridurre i rifiuti. Per altri eventi ancora si potrebbe puntare alla riduzione dell’energia o a un po’ di tutte queste cose insieme, ma il tema di maggior rilevanza è quello degli spostamenti. L’obiettivo è far arrivare le persone sul luogo del festival con i mezzi pubblici e non con le auto private, perché sono una fonte di emissioni di anidride carbonica elevatissima.

Creatività
Innovazione
Opportunità di mercato
Strategie su misura

T IN THE PARK festival

OGNI STRATEGIA PER RENDERE SOSTENIBILE UN EVENTO DEVE ESSERE ADATTATA ALLE CIRCOSTANZE SPECIFICHE DELL'EVENTO STESSO. QUALI AZIONI AVETE IMPLEMENTATO PER L'HEBCELT FESTIVAL?

Una strategia che abbiamo implementato a HebCelt di Stornoway è l'utilizzo di un sistema di raccolta delle bottiglie e dei bicchieri. Il sistema è stato gestito da Zero Waste Scotland, che ha messo a disposizione i fondi per noleggiare l'attrezzatura. È stato un successo perché abbiamo reso divertente il processo trasformandolo in una sorta di lotteria: le persone aspettavano il loro turno per inserire bottiglie e bicchieri nella macchina di raccolta e ogni tanto c'era un vincitore. Di solito c'era scritto che non avevi vinto nulla, ma ogni tanto usciva un biglietto vincente e si riceveva un premio. Questo ha stimolato un senso di gioco e le persone, soprattutto i bambini, volevano provare ancora e ancora. Le bottiglie di plastica venivano poi separate dai bicchieri biodegradabili dalla macchina con una precisione di quasi il 99%. Abbiamo dovuto togliere qualche bottiglia di plastica, ma la separazione è stata davvero efficace. L'evento è stato monitorato e valutato in modo indipendente e abbiamo ottenuto un tasso di riciclaggio dell'85%. Tutto questo ha dimostrato che, rendendo questi processi divertenti, le persone sono coinvolte e partecipano. Tutti volevano partecipare e hanno tenuto l'arena incredibilmente pulita. La gente veniva da me e diceva: "Non l'ho mai visto così pulito, perché i bambini andavano in giro a raccogliere i bicchieri e a tentare la fortuna inserendoli nella macchina". Abbiamo reso questa attività divertente ed educativa. La gente è stata coinvolta e la direzione, dietro le quinte, si è occupata di gestire correttamente la consegna dei rifiuti. Questo è molto importante perché a volte i flussi di rifiuti possono confondersi dopo essere stati separati.

CI PUOI FARE UN ESEMPIO DI CIRCOLARITÀ NELLA GESTIONE DEGLI EVENTI?

Nel Lake of Stars festival in Malawi, lavoriamo a stretto contatto con la comunità locale. Nella zona ci sono due scuole. In una di queste, quando ho visitato la scuola, ho notato che i bambini erano seduti sul pavimento davanti all'insegnante, senza banchi. Ho parlato con il preside della scuola. E mi ha detto: "Cosa ne farete del palco alla fine del festival?" Era un palco di legno che avevamo costruito appositamente per il festival. Abbiamo dato quel palco alla scuola e loro l'hanno trasformato in banchi. Quando sono tornato un anno dopo, sono entrato nelle classi e i bambini erano seduti su questi banchi fatti con il palco che il festival aveva usato e su cui gli artisti avevano suonato. Per me questa è una grande storia di Economia Circolare.

Lake of Stars Festival Malawi

Agite con responsabilità, credete in ciò che fate, esplorate ciò che trovate interessante.
Daiva Tankūnaite

Viviamo un'epoca di cambiamenti. La cosa più importante che dobbiamo fare è prendere coscienza dei problemi che ci troviamo ad affrontare.
Ariella Kristianson

Attraverso le nostre scelte alimentari possiamo influenzare collettivamente il modo in cui il cibo viene coltivato, trasformato e distribuito, cambiando di conseguenza il mondo.
Yasmina Lokmanoglu

Gli ospiti vogliono la sostenibilità, la richiedono e noi facciamo del nostro meglio per rispondere alle loro richieste.
Mirko Laznik

Lavoriamo perché, entro il 2035, tutta la nostra flotta di servizi urbani possa raggiungere l'obiettivo "emissioni zero".
Javier De Los Ríos Villalba

La circolarità consiste nel mantenere le cose "in circolo" con creatività e nel trovare alternative che evitino ai materiali di finire in discarica.
Steve Taylor

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia Nazionale. Né l'Unione europea né l'Agenzia Nazionale possono esserne ritenute responsabili.

CIRCLE2

Funded by the European Union

CIRCLE2: VET and SMEs on the road to CE
Project N. 2022-1-LT01-KA220-VET-000085809