



ASSOCIAZIONE
DIFESA
ORIENTAMENTO
CONSUMATORI

Calendario

2019

**LE
BUONE
PRATICHE**

ADOC PUGLIA



S.P.R.E.C.O.



ASSOCIAZIONE
DIFESA
ORIENTAMENTO
CONSUMATORI

SAPER PENSARE A RISPARMIARE EVITANDO CIBI OLTRE MISURA E CONFINI

Lo spreco alimentare è un fenomeno che investe poi anche la **commercializzazione** e il **consumo degli alimenti**, ponendo interrogativi sugli squilibri di consumo nel mondo e sulla disparità sociale tra chi spreca e chi non ha da mangiare. Si capisce così come, oltre ai relativi **impatti economici e ambientali**, i rifiuti alimentari presentano anche un **importante aspetto sociale**: pertanto, si dovrebbe agevolare la donazione delle eccedenze, affinché chi ne ha maggiormente bisogno possa ricevere alimenti sicuri e idonei al consumo.

Quest'anno l'Adoc vuole portare avanti la battaglia allo spreco alimentare e questo calendario è uno degli strumenti con i quali si propone di fare formazione in merito a questo tema sempre più attuale!

A **livello europeo** si sprecano in media 180 kg di cibo pro-capite all'anno; Il Paese con maggiore spreco pro-capite è l'Olanda con i suoi 579 kg pro-capite all'anno; quello che spreca meno è la Grecia (44 kg pro-capite all'anno). **L'Italia si trova all'incirca a metà strada tra questi due Paesi, con 149 kg di cibo**

Il nostro Paese ottiene però il massimo punteggio su alcuni indicatori, come quello relativo alle “politiche messe in campo per rispondere allo spreco di cibo”, riorganizzando il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilendo come priorità il **recupero di cibo da donare alle persone più povere e bisognose del nostro Paese.**

Infatti, grazie alla **recente legge contro lo spreco alimentare**, approvata nel 2016 (l.166/96) e la legge regionale n. 13 del 18 maggio del 2017, appare tra le realtà che sta facendo i passi avanti più importanti. Per far fronte allo spreco e promuovere corretti stili di vita sobri e sostenibili per l'ambiente, si sta diffondendo il concetto di **Economia Circolare** che unisce gli aspetti di sviluppo economico a quelli di tutela ambientale minimizzando il prelievo di risorse dall'ambiente naturale e riducendo il più possibile l'immissione di rifiuti con l'obiettivo finale di chiudere il ciclo produttivo, generando valore e mitigando i rischi per l'ambiente

Le buone pratiche

Circa **80 fra istituzioni e aziende** di rilievo nazionale coinvolte e **60 buone pratiche** elaborate da 6 gruppi di lavoro su 6 tematiche trasversali: questi in estrema sintesi i numeri presentati alla **prima conferenza annuale sulla Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare (ICESP)**, coordinata da ENEA Agenzia nazionale per le nuove tecnologie. I sei gruppi di lavoro della piattaforma ICESP sono coordinati da **Università di Bologna, Regione Puglia e CNA, Ministero dell'Ambiente e Ministero dello Sviluppo Economico, ENEL e Intesa Sanpaolo Innovation Center, Regione Puglia e Unioncamere.**

ECONOMIA CIRCOLARE

Per far fronte allo spreco e promuovere corretti stili di vita sobri e sostenibili per l'ambiente, si sta diffondendo il concetto di Economia Circolare che unisce gli aspetti di sviluppo economico a quelli di tutela ambientale minimizzando il prelievo di risorse dall'ambiente naturale e riducendo il più possibile l'immissione di rifiuti con l'obiettivo finale di chiudere il ciclo produttivo, generando valore e mitigando i rischi per l'ambiente.

La teoria dell'Economia Circolare nasce dall'esigenza di un nuovo modello di sviluppo economico che superi quello oggi dominante, denominato Economia Lineare in cui la vita di un prodotto è costituita da quattro fasi: estrazione, produzione, consumo e smaltimento. L'Economia circolare, un modello di business in cui siamo tutti protagonisti fondamentali per garantire il corretto funzionamento del sistema, dal progettista, al produttore, al consumatore. Tutti hanno un ruolo importante e interconnesso agli altri ed è quindi necessario conoscere il proprio compito e come svolgerlo al meglio affinché la circolarità del flusso non venga interrotta.



GENNAIO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FERTILIZZANTI DA RIFIUTI E FANGHI L'Esperienza di Neorurale(dal sito “ZeroSprechi”)

Il [recupero](#) e riciclo dei nutrienti è un processo che trasforma rifiuti organici e fanghi di depurazione in fertilizzanti organici attraverso la digestione anaerobica, contribuendo così a contenere gli impatti ambientali del settore agricolo, a garantire la produzione di energia rinnovabile ed il recupero di nutrienti quali azoto e fosforo. Il Gruppo Neorurale è impegnato da anni nell'attività di riciclo dei nutrienti che ha portato alla costruzione di un impianto espressamente progettato a tal fine. È situato nella regione Lombardia ed è in grado di trattare, stoccare e fornire alle aziende agricole prodotti utili per la fertilizzazione.

La sostenibilità rappresenta la sfida sulla quale Neorurale lavora sin dalla sua costituzione, investendo ingenti risorse e sviluppando nuove tecniche e tecnologie atte alla riduzione dell'impatto delle attività umane sull'ambiente, mediante la riduzione della produzione di scarti e rifiuti ed il loro recupero e [riutilizzo](#). L'unione di un approccio naturale a supporto delle coltivazioni agricole sviluppato nelle cascine del gruppo, di tecniche agricole implementate volte alla minima lavorazione e alla conservazione della biodiversità, di tecnologie di recupero degli elementi nutritivi dalle matrici organiche e delle competenze in continuo sviluppo sui temi della fertilità rendono oggi Neorurale un “Produttore d'Ambiente”. La fertilità dei suoli è stata garantita per millenni dal naturale riutilizzo sui suoli dei nutrienti naturali, mediante lo spandimento dei reflui zootecnici e degli scarti alimentari in agricoltura. Tale ciclo virtuoso si è tuttavia recentemente interrotto in conseguenza della migrazione della popolazione dalle zone di produzione agricola alle città, nonché per il forte e continuo processo di industrializzazione della produzione e trasformazione di cibi, anch'esso sempre più lontano e sconnesso dai terreni di produzione agricola.



IDEE PER CUCINARE CON GLI SCARTI E RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI

CROCCHETTE DI RISO

INGREDIENTI: 100 gr di Riso, 30 gr di Parmigiano Reggiano, 1 uovo, olio extravergine di oliva o di arachidi.

PROCEDIMENTO: prendete il riso cotto che avete conservato e mettetelo in una ciotola, aggiungete l'uovo ed il parmigiano. Create delle palline e friggetele. In alternativa potreste cuocere le polpette in forno a 200° per circa 25 minuti.



FEBBRAIO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

IL RICICLO DELLA CARTA E IL PACKAGING SOSTENIBILE La rete 100% Campania

Al fine di promuovere sostenibilità e circolarità, nasce nel 2013 la rete 100% Campania, formata da 6 piccole e medie imprese del territorio campano appartenenti alla filiera della carta. L'obiettivo è quello di produrre imballaggi sostenibili utilizzando come materia prima il macero proveniente esclusivamente dalla regione Campania, aiutando il territorio e attuando il principio del riciclo di prossimità. Ogni anno in Campania si producono più di due milioni e mezzo di tonnellate di rifiuti urbani, di cui circa un milione viene esportato ad impianti di trattamento in altre regioni o addirittura all'estero. Per quanto riguarda la carta la situazione è ancor più paradossale in quanto, mentre la carta da macero raccolta (150.000 tonnellate nel 2014) viene in gran parte esportata, le materie prime vergini per la produzione di imballaggi vengono importate dall'estero. Per rispondere a queste incongruenze e promuovere il concetto di "riciclo di prossimità" (i rifiuti devono essere riciclati nel posto in cui vengono generati), nasce nel 2013 la Rete 100% Campania che ha avviato una collaborazione tra sei imprese appartenenti alla filiera della carta con gli obiettivi di creare opportunità da alcune emergenze locali, di ridare nuova vita alla carta tramite la produzione di packaging sostenibili, e di aiutare il territorio e le aziende locali a raggiungere obiettivi di sostenibilità. La Rete del Packaging Sostenibile opera sull'intera filiera della carta e del cartone, assicurando il controllo e la tracciabilità sin dalla raccolta dei materiali differenziati per essere trasformati in carta green, impiegata negli imballaggi sostenibili, in contenitori per la raccolta, arredi, allestimenti ed espositori e dispenser.



IDEE PER CUCINARE CON GLI SCARTI E RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI

Gratin di pane e fontina

INGREDIENTI

6-8 fette di pane casereccio raffermo o pane in cassetta, 150 g di fontina, 2 uova, 1/2 litro di latte, burro, sale, pepe.

PROCEDIMENTO

Per preparare il gratin di pane e fontina, cominciate sbattendo le uova, in una terrina, con il latte e abbondante parmigiano grattugiato.

Salate e pepate. Imburrate una pirofila, adagiatevi sul fondo le fette di pane e, sopra, versate il composto di uova e latte. Tagliate la fontina a fettine sottili. Quando le fette di pane avranno ben assorbito il composto ricopritele con la fontina tagliata a fettine.

Aggiungete la pancetta a dadini. Infornate a 190° e cuocete per 25 minuti circa o comunque fino a quando sulla superficie si sarà formata una deliziosa crosticina. Servite il gratin di pane e fontina con una generosa dose di pepe nero macinata al momento.



MARZO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

IL RIUTILIZZO E LO SCAMBIO DIVESTITI Armadio Verde

L'azienda lombarda Armadio Verde è nata nel 2011 come applicazione del principio di condivisione dell'Economia circolare. Il loro sito utilizza la strategia dello sharing per il settore abbigliamento, per donna e bambino dove il ricambio dei capi di abbigliamento è una necessità continua, per garantire un risparmio alle famiglie e benefici all'ambiente. Il recupero e la valorizzazione dell'abbigliamento sono temi di importanza internazionale, si stima infatti che in Europa solo il 20% di tutto l'abbigliamento usato venga recuperato, mentre il restante 80% è destinato allo smaltimento in discarica o alla valorizzazione energetica. In questo contesto si inserisce l'attività di Armadio Verde che, contribuendo all'allungamento del ciclo di vita degli abiti, riduce la produzione di rifiuti e recupera risorse materiche con benefici ambientali. L'idea alla base dell'azienda è nata da due coniugi milanesi quando si sono resi conto che gli abiti dei bambini rimangono spesso come nuovi e possono quindi essere scambiati tra genitori, per evitare sprechi e risparmiare denaro. Armadio Verde è stata una tra le prime aziende in Italia, nel settore abbigliamento, ad adottare un modello di condivisione e scambio seguendo il principio della "sharing economy" (economia della condivisione, promuove forme di consumo più consapevoli basate sul riutilizzo) e trasformando un problema in opportunità economica, con benefici ambientali per il sistema ed economici per le famiglie.



RECUPERO DI TERRE RARE DAL TRATTAMENTO DI RAEE Il progetto HydroWEEE di Relight

Relight è un'azienda giovane, moderna, e molto motivata. Nasce come prosecuzione di altre iniziative imprenditoriali di successo avviate a partire dagli anni '80 in Lombardia nel campo delle raccolte differenziate dei rifiuti e dei progetti integrati di smaltimento rifiuti. Nella fattispecie, il core business di Relight comprende la raccolta, il trasporto e il trattamento, perseguendo appieno quanto richiesto dalla normativa di settore, in materia di gestione del ciclo di vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita (RAEE). L'organizzazione intende raggiungere obiettivi di innovazione e di responsabilità sociale ed ambientale. Nell'ottica di un continuo aumento della positività ambientale, economica e sociale, l'azienda ha effettuato numerosi investimenti, procedendo ad un processo di progressiva internalizzazione delle attività di stoccaggio e recupero, seppur incrementando i quantitativi di rifiuti raccolti sul territorio nazionale. Relight, da sempre specializzata nel trattamento di televisori a tubo catodico e lampade fluorescenti, ha ultimamente investito nella ricerca di soluzioni anche per quanto concerne i piccoli elettrodomestici, e recentissimamente nello sviluppo di tecniche e tecnologie per il trattamento di schermi piatti (LCD, plasma e LED).



IDEE PER CUCINARE CON GLI SCARTI E RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI

Insalata di pasta e verdure avanzate

Come si evince dal titolo, questa è una ricetta perfetta da sfruttare quando vi avanzano delle verdure, di qualsiasi tipo esse siano.

Ingredienti:

mezza cipolla, orecchiette o altra pasta corta, verdure avanzate, un formaggio a scelta, sale, olio e pepe qb

Procedimento:

Lessate la pasta e stendetela su una teglia molto ampia per farla raffreddare. A parte affettate la cipolla sottilissima e fate a dadini tutte le verdure avanzate. Aggiungete un poco di formaggio a scaglie o a dadini: potete sceglierlo secondo i vostri gusti o secondo ciò che più si abbina gli avanzi che avete a disposizione. Ad esempio con melanzane e zucchine è perfetta la ricotta salata, ma anche il parmigiano. Se volete un gusto più deciso utilizzate del gorgonzola. Assaggiare ed eventualmente aggiustate di sale, olio e pepe.



APRILE 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DALL'ENERGIA ALLA LOGISTICA

La nuova vita dell'ex centrale Enel di Carpi

Enel è un'impresa multinazionale e uno dei principali operatori integrati globali nei settori dell'elettricità e del gas. Opera in 34 Paesi in 5 continenti, produce energia attraverso una capacità installata netta di quasi 88 GW, distribuisce elettricità su una rete di approssimativamente 2,2 milioni di km e vende elettricità, gas e soluzioni tecnologiche innovative ai clienti finali. Con quasi 72 milioni di utenze finali nel mondo, Enel registra la più ampia base di clienti rispetto ai competitor europei e si posiziona fra le principali aziende elettriche d'Europa in termini di capacità installata e reported EBITDA.

Futur-e è il programma lanciato da Enel per riqualificare i siti di 23 centrali termoelettriche che hanno concluso il loro ruolo nel sistema energetico o stanno per farlo: attraverso soluzioni sostenibili e innovative, le dismissioni degli impianti diventano nuove opportunità per i territori che le ospitano. Con un approccio che prevede il massimo coinvolgimento di istituzioni e stakeholder, Enel ricerca soluzioni accomunate da principi di sostenibilità sociale, ambientale ed economica oltre a criteri di economia circolare. Enel ricerca soluzioni per dare nuova vita agli ex impianti attraverso diversi metodi, che vanno dal coinvolgimento del mondo imprenditoriale a livello internazionale attraverso Concorsi di Progetti a procedure competitive di vendita, o ricorrendo ad altre modalità che possano garantire il rispetto delle linee guida di Futur-e. La decisione deriva da attente valutazioni dei siti e delle loro possibili prospettive di sviluppo, in collaborazione con il territorio. Tuttavia l'Azienda per prima è convinta che dalla dismissione di asset possano nascere nuove opportunità e nuovi utilizzi dei siti, e nelle sue valutazioni delle aree Futur-e considera anche le proprie necessità di business, incrociandole con quelle dei territori per valutare sviluppi sostenibili.

Futur-

La nostra vita e le nostre attività stanno evolvendo in un sistema sempre più interconnesso, dove la differenza la fanno le idee e l'energia necessaria per realizzarle.

Le nuove forme di produzione e consumo rendono obsoleto il paradigma energetico esistente: l'elettricità diventa il motore di un sistema più pulito, versatile ed efficiente che connette individui, cose e idee.

Enel investe in questo cambiamento risorse, esperienza e competenze, per contribuire al rinnovamento del mercato dell'energia e al rilancio dell'economia.

Un modello basato su una tecnologia flessibile e capillare che permette di distribuire l'energia in maniera più efficiente, grazie a sistemi e reti intelligenti

Un sistema energetico fondato sull'innovazione e sulla sostenibilità ambientale, per dare all'Italia un'energia nuova.

Energia che guarda al futuro delle persone, dei territori e delle aziende per affrontare insieme il cambiamento anticipando e cogliendo le opportunità di sviluppo.

IDEE PER CUCINARE CON GLI SCARTI E RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI

Vellutata di carciofi

INGREDIENTI

Le foglie esterne di due carciofi (brattee), La parte verde di un porro o di un cipollotto, Qualche foglia di sedano, La buccia di una testa d'aglio, La buccia di due cipolle, Olio extravergine d'oliva, 2 patate, Sale e pepe

PREPARAZIONE

Riempite una pentola a pressione con circa 2 litri d'acqua e le foglie esterne del carciofo, la buccia di cipolla e dell'aglio e un pizzico di sale. Fate cuocere per circa 20 minuti dal fischio. Filtrate il brodo ottenuto con un colino e rimettetelo sul fuoco con due patate sbucciate e tagliate a cubetti, la parte verde del porro affettata e le foglie di sedano. Richiudete la pentola a pressione e proseguite con la cottura per altri 10 minuti. Immergete nella pentola il frullatore a immersione fino ad ottenere un composto cremoso. Servite con un filo d'olio e una macinata di pepe.



MAGGIO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DAL TETRAPACK RICICLATO AD UNA NUOVA MATERIA PRIMA SECONDA EcoAllene™ di Ecoplasteam

I rifiuti da imballaggio poliaccoppiato costituiscono spesso un ostacolo per la filiera del riciclo che, non potendo riutilizzarli, li invia a incenerimento. Grazie al nuovo materiale EcoAllene™ di Ecoplasteam questo flusso di materia viene rigenerato in una materia prima seconda, perfettamente riciclabile, che può sostituire la plastica da petrolio. Ecoplasteam S.p.A. è una startup innovativa che guida il progetto EcoAllene™, il nuovo e innovativo materiale plastico ottenuto dal riciclo dei contenitori in poliaccoppiato polietilene – alluminio (comunemente indicati come “tetrapak”, dal nome dell’azienda svedese che li ha introdotti). Il materiale verrà prodotto nel nuovo impianto di Alessandria, in avvio in queste settimane. Ecoplasteam lancerà la produzione dell’EcoAllene™, una materia prima seconda ottenuta dai sottoprodotti da riciclo degli imballaggi costituiti da poliaccoppiati carta – plastica – alluminio.



IDEE PER RICICLARE E RIDURRE GLI SPRECHI

Scopa per camino o per esterni

Che ne direste di creare un una scopa per esterni o per pulire il camino utilizzando le bottiglie di plastica? Ne servono 5.

Il risultato è garantito, ecco tutte le istruzioni



GIUGNO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

BIOCARBURANTI DAGLI OLIVEGETALI ESAUSTI Il progetto di recupero nei siti Eni

La strategia Eni, verso l'economia circolare si realizza nel progetto di conversione degli oli vegetali esausti in biocarburanti di alta qualità. Tramite una tecnologia proprietaria e l'avvio di una raccolta da parte dei dipendenti, l'azienda trasforma quello che era un rifiuto potenzialmente pericoloso per l'ambiente in una nuova risorsa energetica.

Il gas naturale è la fonte fossile con il minor contenuto di carbonio, quindi per Eni è importante investire in tecnologie per rendere più efficiente il suo utilizzo. Eni, inoltre, utilizza fonti rinnovabili da oltre 35 anni durante i quali ha sviluppato tecnologie sempre più efficienti. Come parte di questo percorso verso l'economia circolare, è nato il progetto di raccolta di oli alimentari esausti affinché siano trasformati in biocarburanti di alta qualità. Gli oli esausti prodotti dall'utenza domestica sono oggi quasi interamente dispersi. Nel 2017 si sono raccolte circa 70.000 tonnellate di oli esausti, quasi esclusivamente prodotti dal settore della ristorazione e dell'industria, che rappresentano solo il 23% dell'olio prodotto in Italia, che ammonta a circa 280.000 tonnellate all'anno. Gli oli vegetali esausti prodotti in Italia rappresentano una valida materia prima per il processo di lavorazione delle bioraffinerie Eni, che utilizzano la tecnologia proprietaria Ecofining e permettono di produrre biocarburanti di alta qualità e basso impatto ambientale.



IDEE PER RICICCLARE E RIDURRE GLI SPRECHI

Invece di acquistare della carta da regalo perché non provare a creare pacchetto creato con il foglio di un quotidiano?

Magari si può scegliere la pagina sulla base dei gusti della persona cui faremo il regalo, ad esempio se è uno sportivo, la pagina in cui si parla della sua squadra preferita. In ultimo si rifinisce il pacchetto con un bel nastro colorato e il risultato sarà davvero sorprendente.



LUGLIO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DALLE SUOLE DELLE SCARPE ALLA GOMMA PER PAVIMENTAZIONI Il progetto esosport run di ESO

Il progetto esosport run, infatti, prevede che la gomma delle soles sia raccolta ed utilizzata per produrre un materiale adatto alle pavimentazioni di parchi giochi o piste di atletica. ESO, (Ecological Services Outsourcing) attiva sul mercato dal 1999, è specializzata nella gestione dei rifiuti e nel loro trattamento e smaltimento, in particolare di rifiuti da ufficio, tra cui anche rifiuti speciali e rifiuti elettronici e RAEE, smaltimento toner, neon, documenti riservati, plastica e cellulari e dal 2017 anche smaltimento rifiuti infermieristici, bombolette spray, rifiuti imprese di pulizia (come stracci e guanti).. ESO ha scelto, nel suo agire di impresa, di accogliere e seguire le direttive dell'Unione Europea che chiedono a chiunque gestisce e smaltisce i rifiuti di dare la priorità a processi che preservino l'ambiente e la salute umana. L'iniziativa esosport nasce nel 2009, da una riflessione sul tema del corretto smaltimento delle scarpe sportive esauste. La nascita di esosport rientra pienamente nella filosofia dell'azienda madre del "Ciclo del Riciclo", filosofia che si basa sulla volontà di preservare l'ambiente e trasformare i rifiuti in risorse. Per esosport minimizzare l'accumulo dei rifiuti in discarica diventa una vera e propria sfida ecologica, oltre ad essere un servizio innovativo, primo e unico nel suo genere in Italia e in Europa.



IDEE PER RICICLARE E RIDURRE GLI SPRECHI

I giornali, accatastati gli uni sugli altri, diventano molto rigidi e assicurano un'ottima stabilità se li si vuole usare per realizzare degli sgabelli davvero particolari, che arredano qualunque tipo di ambiente. Basta poggiarli su una base di legno, legarli insieme, per esempio con una cinghia di cuoio, e completare il tutto con un bel cuscino morbido che ne costituisca la seduta.



AGOSTO 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

IL RECUPERO DELLA PLASTICA DEI RAEE La partecipazione di Whirlpool al progetto PolyCE

PolyCE è un progetto europeo nato al fine di dimostrare su larga scala come possano apparire i modelli di business circolari per le complesse plastiche high-tech del settore dell'elettronica.

Whirlpool, uno dei principali produttori di elettrodomestici da sempre impegnata nella sostenibilità investendo in ricerca e innovazione, ha deciso di partecipare al progetto PolyCE collaborando con i suoi partner per garantire nei prossimi 7 anni l'adozione di soluzioni di riciclaggio per componenti di lavatrici, frigoriferi e lavastoviglie. Whirlpool Corporation (NYSE:WHR) è la principale azienda di elettrodomestici al mondo con un fatturato annuo di circa 21 miliardi di dollari, 92.000 dipendenti e 70 centri di produzione e di ricerca tecnologica nel 2017. In Europa, Medio Oriente e Africa (EMEA) conta oltre 22.000 dipendenti, una presenza sul mercato in oltre 30 Paesi e siti produttivi in sette Paesi. Whirlpool EMEA è un segmento operativo di Whirlpool Corporation. Il Quartier generale EMEA si trova in Italia, a Pero (MI). Whirlpool, in linea con la propria strategia di Sostenibilità, ha drasticamente ridotto il consumo di energia, la produzione di scarti e le emissioni di gas. Nel 2017, più del 95% degli scarti dei siti produttivi sono stati riciclati, mentre solo il 4% e 1% sono stati rispettivamente mandati in discarica e a recupero termico.

Il 16 gennaio 2018, la Commissione europea ha lanciato la sua strategia europea per le materie plastiche in un'economia circolare, gettando le basi per una nuova economia delle materie plastiche, "dove la progettazione e la produzione di materie plastiche e prodotti in plastica rispettano pienamente le esigenze di riutilizzo, riparazione e riciclaggio e materiali più sostenibili sono sviluppati e promossi". Attraverso la riduzione significativa dell'uso di materie plastiche vergini e il miglioramento dell'uso della plastica riciclata in nuove applicazioni elettroniche, PolyCE intende: dimostrare la fattibilità di un modello circolare per l'approvvigionamento di materie plastiche e la catena del valore, sviluppare un sistema di classificazione per materie plastiche riciclate, che alla fine servirà a fornire linee guida per la progettazione di nuovi prodotti elettronici, coinvolgere le iniziative in materia di green public procurement e campagne di sensibilizzazione dei consumatori in tutta l'UE (con particolare attenzione a Germania, Polonia, Italia e Francia) e stabilire un ciclo di feedback dalle attività di ricerca che fornisca input relativi a fattibilità e conflitti tecnici.



PolyCE

POST-CONSUMER HIGH-TECH RECYCLED
POLYMERS FOR A CIRCULAR ECONOMY

IDEE PER RICICLARE E RIDURRE GLI SPRECHI

Come prima cosa, una volta terminato il contenuto del flacone, lavatelo bene ed eliminate ogni residuo. Poi, con acqua tiepida, lavatene la superficie liberandola così dalle diverse etichette che la ricoprono. A questo punto procuratevi un pennarello a punta fine, un taglierino, un foglio di carta vetrata e un piano di lavoro.

Tracciate una piccola linea retta con il pennarello a circa metà dell'altezza del flacone e quello sarà il punto in cui affonderete il taglierino nella plastica e taglierete tutto in torno fino a dividere il flacone in due parti. La base del flacone in plastica diventerà il vostro portapenne.

Rendete il bordo del portapenne simmetrico strofinandolo con la carta vetrata e il gioco è fatto. Avrete così ottenuto un portapenne o un contenitore per oggetti da lavoro di vario genere, che può essere utilizzato così come è nella sua forma grezza o può essere decorato ed abbellito seguendo la fantasia e i gusti personali.



SETTEMBRE 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LA RACCOLTA E IL RIUTILIZZO DI INGOMBRANTI Il progetto "Cambia il finale" di Last Minute Market ed Hera

Last Minute Market, Hera e 20 Onlus locali sono impegnate in un progetto che ha come obiettivo l'allungamento della vita dei beni ingombranti. Grazie a volontari che li raccolgono o li ritirano a domicilio, questi oggetti vengono reimmessi nel mercato a vantaggio dell'ambiente e dei costi di smaltimento. Last Minute Market, spin off accreditato dell'Università di Bologna, nasce 20 anni fa per affiancare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata nel recupero delle eccedenze alimentari. Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati ad altre tipologie di beni non alimentari (es. farmaci), e grazie al pacchetto di servizi sempre più innovativo (es: educazione, formazione, comunicazione), Last Minute Market si occupa di prevenzione dei rifiuti e degli sprechi a 360°. Tutti i loro servizi sono pensati per integrarsi con le attività di Responsabilità Sociale dei loro clienti e partner. Prevenire e ridurre, i rifiuti, le perdite e gli sprechi, consente di realizzare azioni ad alto valore sociale e per tutti gli stakeholder coinvolti. Last Minute Market promuove un'azione di sviluppo locale sostenibile, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale. Infatti permette non solo di sopperire alle necessità materiali di determinate fasce di cittadini, ma assume anche un'interessante valenza educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche dello spreco incentivando il consumo consapevole.

IL COMPOSTAGGIO DOMESTICO Il progetto di Amici della Terra Firenze

Il compostaggio domestico è una pratica facilmente adottabile da chiunque e che permette il riciclo di buona parte dei nostri rifiuti organici domestici evitando che questi debbano altrimenti essere smaltiti assieme ai rifiuti indifferenziati. Attraverso il riciclo dei rifiuti organici viene inoltre ottenuto un materiale, detto "compost", utile ammendante utilizzabile come terriccio per le nostre piante. Secondo i dati ISPRA, nel 2016 in Regione Toscana sono state prodotte 2.306.696 tonnellate di rifiuti urbani e la quantità di organico raccolto in maniera differenziata è risultata pari a 489.193 tonnellate ovvero a circa il 20% del rifiuto totale prodotto. Il compostaggio domestico è una tecnica attraverso la quale viene controllato, accelerato e migliorato il processo naturale a cui va incontro qualsiasi sostanza organica per effetto della flora microbica naturalmente presente nell'ambiente. Si tratta di un processo aerobico di decomposizione biologica della sostanza organica che avviene in condizioni controllate e che permette di ottenere un prodotto biologicamente stabile detto "compost". La ricchezza in humus, in flora microbica attiva e in microelementi fa del compost un ottimo prodotto, adatto ai più svariati impieghi agronomici, dal florovivaismo alle colture praticate in pieno campo e, a livello domestico perfetto per il rinvaso e la concimazione delle nostre piante di casa. Sinteticamente: i composti organici complessi vengono scissi enzimaticamente in elementi più semplici (amminoacidi, acidi grassi, zuccheri per la maggior parte) che vengono assorbiti dalle cellule dei microrganismi ed utilizzate per il loro metabolismo; nella fase di maturazione avviene il completamento del compostaggio attraverso la umificazione. Qualunque famiglia può adottare questa pratica a condizione di avere a disposizione un piccolo spazio verde vicino a casa dove collocare il contenitore necessario a praticare il compostaggio domestico e chiamato appunto "compostiera".



Ora puoi cambiare il finale della storia.

Fai un gesto di solidarietà e dona i tuoi ingombranti in buono stato alle Onlus della tua città. Non abbandonarli in strada.

Chiama il numero verde 800.999.500 e scopri le Onlus aderenti su www.gruppohera.it/cambiailfinale

GRUPPO HERA



IDEE PER RICICLARE E RIDURRE GLI SPRECHI

Il puntaspilli.

Prendete un pezzo di stoffa, magari colorata, riempiamola con dell'ovatta e richiudiamola fino a formare un piccolo cuscinetto che andrà inserito nella tazzina.

E il gioco è fatto!



OTTOBRE 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

LA VITA PIÙ LUNGA DEI BICCHIERI DI PLASTICA l'idea di Re-drink

Il problema dei rifiuti in plastica, su cui ultimamente è intervenuta anche la Commissione Europea, ha raggiunto livelli allarmanti. La plastica infatti è ovunque: riempie le nostre discariche, è dispersa sulle spiagge e nei mari, dove impiega anche centinaia di anni a degradarsi, costituendo un grande problema ambientale. Mentre le percentuali di riciclo sono ancora piuttosto basse, le quantità di plastica accumulate nell'ambiente sono altissime. Numerose sono le azioni a livello mondiale, europeo, nazionale e locale per risolvere questo problema. Ma cosa può fare il singolo consumatore o una piccola realtà come un'azienda? Molto. Infatti, anche i grandi viaggi iniziano dal primo piccolo passo. In qualche mese, l'azienda Nitty-Gritty brevetta e realizza una possibile soluzione: un semplice ed economico copri bicchiere al quale agganciare il bicchiere in plastica per proteggerne il contenuto e permetterne il riutilizzo. Così nasce re-drink! Un coperchio colorato al quale agganciare il comune bicchiere in plastica per progettare il contenuto e permetterne il riutilizzo. Sebbene sia un progetto ancora giovane, i risultati sono già stati evidenti. Il consumo di bicchieri e quindi la produzione di rifiuti, si è ridotta drasticamente in tutti i luoghi di sperimentazione, permettendo un risparmio economico e un miglioramento notevole dell'impatto ambientale.



CONSIGLI PER RIDURRE GLI SPRECHI

CRITERI PER RISPARMIARE ACQUA

- Applicate un riduttore di flusso ai rubinetti di casa: l'acqua si miscela con l'aria, risparmiando fino al 30 per cento di acqua.
- Scegliete la doccia invece del bagno: in media, riempire la vasca comporta un consumo d'acqua quattro volte superiore rispetto alla doccia.
- Per ridurre i consumi d'acqua in bagno, tenete aperto il rubinetto solo per il tempo necessario.
- Acquistate elettrodomestici di classe A+ progettati per ridurre il consumo di acqua. Il prezzo d'acquisto forse sarà più alto ma il vantaggio in termini di risparmio energetico e durata ripagherà la cifra spesa.
- Effettuate i lavaggi in lavatrice e lavastoviglie solo a pieno carico e pulite periodicamente il filtro dell'elettrodomestico. Occhio anche alla quantità di detersivo utilizzato: lavatrici e lavastoviglie di buona qualità funzionano perfettamente anche solo con la metà della dose indicata nelle confezioni. Evitate inoltre i lavaggi a temperature molto elevate: ad esempio, per quanto riguarda i capi da lavare in lavatrice, le temperature intorno ai 50-60 gradi sono più che sufficienti e fanno durare di più i tessuti.
- Per stirare, optate per il ferro a vapore con il serbatoio ad acqua: permette di rinunciare ai vari additivi e appretti per lo stiro, che inquinano e di cui si può fare a meno.
- Lavate piatti, frutta e verdura in una bacinella e usate l'acqua corrente solo per il risciacquo.
- Riutilizzate l'acqua adoperata per lavare le verdure per innaffiare il giardino.
- Innaffiate le piante di sera: dopo il tramonto l'acqua evapora più lentamente.
- In bagno, scegliete uno sciacquone con lo scarico differenziato e doppio pulsante.



NOVEMBRE 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

IL PROGETTO “ZERO LANDFILL” PER UN FUTURO SENZA RIFIUTI

L’esempio dello stabilimento Electrolux di Solaro

Electrolux contribuisce attivamente allo sviluppo sostenibile e alla transizione verso un modello di economia circolare attraverso il programma Zero Landfill. Scopo del programma è la riduzione dell’impatto ambientale dell’intero Gruppo Electrolux mediante la diminuzione della quantità di rifiuti smaltiti in discarica e/o avviati a incenerimento senza recupero di energia a favore del recupero e riutilizzo delle materie. Electrolux vuole contribuire a uno stile di vita migliore reinventando le esperienze nel gusto, nella cura dei tessuti e nel benessere, rendendo la vita più piacevole e sostenibile per milioni di persone. Come azienda leader globale nel settore degli elettrodomestici, si impegnano a mettere il consumatore al centro di tutto ciò che fanno. Nel contesto dello sviluppo sostenibile si colloca Zero Landfill, il programma lanciato da Electrolux per muovere i primi passi verso un’economia circolare e ridurre l’impatto ambientale del Gruppo mediante il contenimento del quantitativo di rifiuti smaltiti in discarica e inceneriti senza recupero di energia. Per raggiungere questo obiettivo, diventano di primaria importanza la riduzione della generazione di rifiuti, la corretta differenziazione e gestione degli stessi e l’identificazione di opportunità per riutilizzare e riciclare i materiali. L’approccio di Electrolux consiste nel monitorare e misurare i flussi di rifiuti generati entro i confini del sito produttivo, ottimizzarne la gestione e ridurre l’entità al fine di limitare la percentuale di rifiuti smaltiti in discarica o inceneriti senza recupero di energia al di sotto di un valore fissato. Viene posto un limite superiore anche alla percentuale di rifiuti termovalorizzati per incentivare le pratiche di prevenzione, riutilizzo e riciclo.



CONSIGLI PER RIDURRE GLI SPRECHI

COME RISPARMIARE ENERGIA IN CASA

- La rivoluzione green, utile all'ambiente, al portafoglio e al benessere delle generazioni future, inizia tra le mura domestiche. Per capire come risparmiare energia in casa si può iniziare a valutare con occhio critico gli elettrodomestici: sapevate che i frigoriferi consumano il 3,5% dell'elettricità nazionale?
- L'opzione di dotarsi di apparecchi in classe A non è da scartare: il risparmio a lungo termine è garantito. Per tagliare sulla bolletta della luce è essenziale capire come illuminare al meglio tutte le stanze di casa: più punti luce in cucina, un solo lampadario centrale in alto nella stanza dei bambini, un varialuce in salotto sono alcuni gesti semplici che già danno il loro contributo.
- Un altro piccolo ma importantissimo accorgimento per ridurre sensibilmente le spese per l'energia elettrica in casa è fare attenzione allo stand by degli elettrodomestici: qui una serie di consigli (come quello di dotarsi di una ciabatta elettrica) per stoppare lo spreco di energia degli elettrodomestici e tanti suggerimenti pratici e facili da applicare per minimizzare il dispendio del forno elettrico e di quello a microonde. Anche nel lavare i panni si può mettere in campo una serie di accorgimenti per tagliare i costi: qui un post con tutti i "trucchi" per come risparmiare energia nell'utilizzo della lavatrice.



DICEMBRE 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

RENDERE LA PLASTICA CIRCOLARE CON IL RICICLO CHIMICO La tecnologia sviluppata da Gr3n

L'azienda Gr3n lavora da anni ad una nuova tecnologia per il riciclaggio della plastica, soprattutto PET e poliestere. Si tratta di riciclo chimico tramite l'applicazione di micro-onde, un processo sostenibile sia dal punto di vista ambientale che economico, che consentirebbe di potenziare il tasso di riciclo attuale, che si attesta attorno al 10%, fino a percentuali vicine al 100%. Gr3n è un'azienda tecnologica innovativa, che ha sviluppato un processo di riciclo chimico per alcune tipologie di plastiche, nella fattispecie per il PET (utilizzato principalmente per la produzione di imballi: bottiglie per bevande e vaschette per alimenti) e per il poliestere (la fibra più utilizzata al mondo per la produzione di tessuti). Il riciclo chimico si differenzia dal riciclo meccanico attualmente utilizzato, poiché ritorna ai monomeri, ovvero i componenti di base per la produzione della plastica. In questo modo si può produrre nuova plastica che abbia le stesse caratteristiche della plastica vergine senza alcuna degradazione. In buona sostanza il riciclo chimico chiude circolarmente il ciclo di vita della plastica, esattamente come avviene oggi per il vetro o l'alluminio.

Negli ultimi 65 anni l'uomo ha prodotto oltre 8 miliardi di tonnellate di plastica, di cui solo circa il 30% è ancora utilizzato, quindi abbiamo prodotto oltre 6 miliardi di tonnellate di rifiuti plastici, l'equivalente in peso di oltre 13,000 Burj Khalifa, il grattacielo più alto del mondo. Solo una minima parte di questi rifiuti è stata incenerita (circa il 9%) e una parte ancora minore è stata riciclata (circa il 6%). Tutto il resto, circa 4.6 miliardi di tonnellate, è finito in discarica o nell'ambiente. Si stima che circa 8 milioni di tonnellate di rifiuti plastici vengano disperse in mare ogni anno. L'elevata resistenza delle materie plastiche, inoltre, fa sì che ci vogliano circa 500 anni affinché i rifiuti si dissolvano nell'ambiente. Anche quando oggi si parla di riciclo della plastica, si tratta in effetti di un "down-cycling", ovvero di riutilizzo della plastica riciclata per produrre manufatti che abbiano dei requisiti qualitativi più bassi, poiché i processi di riciclo meccanico attualmente utilizzati portano ad una progressiva degradazione delle caratteristiche del materiale. Il ciclo di vita della plastica rimane quindi ad oggi lineare, e non circolare, e il processo di riciclo permette solo di ritardare, ma non di evitare il fine vita del materiale.



CONSIGLI UTILI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI

La temperatura non è costante in ogni parte del frigorifero. Sfruttando le diverse temperature, è possibile conservare nel miglior modo tutti gli alimenti.



IN CONCLUSIONE...

E' essenziale ricordare, considerare ed applicare tutte le buone pratiche, comprese quelle citate precedentemente, al fine di salvaguardare l'ambiente e ridurre lo spreco. Ciò che è altrettanto importante e merita estrema attenzione è la raccolta differenziata, la quale da alcuni anni è presente in alcuni paesi della regione puglia. La Puglia sale al 50,5% (dal 41,5% del 2016) della raccolta differenziata e contestualmente (nel 2017 e nei primi 9 mesi di quest'anno) scende lo smaltimento in discarica fino al 43% dei rifiuti urbani prodotti. Lontano ancora dalle percentuali del 70 e 80% delle regioni del Centro Nord, l'insieme dei Comuni pugliesi che hanno introdotto sistemi di raccolta adeguati, riesce finalmente a traguardare il 50% nella raccolta dei rifiuti per frazione commerciale.

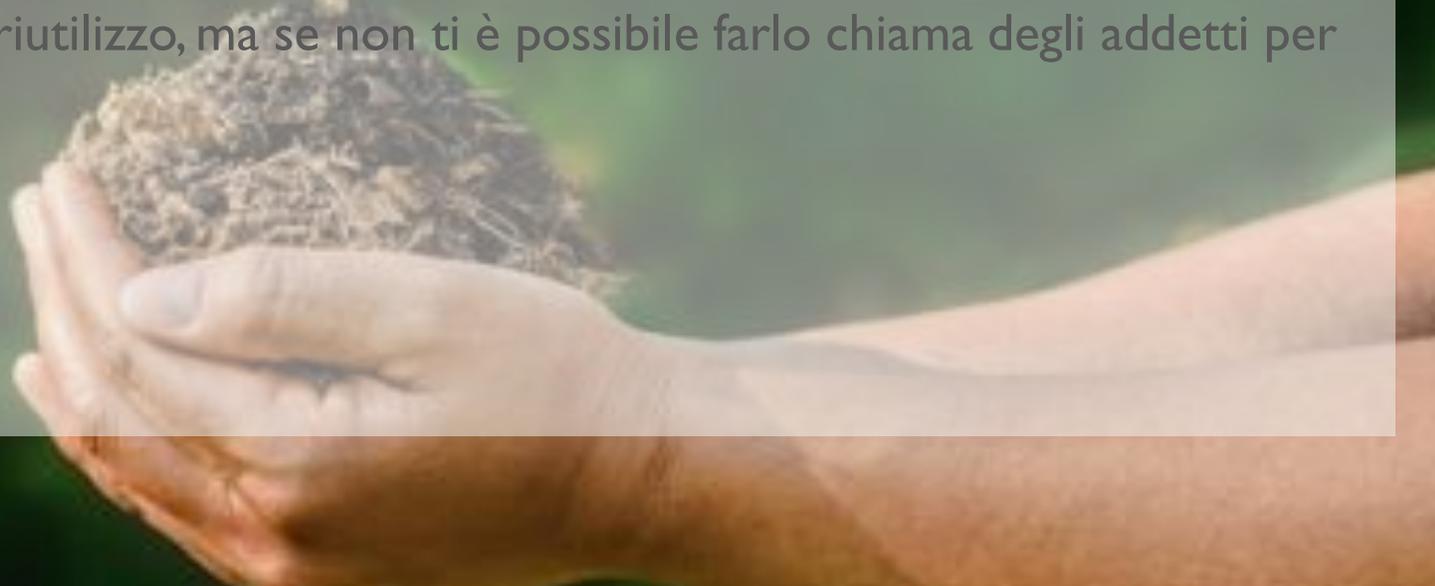
Sono risultati senza dubbio soddisfacenti, ma è necessario che tutti noi, cittadini, continuassimo con dedizione nella raccolta differenziata ed ad adottare tutte le azioni antispreco. La top ten dei cibo buttato in Puglia è la seguente: yogurt scaduto, latte scaduto, salumi, avanzi pasta, insalata, pane, arancia, limone, dado scaduto, pesce, patate. Una soluzione contro gli sprechi alimentari va trovata proprio in cucina, utilizzando i cibi non più freschi, trasformandoli in deliziosi pasti rivisitati. Sul fronte dei prodotti scaduti, il latte si rivela un alleato prezioso contro le macchie più ostinate sui tessuti. Basta lavare i capi con acqua e sapone e tamponare la zona sporca con una spugna imbevuta di latte, riscaldandolo leggermente se avete a che fare con una macchia di vino.

I più generosi senza dubbio potrebbero rivolgersi a delle associazioni di volontariato presenti sul territorio, per fare da ponte tra chi dona e chi ha più bisogno di cibo.

- Nel 2018 sono saliti a 113 i Comuni virtuosi, 55 ricicloni e 58 premiati con menzioni speciali. Tra i ricicloni sono quattro i 'Comuni Rifiuti Free': Bitritto (Bari), Faggiano (Taranto), Bitetto (Bari), Roseto Valfortore (Foggia). Barletta e Andria si confermano capoluoghi di Provincia ricicloni, mentre Lecce ha ricevuto il premio di seconda categoria e Brindisi la menzione speciale 'Teniamoli d'occhio'.
- Premio 'Io sono legale' ai Comuni di Bari, Manfredonia e Lecce per l'impegno nella lotta al sacchetto selvaggio. Nel capoluogo pugliese il gruppo di polizia locale che si occupa del rispetto del corretto conferimento dei rifiuti ha elevato, nell'ultimo bimestre, ben 1.300 sanzioni su tutto il territorio cittadino.
- I Comuni Ricicloni pugliesi salgono da 31 a 55. Primo in classifica Bitritto con l'82 per cento di raccolta differenziata; ex aequo, al secondo posto, Faggiano e Turi con il 79,5 per cento, mentre Rutigliano è al terzo posto con il 79,3 per cento. Sono 27 le new entry rispetto alla precedente edizione: Bitritto, Turi, Binetto, Bitetto, Sammichele di Bari, Carosino, Sannicandro di Bari, Palo del Colle, Motta Montecorvino, Acquaviva delle Fonti, Conversano, Casamassima, Leverano, Giovinazzo, Modugno, Molfetta, Zaponeta, Chieuti, Lizzano, Adelfia, Grumo Appula, Roccaforzata, San Marco La Catola, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Volturino.
- Quanto ai capoluoghi: Barletta e Andria si riconfermano unici capoluoghi di provincia Ricicloni, rispettivamente con il 68,1 per cento e il 65 per cento di raccolta differenziata. Lecce compie un balzo in avanti raggiungendo il 72,3 per cento e riceve il Premio di seconda categoria, mentre Brindisi con il 55 per cento riceve la menzione speciale 'Teniamoli d'occhio'.
- Nel 2017 Bari registra il 39,9 per cento di raccolta differenziata; Foggia il 26,5; Trani il 20,3; Taranto il 17,2. Salgono da 25 a 29 i Comuni che si aggiudicano il Premio di seconda categoria, assegnato alle amministrazioni che nei primi nove mesi del 2018 hanno registrato una media percentuale di raccolta differenziata pari o superiore al 65 per cento, raggiungendo l'obiettivo di legge.
- Montemesola occupa il primo posto con il 76 per cento; seguono Gioia del Colle con il 74,9 e Capurso con il 74,5 di raccolta differenziata. Quanto alle menzioni sono 22 i comuni a ricevere la menzione speciale 'Teniamoli d'occhio', assegnata alle amministrazioni che nei primi nove mesi del 2018 hanno registrato una media percentuale di differenziata pari o superiore al 55 per cento. Al primo posto Mottola con il 63,7 per cento, seguono San Donaci con il 63,4 e Massafra con il 63,1 per cento di raccolta differenziata.
- Attribuita anche la menzione speciale Start up che contraddistingue le amministrazioni che nel 2018 hanno avviato il sistema di raccolta porta a porta, raggiungendo percentuali significative di raccolta differenziata. A riceverla quest'anno Altamura, Fragagnano, Gravina in Puglia, Pietramontecorvino, San Cesario di Lecce, Santeramo in Colle, Toritto. Restano infine 35 i Comuni definiti 'Indifferenti', ossia amministrazioni che nel 2017 non hanno raggiunto il 10 per cento di raccolta differenziata o non hanno effettuato alcuna registrazione sul portale ambientale della Regione Puglia.

BUONI PROPOSITI PER IL 2020:

- Non comprare più del necessario e non ti far trarre in inganno dalle offerte 3x2
- Organizza bene il frigorifero in modo da conservare al meglio il cibo e non doverlo buttare
- Leggi bene l'etichetta, soprattutto la data di scadenza
- Conserva tutto ciò che può essere riutilizzato in maniera creativa
- Cerca delle ricette per riutilizzare ciò che è avanzato dal giorno prima
- Poni attenzione ai consumi di acqua per individuare eventuali perdite
- Quasi tutto ha una seconda possibilità di riutilizzo, ma se non ti è possibile farlo chiama degli addetti per lo smaltimento di rifiuti speciali !



SEDI ADOC:

PUGLIA

L'Adoc Puglia assiste gli iscritti con operatori volontari esperti sui diritti del consumatore, in grado di dare informazioni ai cittadini e abilitati alle procedure di conciliazione e arbitrato. Può contare su una rete di consulenti, avvocati convenzionati e volontari del servizio civile, che consente di fornire una consulenza legale specialistica.

SEDE REGIONALE (Bari)

Corso A. De Gasperi, 270 – 70125 Bari

Tel 080/5025248

Fax 080/5018967

Email info@adocpuglia.it – adocpuglia@adocnazionale.it

BRINDISI

Corso Umberto I, 85 – 72100 Brindisi

Tel 0831/523572

Fax 0831/564252

Email brindisi@adocpuglia.it

ADOC NAZIONALE

La sede Nazionale si trova a Roma
in Via Castelfidardo, 43

La sede nazionale non effettua
consulenza legale presso la
struttura, se si desidera ricevere
consigli e consulenza legale è
possibile rivolgersi alle sedi locali.



**ASSOCIAZIONE
DIFESA
ORIENTAMENTO
CONSUMATORI**

SEDI ADOC:

FOGGIA

Via Fiume, 38/40 C – 71121 Foggia

Tel 0881/776558

Fax 0881/776558

Email foggia@adocpuglia.it

LECCE

Via Pietro Palumbo, 2 – 73100 Lecce

Tel 328/6892808

Fax 0832/246665

Email lecce@adocpuglia.it

TARANTO

Via Emilia, 153 – 74100 Taranto

Tel 099/7354924

Fax 099/7354679

Email adocta@libero.it



**ASSOCIAZIONE
DIFESA
ORIENTAMENTO
CONSUMATORI**

Altre...

SEDI ADOC IN PUGLIA

PROVINCIA DI BARI

- 70125 BARI - C.so A. De Gasperi, 270 - Tel. 080.5025248 - 080.5648991 - Fax 080.5018967 - info@adocpuglia.it
- PR 70011 Alberobello - Via Garibaldi, 19 - Tel./Fax 080.4322871
- S 70022 Altamura - Piazza Unità d'Italia, 19 - Tel. 080.3214653 - altamura.ba@adocpuglia.it
- PR 70014 Conversano - Via Matteotti, 13 - Tel. 080.4952628
- S 70023 Gioia Del Colle - Via Pergola, 14 - Tel. 080.3430738 - gioia.ba@adocpuglia.it
- S 70054 Giovinazzo - Via Balilla, 5 - Tel. 080.9900723 - giovinazzo.ba@adocpuglia.it
- S 70010 Locorotondo - Via Cisternino, 126 - Tel. 080.4317499 - locorotondo.ba@adocpuglia.it
- S 70056 Molfetta - Piazza Aldo Moro, 24/25 - Tel. 080.3349279 - molfetta.ba@adocpuglia.it
- PR 70043 Monopoli - Via Roma, 136 - Tel. 080.4107587 - monopoli.ba@adocpuglia.it
- S 70038 Terlizzi - Via Ventimiglia, 10-14 - Tel. 080.2080687 - terlizzi.ba@adocpuglia.it

PROVINCIA DI FOGGIA

- 71121 Foggia - Via Fiume, 38/C - Tel. 0881.776558 - foggia@adocpuglia.it
- PR 71121 Foggia - Via Piave, 97

PROVINCIA DI BRINDISI

- 72100 Brindisi - Corso Umberto I, 85 - Tel. 0831.523572 - brindisi@adocpuglia.it
- PR 72022 Latiano - P.zza C. Rubino, 24 - Tel. 0831.725141 - latiano.br@adocpuglia.it
- S 72023 Mesagne - Via Ruggero Il Normanno, 12 - Tel. 0831.772117 - mesagne.br@adocpuglia.it
- S 72026 San Pancrazio Salentino - Via Mazzini, 50 - Tel. 0831.664434 - sanpancrazio.br@adocpuglia.it

PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI

- S 76123 Andria - Via M. Attimonelli, 60 - Tel. 0883.884840 - andria.bat@adocpuglia.it

PROVINCIA DI LECCE

- 73100 Lecce - Via P. Palumbo, 2 - Tel./Fax 0832.246665 - lecce@adocpuglia.it
- S 73100 Lecce - Via Bari, 32 - lecce2.@adocpuglia.it
- PR 73024 Maglie - Via Sant'Antonio Abate, 63 - maglie.le@adocpuglia.it
- S 73025 Martano - Via Trento, 21 - Tel. 0836.505357 - martano.le@adocpuglia.it
- S 73057 Taviano - Via Corsica, 40 - Tel. 0833.911794 - taviano.le@adocpuglia.it

PROVINCIA DI TARANTO

- 74100 Taranto - Via Emilia, 153 - Tel. 099.7354924 - taranto@adocpuglia.it
- PR 74100 Taranto - P.zza Dante, 2 - Tel. 099.7353128 - adocta@libero.it
- S 74011 Castellaneta - Via Ospedale, 64 - Tel. 099.8441604
- PR 74022 Fragagnano - Via Roma, 2 - Tel. 099.9560542
- PR 74023 Grottaglie - Via Bologna, 22 - Tel. 099.5661010
- PR 74014 Laterza - Via Trento, 47 - Tel. 099.8297601
- PR 74024 Manduria - Via N. Sauro, 11/A - Tel. 099.9711671
- S 74015 Martina Franca - Via Olivieri, 13 - Tel. 080.4839387
- S 74016 Massafra - Corso Roma, 204 - Tel. 099.8803285
- PR 74017 Mottola - Via Salvo D'Acquisto, 38 - Tel. 099.8862932
- PR 74018 Palagianello - Via Pisanelli, 60 - Tel. 099.8494481
- PR 74019 Palagianello - Via Masella, 3 - Tel. 099.8885159
- S 74028 Sava - Via Adua, 9 - Tel. 099.9721350

LEGENDA: • Sede regionale o provinciale | S Sportello autorizzato | PR Punto Raccolta

