

**OGGETTO: Approvazione schema di "Guida per l'organizzazione di ecofeste" per la realizzazione di una campagna di sensibilizzazione ambientale attraverso la diffusione di buone pratiche per l'organizzazione di eventi eco-sostenibili sul territorio biellese**

---

**IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

PREMESSO che il territorio biellese è teatro, soprattutto nel periodo estivo, di un elevato numero di manifestazioni eno-gastronomiche, che registrano la partecipazione di cittadini non solo biellesi, ma provenienti anche da fuori Provincia;

DATO ATTO che la gestione della raccolta differenziata nel contesto di questi eventi risulta difficoltosa per la mancanza di linee guida comuni che permettano agli organizzatori di gestire la raccolta e l'avvio a recupero tramite S.E.A.B. dei rifiuti prodotti durante gli eventi in maniera omogenea ed ottimale;

PRECISATO che tali eventi rappresentano inoltre un'opportunità per veicolare campagne di educazione e sensibilizzazione ambientale attualmente non sfruttata dal Consorzio;

DATO ATTO che, pertanto, il Consorzio ritiene indispensabile provvedere alla realizzazione di una campagna di sensibilizzazione ambientale attraverso la diffusione di buone pratiche per l'organizzazione di eventi eco-sostenibili sul territorio biellese;

PRESO ATTO dell'allegata "Guida all'organizzazione di ecofeste" redatta dall'Ufficio tecnico del Consorzio;

RITENUTO di stanziare un importo stimato in euro 13.000,00, che troveranno copertura all'intervento 09.03.1 (1580/9/1) "Spese per interventi a sostegno iniziative e campagne raccolta differenziata." del Bilancio di Previsione 2020, per le attività necessarie ad ideare e realizzare la campagna di sensibilizzazione di cui in oggetto, sotto forma di:

- ideazione e realizzazione di materiale di comunicazione;
- contributi ad associazioni/pro loco/comitati organizzatori che rispetteranno gli standard indicati nella guida.

VISTO lo Statuto del Consorzio;

SULLA scorta di parere espresso ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. 267/2000;

**DELIBERA**

1. DI APPROVARE la "Guida all'organizzazione di ecofeste" redatta dall'ufficio tecnico del Consorzio, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
2. DI STANZIARE un importo stimato in euro 13.000,00, che troveranno copertura all'intervento 09.03.1 (1580/9/1) "Spese per interventi a sostegno iniziative e campagne raccolta differenziata." del Bilancio di Previsione 2020, per le attività necessarie ad ideare e realizzare la campagna di sensibilizzazione di cui in oggetto, sotto forma di:
  - ideazione e realizzazione di materiale di comunicazione;
  - contributi ad associazioni/pro loco/comitati organizzatori che rispetteranno gli standard indicati nella guida.
3. DI DEMANDARE al Responsabile del Servizio Tecnico l'attuazione del presente atto nonchè di ogni altro adempimento inerente, connesso e conseguente;

\*\*\*\*\*

Parere favorevole del Responsabile del Servizio ai sensi dell'art. 49 D. Lgs. 267/2000, sotto il profilo della regolarità tecnica

Il Responsabile del Servizio Tecnico  
Zanin Natalino



# GUIDA ALL'ORGANIZZAZIONE DI ECOFESTE

CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE  
ATTRAVERSO  
LA DIFFUSIONE DI BUONE PRATICHE PER  
L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI ECO-SOSTENIBILI SUL  
TERRITORIO BIELLESE

## INTRODUZIONE

Il territorio biellese, soprattutto nel periodo estivo, è ogni anno teatro di numerose sagre e manifestazioni eno-gastronomiche che riescono a coinvolgere un elevato numero di persone, provenienti anche da fuori Provincia; tali eventi sono inevitabilmente caratterizzati dalla produzione di grandi quantità di rifiuti che, se non correttamente differenziati, verrebbero conferiti al Polo Tecnologico di Cavaglià, incidendo notevolmente tanto sui costi a carico della collettività, quanto in termini di danno all'ambiente che ci circonda.

Il Consorzio Smaltimento Rifiuti Area Biellese – Co.S.R.A.B. ritiene che questi eventi, organizzati con gli adeguati accorgimenti, possano diventare ottimi vettori di comunicazione e sensibilizzazione sulle tematiche ambientali ed in particolare proprio sul tema della riduzione e della differenziazione dei rifiuti.

Anche il Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti al capitolo 7.4.4 inquadra tali eventi come *“un’occasione per sensibilizzare la popolazione sul tema della riduzione dei rifiuti”*, a patto che siano supportati da apposite campagne di comunicazione.

Da qui la necessità di individuare una serie di interventi atti a permettere ai soggetti organizzatori di trasformare manifestazioni e sagre in vere e proprie *“Ecofeste”*.

## CHE COS'E' UN'ECOFESTA?

Una ECOFESTA è una manifestazione in cui vengono promosse e diffuse buone pratiche di riduzione dei rifiuti e di raccolta differenziata, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali generati dall'evento.

Gli Enti Pubblici territoriali (quali i Comuni e le Comunità Montane), le Associazioni e le Pro Loco che finanziano, organizzano, gestiscono e coordinano lo svolgimento di manifestazioni quali le Feste o le Sagre locali possono contribuire al raggiungimento di importanti obiettivi di natura ambientale, con pochi e significativi accorgimenti, sintetizzabili nei seguenti punti:

1. Organizzazione dell'evento
2. Prevenzione e riduzione della produzione (in peso ed in volume) dei rifiuti
3. Promozione della raccolta differenziata di tutte le frazioni merceologiche avviabili a recupero
4. Riduzione degli altri impatti ambientali collegati, a titolo di esempio, alla mobilità ed ai consumi energetici
5. Sensibilizzazione degli utenti

## ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO

E' importante che all'interno del comitato organizzatore dell'evento si individui un referente/responsabile che si occupi di:

- verificare che la comunicazione e la pubblicità dell'evento sia effettuata privilegiando internet ed i social network rispetto ai supporti fisici, che dovrebbero comunque essere realizzati in materiali ecocompatibili
- contattare il Comune per l'organizzazione del servizio di raccolta differenziata durante l'evento; per eventi di grandi dimensioni è ipotizzabile prevedere un incontro con rappresentanti del Consorzio e del gestore del servizio S.E.A.B. S.p.A.

- formare i volontari che si occuperanno di gestire il conferimento dei rifiuti e di dare indicazioni ai partecipanti, nonché chi si occuperà della ristorazione per assicurarsi che vengano correttamente separati imballaggi, scarti alimentari ecc
- prevedere apposite aree idonee per il posizionamento dei contenitori per la raccolta forniti dal gestore del servizio in numero e tipologia coerenti con la tipologia di evento e l’affluenza prevista

## **PREVENZIONE E RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI**

### **Stoviglie, posate e bicchieri.**

Per prima cosa occorre premettere come l’impiego di stoviglie non riutilizzabili sia una delle principali fonti di produzione di rifiuti nell’ambito di manifestazioni ed eventi in cui si prevede la somministrazione di cibo e bevande (le altre sono l’impiego di tovaglie non riutilizzabili e gli imballaggi delle bevande quali bottiglie in plastica e vetro).

E’ pertanto importante individuare tipologie di materiali da evitare, a causa del più elevato impatto ambientale:

1. Posate in plastica monouso sono da evitare assolutamente perché non differenziabili, in quanto non riconosciute da COREPLA come imballaggi
2. Posate, bicchieri e piatti in materiale biodegradabile (o, per dare una definizione tecnicamente più corretta, in “plastiche compostabili” con riferimento alla norma UNI EN 13432), nel contesto nazionale, rappresentano una soluzione a scarsa ecocompatibilità: è vero che tali materiali sarebbero compostabili, ma con tempi di maturazione non compatibili con gli impianti di compostaggio italiani che, pertanto, considerano tali materiali scarti e non li accettano all’interno del rifiuto organico.
3. Piatti e bicchieri monouso in plastica rappresentano una soluzione con altrettanto bassa ecocompatibilità in quanto, pur conferibili in maniera differenziata e destinati ad impianti di recupero, non sono coerenti con la recente Direttiva Europea SUP (Single Use Plastics), che impone il divieto di commercializzazione dei manufatti monouso in plastica per la somministrazione di cibi e bevande (piatti, bicchieri, posate, capsule caffè, ecc. ecc.), e che dovrà essere recepita dai Paesi membri entro il 2021.

Per tale ragione è strategico prevedere, ove possibile, l’impiego di stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili:

- stoviglie riutilizzabili realizzate in ceramica o, alternativamente, in plastica dura lavabile
- posate riutilizzabili realizzate in metallo o altro materiale lavabile (ad esempio in poliestere)

L'impiego di posate, piatti e bicchieri riutilizzabili impone l'utilizzo di lavastoviglie e lavabicchieri al fine di un idoneo trattamento igienico-sanitario delle stesse e, pertanto, di un allaccio idrico, elettrico e un adeguato scarico o, in alternativo, di un servizio di noleggio stoviglie, che vengono fornite pulite in contenitori e poi ritirate sporche e lavate dal noleggiatore.

Sta all'organizzatore dell'evento valutare quale soluzione sia più compatibile con le proprie necessità organizzative ed economiche.

Per quanto riguarda particolari tipologie di eventi, es feste della birra o feste del vino, che quindi non prevedano la consumazione delle bevande solo nell'area ristorazione, ma degustazioni su più postazioni, un'opzione a basso impatto ambientale è rappresentata dalla distribuzione di un bicchiere in plastica rigida a ciascun partecipante, all'ingresso dello spazio ospitante l'evento.

Il partecipante potrà quindi utilizzare più volte il bicchiere e, a fine evento, restituirlo o portarlo a casa.

In tal caso occorre prevedere delle postazioni per il lavaggio dei bicchieri, a disposizione degli utenti.

### **Tovaglie e tovaglioli**

E' opportuno che le tovaglie siano realizzate in materiali lavabili e quindi riutilizzabili.

Tovaglie in carta usa e getta, con conferimento nel contenitore giallo della carta, possono essere una soluzione, ma il personale deve stare attento a non raccogliere scarti di cibo o altri rifiuti insieme alla tovaglia, per non inquinare il resto della carta differenziata.

E' fondamentale non conferire le tovaglie usa e getta nell'organico, in quanto quasi sempre sono colorate e quindi contenenti inchiostri, che vanno ad inquinare il rifiuto organico.

Per quanto riguarda i tovaglioli, anche qui da preferire materiali lavabili e riutilizzabili.

Nel caso di utilizzo di prodotti usa e getta, possono essere conferiti nella carta (privi di residui) o nell'organico (in tal caso occorre tassativamente scegliere tovaglioli non colorati)

In tal caso i tovaglioli devono essere in tessuto di cellulosa bianco preferibilmente dotati di marchio Ecolabel e/o marchio FSC (Forest Stewardship Council) per attestarne la maggior compatibilità ambientale.

### **Somministrazione di bevande**

L'utilizzo di bevande imbottigliate rappresenta uno degli aspetti più impattanti dal punto di vista della produzione di rifiuti, oltre a richiedere grandi quantità di energia per la produzione ed il trasporto.

Per quanto riguarda l'acqua, la soluzione migliore sotto il profilo ambientale è l'utilizzo dell'acqua del rubinetto, il cui costo tra l'altro è nettamente inferiore rispetto all'acqua imbottigliata.

Si può prevedere l'acquisto o il noleggio di impianti per il trattamento (mediante filtri a struttura composta con approvazione ministeriale), la refrigerazione e l'addizionamento di anidride carbonica

Una soluzione alternativa consiste nel ricorrere alla distribuzione di acqua in bottiglie di vetro con vuoto a rendere.

Per la fornitura del vino la soluzione ottimale è la spillatura in caraffe di vetro da damigiane che una volta vuote, saranno restituite alla cantina fornitrice.

In ogni caso, per tutti i tipi di bevande, la soluzione più opportuna è ricorrere a distributori alla spina, evitando di consegnare ai partecipanti imballaggi (bottiglie o, ove permesso, lattine di alluminio).

## **Eccedenze alimentari**

Nel corso delle manifestazioni eno-gastronomiche si producono grandi quantità di cibo che, se non consumato, diventa rifiuto organico.

E' opportuno prevedere la possibilità da parte del partecipante di portare a casa il cibo non consumato completamente, prevedendo la possibilità di utilizzare contenitori riutilizzabili o differenziabili per l'asporto del cibo avanzato.

E' altresì opportuno prevedere la possibilità di realizzare "mezze porzioni", soprattutto quando si prevede grande affluenza di bambini.

In ultimo è ipotizzabile pensare, ove possibile, la donazione di alimenti non utilizzati ad associazioni solidaristiche del territorio e di scarti di cibo a canili e gattili.

## **Pulizia dei locali**

Al fine di ridurre la produzione di imballaggi è opportuno dotarsi di prodotti per la pulizia concentrati da diluire sul posto.

Per la riduzione degli impatti ambientali, invece, è opportuno che i prodotti rispettino alcune specifiche tecniche minime:

- le sostanze tensioattive devono essere rapidamente biodegradabili
- i prodotti non devono contenere i seguenti ingredienti:
  - o alchilfenoletozilati (APEO) e relativi derivati
  - o EDTA (etilendiamminatetracetato) e relativi Sali
  - o Muschi azotati e muschi policiclici
  - o Sostanze o preparati classificati o classificabili con una o più frasi di rischio (R40, R46, R49, R50-53, R59, R60, R61, R62, R63, R68) ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE in una quantità superiore allo 0,01% del peso del prodotto finale
  - o Sostanze o preparati classificati o classificabili con le frasi di rischio R42 o R43 ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE in una quantità superiore allo 0,1% del peso del prodotto finale

Il marchio Ecolabel europeo (Reg. CE n. 66/2010) può costituire mezzo di prova per attestare la rispondenza dei prodotti



## **Pulizia di stoviglie e pentolame**

Al fine di ridurre la produzione di imballaggi è opportuno dotarsi di prodotti per la pulizia concentrati da diluire sul posto.

Per la riduzione degli impatti ambientali, invece, è opportuno che i prodotti rispettino alcune specifiche tecniche minime:

- le sostanze tensioattive devono essere rapidamente biodegradabili
- i prodotti non devono contenere sostanze o preparati classificati o classificabili con una o più frasi di rischio (R40, R45, R46, R49, R50-53, R 51-53, R60, R61, R62, R63, R64, R68) ai sensi della direttiva 67/548/CEE e successive modifiche e della direttiva 1999/45/CE

Il marchio Ecolabel europeo (Reg. CE n. 66/2010) può costituire mezzo di prova per attestare la rispondenza dei prodotti



#### **PROMOZIONE DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA**

E' necessario che l'organizzazione dell'evento preveda l'organizzazione di un servizio di raccolta differenziata di tutte le tipologie di rifiuti prodotti durante lo svolgimento delle attività.

La fornitura dei contenitori di raccolta ed il relativo svuotamento saranno concordati con il gestore del servizio S.E.A.B. S.p.A. con il tramite del Comune sede dell'evento.

Per manifestazioni di grandi dimensioni è possibile prevedere di organizzare un tavolo tecnico preliminare alla presenza di tecnici Cosrab e SEAB per definire i dettagli dei servizi di raccolta.

Deve essere prevista la creazione di postazioni per la raccolta differenziata, dotate di tutti i contenitori necessari, da destinarsi ad uso interno (ad esempio per il personale delle cucine o di servizio ai tavoli) e postazioni per la raccolta differenziata destinate ai partecipanti.

#### **Postazioni di raccolta differenziata ad uso interno**

E' opportuno prevedere l'organizzazione di uno o più punti di raccolta ad uso interno, per il personale delle cucine e/o per quello di servizio ai tavoli, non accessibili ai partecipanti.

Tali punti di raccolta saranno organizzati con contenitori di volumetria compresa tra 360 e 1100 litri, che verranno svuotati dal gestore del servizio sulla base degli accordi presi.

Saranno forniti contenitori per la raccolta di:

- rifiuto indifferenziato
- carta e cartone
- plastica
- vetro, alluminio, banda stagnata

Sul territorio dei Comuni in cui è attiva la raccolta differenziata dell'organico saranno forniti contenitori per la raccolta di tale tipologia di rifiuti; sul territorio dei Comuni in cui non è attiva, è

possibile concordare un servizio *ad hoc*, compatibilmente con le disponibilità organizzative ed economiche.

E' opportuno prevedere, se utilizzate, un punto di raccolta per cassette in legno.

Dovrà essere redatta da parte dell'organizzazione dell'evento una planimetria dell'area interessata, nella quale indicare il posizionamento, concordato con il gestore del servizio, dei contenitori, nonché dell'area in cui gli operatori potranno effettuare il travaso sui mezzi di raccolta

### **Postazioni di raccolta differenziata per i partecipanti**

E' opportuno prevedere postazioni di raccolta differenziata ad uso esclusivo dei partecipanti, costituite da:

- 1 contenitore di colore bianco per la raccolta della plastica
- 1 contenitore di colore giallo per la raccolta della carta
- 1 contenitore di colore blu per la raccolta delle lattine (se previsto l'utilizzo)
- 1 contenitore di colore verde per la raccolta dell'organico (se previsto)

Tali contenitori avranno una volumetria compresa tra 120 e 360 litri.

Ogni postazione di raccolta differenziata dovrà essere opportunamente segnalata ed ogni contenitore dovrà essere provvisto di adesivi indicanti la tipologia di materiale conferibile.

Ogni postazione dovrà essere perfettamente visibile ed identificabile da parte dei partecipanti, nonché facilmente raggiungibile ed utilizzabile.

E' opportuno prevedere una postazione ogni \_\_\_\_ partecipanti previsti per ciascuna giornata/serata.

E' opportuno prevedere una o più postazioni nelle immediate vicinanze dell'area ristorazione, ove presente, e una o più postazioni in posizioni più decentrate, in modo da coprire in maniera capillare l'area interessata dall'evento.

Nel caso di manifestazioni enogastronomiche che prevedano a titolo di esempio, singoli stand disposti su tutta l'area interessata dall'evento per la degustazione di cibi o bevande, è opportuno valutare il posizionamento di singoli contenitori per la raccolta di carta e plastica nelle immediate vicinanze di ogni stand (o gruppi di stand)

Dovrà essere redatta da parte dell'organizzazione dell'evento una planimetria dell'area interessata, nella quale indicare il posizionamento, concordato con il gestore del servizio, dei contenitori, nonché dell'area in cui gli operatori potranno effettuare il travaso sui mezzi di raccolta.

I contenitori dovranno essere spostati dagli organizzatori dell'evento in una zona che permetta agli operatori del gestore del servizio di effettuare il travaso nei mezzi di raccolta con le tempistiche concordate.

Raccolta del vetro (solo per uso interno):

- Bottiglie per bevande, vasi e vasetti per alimenti
- Contenitori in alluminio
- Contenitori in banda stagnata
- Carta stagnola

Raccolta dell'alluminio (solo per i partecipanti, ove previsto)

- Lattine in alluminio
- Carta stagnola

Raccolta della plastica:

- Contenitori per liquidi
- Imballaggi per alimenti
- Piatti e bicchieri qualora si optasse per una fornitura in plastica monouso

Raccolta di carta e cartone:

- Cartoni per imballaggi
- Tovaglie, tovaglioli e tovagliette in carta puliti se si optasse per una fornitura in carta

Raccolta dell'organico:

- Scarti ed avanzi di cibo
- Tovaglioli o tovagliette sporche

Raccolta dell'indifferenziato (solo ad uso interno):

- Tutti i rifiuti non differenziabili

### **Raccolta degli oli da frittura**

Alcuni comuni del territorio hanno attivato il servizio di raccolta di oli e grassi di origine vegetale ed animale con la ditta Due Maich Servizi.

Tale servizio prevede la fornitura e successivo ritiro, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di contenitori specifici per feste e sagre.

E' opportuno prevedere tale raccolta, se la manifestazione è organizzata sul territorio di un Comune in cui tale servizio è attivo

### **Volontari**

E' opportuno prevedere la presenza di volontari opportunamente formati, per vigilare sul corretto conferimento dei rifiuti da parte dei partecipanti, formare ed informare e rispondere ad eventuali quesiti.

E' opportuno che i volontari abbiano scaricato sul loro smartphone l'app Junker, in modo da poter utilizzare tale strumento per fornire un immediato e puntuale supporto ai partecipanti.

E' opportuno che i volontari siano facilmente riconoscibili (attraverso t-shirt o pettorine) e posizionati in prossimità dei luoghi deputati alla ristorazione e, soprattutto, alle postazioni di raccolta differenziata.

## **RIDUZIONE DEGLI ALTRI IMPATTI AMBIENTALI**

### **Mobilità**

E' opportuno promuovere l'accesso alla sede con mezzi pubblici, anche attraverso un sistema di navette e di percorsi pedonali protetti.

E' possibile valutare l'istituzione di un servizio di parcheggio a pagamento per mezzi privati in aree attrezzate, destinando l'introito a progetti di compensazione ambientale (es. piantumazione di alberi) o per la copertura di costi legati all'acquisto di materiale ecocompatibile.

### **Consumi energetici**

E' opportuno dotarsi di attrezzature per la cucina e la pulizia dalle alte prestazioni energetiche nonché prevedere l'installazione di punti luce con tecnologia LED

### **Scelta dei prodotti alimentari**

Al fine di ridurre la mobilità delle merci e di favorire l'economia locale, è opportuno valutare, ove possibile, l'approvvigionamento di prodotti alimentari a chilometro zero (ovvero da produttori provinciali/regionali), di stagione ed a filiera corta.

E' opportuno evitare l'approvvigionamento di prodotti surgelati e/o provenienti dall'estero.

## **SENSIBILIZZAZIONE DEGLI UTENTI**

Parallelamente agli interventi tecnici/scelte di acquisto o di fornitori, per la buona riuscita di una manifestazione ecocompatibile è importante sottolineare che la riduzione dei rifiuti ha effetto sulla singola "impronta ecologica" di ciascun partecipante, al fine di stimolare una comprensione attiva sul senso delle iniziative, con attenzione particolare sulle azioni concrete messe in campo.

Ipotizzando un target variegato e presente alla manifestazione per fruire di servizi (ristorazione, beverage ecc.) non direttamente affini alle tematiche ambientali è importante ipotizzare materiali informativi di veloce, semplice ed immediata fruizione, quali ad esempio:

- Flyer o postcard informative
- Manifesti o totem promozionali
- Tovagliette da pasto
- Grembiuli o t-shirt per gli addetti ai lavori

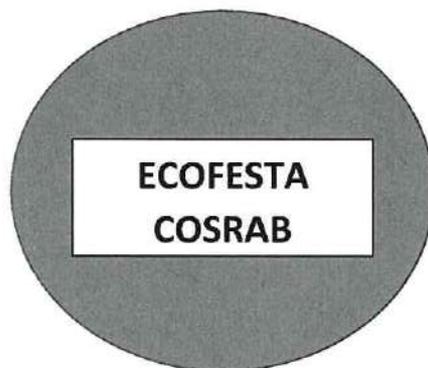
Il Consorzio ha attivato sul territorio biellese l'App Junker che permette di ottenere informazioni sulle modalità di differenziazione dei rifiuti e sul loro conferimento per l'avvio a recupero/smaltimento.

E' opportuno prevedere di comprendere la diffusione dell'utilizzo dell'app tra i partecipanti all'evento.

## ECOFESTE COSRAB

Lo scopo dell'iniziativa è formare ed informare gli Enti organizzatori di feste, sagre e manifestazioni, al fine di permettere loro di ridurre gli impatti ambientali prodotti durante ogni fase.

A tal fine si ritiene di dover istituire un "marchio di qualità" che potrà essere assegnato dal Consorzio alle manifestazioni che avranno mostrato adesione ai principi delle presenti linee guida e, pertanto, una maggiore attenzione all'ambiente ed una riduzione degli impatti ambientali.



Le presenti linee guida verranno condivise con tutti i Comuni del bacino biellese e, con l'aiuto delle Amministrazioni Comunali, che meglio conoscono le singole realtà locali, diffuse capillarmente a tutti gli organizzatori di feste, sagre e manifestazioni.

Annualmente, entro il mese di \_\_\_\_\_, gli organizzatori potranno trasmettere al Consorzio una richiesta di adesione al progetto, alla quale dovrà essere allegata una relazione che attesti il rispetto delle presenti linee guida nell'organizzazione dell'evento.

Il Consorzio valuterà quindi la documentazione presentata e deciderà se assegnare o meno il "marchio di qualità".

Alle organizzazioni che otterranno il "marchio di qualità" verranno inoltre consegnati kit grafici predisposti dal Consorzio per la stampa di adesivi, locandine, manifesti e tovagliette.

Compatibilmente alle disponibilità di bilancio del Consorzio, potranno essere erogati dei contributi economici, da corrispondere alle realtà che avranno presentato i progetti più aderenti alle linee guida stesse.

La corresponsione degli eventuali contributi economici avverrà ad evento concluso, a seguito della presentazione di una rendicontazione puntuale delle attività svolte.