



**IL LIBRO** Grazie alle buone pratiche evitata l'apertura di quasi 200 nuove discariche

## Un quarto di secolo di differenziata

■ Come hanno fatto concetti come green economy, eco sostenibilità e responsabilità sociale ad affermarsi in Italia tanto da diventare argomento di dibattito in tutti i livelli della governance sia politica che economica e sociale? Come è stato possibile far crescere nel Paese, in maniera esponenziale, la differenziata? A rispondere a queste domande ci pensa Quel che resta di un bene, il

libro scritto da Carlo Montalbetti (direttore generale di Comieco) e Ercole Sorì (direttore del Centro di studi storici sammarinesi e docente di Storia economica nell'Università Politecnica delle Marche). Si tratta di una breve storia della raccolta differenziata e del riciclaggio di carta e cartone, per ripercorrere i 25 anni di storia della raccolta differenziata in Italia. Con questo volume, spiega

Montalbetti, "abbiamo voluto raccontare la storia della raccolta differenziata, e in particolare del riciclo di carta e cartone, in Italia. Abbiamo analizzato le evoluzioni storiche e sociali connesse alla raccolta differenziata, partendo dalla prima esperienza concreta registrata a Modena nel 1973, fino alla diffusione di questa pratica che ha visto affermarsi alla fine degli anni '90 una vera e propria

coscienza ecologica". Quello della raccolta differenziata in Italia, aggiunge il direttore generale Comieco, il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosa, "è stato un lungo percorso che negli ultimi 10 anni ha permesso di evitare l'apertura di quasi 200 nuove discariche e ai Comuni italiani di beneficiare di quasi 700 milioni di euro per il servizio di raccolta".



**L'ALLARME**

## In crescita l'obesità infantile Nel mirino le cattive abitudini domestiche

**IL REPORT**

### Le ristrutturazioni aziendali possono attendere Il 60,3% non le pianifica

■ Il 60,3% delle imprese non pianifica in anticipo gli interventi di ristrutturazione aziendale e nel 55,4% dei casi manca il dialogo sociale. E' quanto emerge da una ricerca di Vigeo, "Managing Restructuring responsibly: Trends e performance delle aziende europee", che ha interessato 363 società europee quotate che negli ultimi anni sono state oggetto di attività di ristrutturazione. L'indagine è stata anticipata all'evento organizzato dal Csr Manager Network, l'associazione che riunisce i responsabili delle politiche ambientali e sociali delle maggiori imprese italiane promossa da Altis (Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica di Milano) e Isvi (Istituto per i valori d'impresa), per approfondire tendenze, strumenti e buone pratiche di downsizing, ossia di ristrutturazioni aziendali socialmente responsabili. In particolare, la ricerca ha evidenziato la carenza di una visione di medio-lungo termine che porti a pianificare con anticipo il processo di ridimensionamento downsizing (60,3% delle imprese) e la mancanza di un percorso di dialogo sociale (55,4%). Inoltre, quasi un'impresa su quattro (22,6%) dichiara di favorire meccanismi di informazione e consultazione e l'11,8% prevede la sottoscrizione di un accordo in caso di downsizing.

Delle 71 società che si impegnano a prevenire le ristrutturazioni solo 33 hanno una politica che vincola a trovare una soluzione partecipata. Trasparenza, pianificazione e condivisione restano i cardini per limitare i licenziamenti perché proprio le imprese che hanno preso chiari impegni a comunicare con trasparenza, che hanno pianificato con anticipo e hanno condiviso i diversi passaggi sono riuscite a limitare meglio gli effetti negativi sul capitale umano. Tra i Paesi con le performance migliori Francia, Belgio, Olanda e Norvegia, con l'Italia al sesto posto davanti a Germania e Spagna. I settori con i risultati più positivi sono: bancario, minerario, assicurativo, auto e chimici, mentre si osservano le performance peggiori nei settori viaggi e turismo, alberghiero e retail.

"Abbiamo voluto proporre una riflessione su questi temi perché investono il rapporto con uno stakeholder chiave come il dipendente e quello delle persone è un tema centrale del lavoro del Corporate Social Responsibility Manager" ha dichiarato Caterina Torcia, presidente del Csr Manager Network che aggiunge: "Come dimostrano anche i dati, le aziende che hanno agito con maggiore coinvolgimento delle parti e condivisione sono riuscite a minimizzare l'impatto sulle persone in perfetta adesione con l'approccio multistakeholder tipico del nostro lavoro".

**LUCE DA RECORD**

### In California compie 110 anni la lampadina "faro" della caserma dei pompieri

■ Si celebra in questi giorni negli Stati Uniti l'anniversario della lampadina di Livorno. Accesa da 110 anni la lampadina illumina, con la sua luce fissa, la caserma dei pompieri della cittadina californiana. Anche da noi, in Italia, l'anniversario non passa inosservato: la lampadina, infatti, negli anni ha assunto il ruolo di un simbolo dell'anticonsumismo, come scoprì il signor Shelby, il suo fabbricante, costretto al fallimento

perché produceva lampadine che non "morivano" mai. Un tributo, insomma, a un modo di produrre oggetti preconsumistico, prima che l'"obsolescenza pianificata" delle industrie odierne di automobili, elettrodomestici, computer, diventasse la norma. Proveniente da un'azienda dell'Ohio, la lampadina venne regalata da un benefattore ai vigili del fuoco per aiutarli a trovare le lanterne a petrolio anche al buio.

L'obesità infantile è in continuo aumento. In America quasi un bambino su tre è obeso o in sovrappeso. Ma il fenomeno non risparmia neanche il Belpaese dove su cento bambini almeno 24 sono in sovrappeso e 12 sono obesi. Tra le cause, di certo, bisogna rilevare le cattive abitudini alimentari che si acquisiscono soprattutto tra le mura domestiche. Ma un grande alleato ai problemi di peso è anche "la poca mobilità dei nostri ragazzi, associata ad una quantità eccessiva di sostanze nutritive ossia latte, cereali e niente grassi cattivi". Anche perché i rischi dell'obesità non sono da sottovalutare. "Se si seguisse la strada del paninazzo avremmo dei problemi legati alla presenza di grassi saturi e ad una stimolazione eccessiva della produzione di insulina". Così, sottolinea il nutrizionista Giorgio Calabrese. Per Calabrese, dunque, "abbiamo bisogno di più movimento e, oltre ai prodotti freschi, come frutta e verdura, anche dei fuori pasto che non devono essere molto grassi ma devono avere la giusta composizione nutritiva ossia latte, cereali e niente grassi cattivi". Anche perché i rischi dell'obesità non sono da sottovalutare. "Se si seguisse la strada del paninazzo avremmo dei problemi legati alla presenza di grassi saturi e ad una stimolazione eccessiva della produzione di insulina". Così, sottolinea il nutrizionista, "prepariamo futuri diabetici e aterosclerotici".

Insomma, servono regole ma i peccati di gola, se controllati, sono concessi a tutti. Parola dell'esperto ma anche della conduttrice e mamma, Antonella Clerici. La vita, commenta Calabrese, "non è soltanto per i virtuosi, è ammessa anche qualche trasgressione, purché sia legale ed onesta. Quando si esagera con un pasto, basta limitarsi un po' con quello prima o successivo". Anche per la Clerici, "ad un bambino bisogna concedere ogni tanto qualche sfizio. Credo che con il giusto buon senso, un bambino possa mangiare un ovetto o una merendina, altrimenti si rischia di disinserirlo dalla società". Certo, "una merendina al giorno non fa male, se ovviamente non sostituisce gli alimenti base", afferma la



nota conduttrice che, nel suo rapporto con la figlia ammette: "Qualche volta per ottenere qualcosa le prometto in cambio una caramellina. Anche se devo dire che in questo la mia bambina non è molto vizziata e mangia di tutto. Come tutti i bambini non ama la verdura ma mangia molta frutta. Quando cre-

scerà troverà la sua strada e i suoi gusti".

Ma prima di curare è importante prevenire. Tra gli obiettivi della Ferrero, ad esempio, illustrati nel secondo bilancio sociale, c'è proprio un ampliamento di Kinder-Sport, il programma per uno stile di vita sano entro il 2013. Solo

tra il 2009 e il 2010 sono stati 17 Paesi i coinvolti con oltre 7 milioni di ragazzi partecipanti. In questo campo, inoltre, può fare molto anche una comunicazione pubblicitaria responsabile. Dal 2009 Ferrero non indirizza le pubblicità dei propri prodotti alimentari ad audience composte in maggioranza da bambini sotto i 12 anni, nei 27 Paesi Ue, in Australia, Canada e Brasile. Nel corso del 2010, inoltre, il Gruppo si è impegnato per l'applicazione della Politica Ifba (International Food and Beverage Alliance) di autoregolamentazione delle pubblicità indirizzate ai bambini (televisive, su stampa e via internet) da applicare a livello globale a partire dal gennaio 2012. Nel giugno del 2010, tale strategia è stata ulteriormente ampliata: i membri Ifba si sono infatti impegnati a non indirizzare comunicazioni commerciali relative ai loro prodotti alimentari nelle scuole elementari, salvo i casi di specifica richiesta o accordo con le amministrazioni scolastiche per scopi educativi.

**CHILD FRIENDLY** Spazi per giocare e menù a km zero

### Arrivano i ristoranti a misura di bambino

■ Ristorante non più "off limit" per le famiglie con figli a seguito. Se infatti i bambini a tavola sono un disastro, e fuori casa diventano ancora più ingestibili, per tenerli a bada mentre si mangia non basta un seggiolone dove "bloccare" il piccolo. Così molti locali stanno correndo ai ripari, per la gioia dei genitori ma anche per non lasciarsi sfuggire una grossa fetta di clienti. Dunque anche in Italia

si moltiplicano i ristoranti "a misura di bambino", locali "child friendly", con spazi ad hoc. Non sono rari, infatti, locali dotati di baby parking, con un giardino "antitrauma" dove i bambini possono mangiare e giocare allo stesso tempo. L'età dei piccoli clienti di questi ristoranti varia dai 5 ai 12 anni, ma non è raro trovare anche locali attrezzati per i più piccoli, con fasciatoi o angoli per l'allattamento. Ma tra



i punti di forza di questi luoghi pensati per i bambini c'è il menù, nel rispetto delle regole di una cucina sana e genuina, seguendo il principio del km zero e affidandosi ai prodotti della tradizione, gli chef preparano piatti semplici per bambini, proprio come quelli della cucina della mamma.

**IL FORUM INTERNAZIONALE**

### Progetti ed esperienze a confronto per un futuro sostenibile

la sostenibilità. Tra i relatori internazionali di questa edizione, oltre a rappresentanti accademici e istituzionali, Kazuhiko Takeuchi professor of graduate school of agricultural and science di Tokyo in teleconferenza da Tokyo durante la lectio magistralis del professor Vincenzo Naso, chairman dell'International conference on sustainability science. "La missione del Sif è di mettere in contatto istituzioni, università e aziende

allo scopo di creare le condizioni per un proficuo scambio di idee e di esperienze, e aiutare così lo sviluppo sostenibile", commenta Daniele D'Ambrosio, presidente di Minerv@. Dall'anno scorso, inoltre, il forum prevede anche il Premio Sif che quest'anno nella sezione categoria aziende è stato assegnato alla Bosch di Bari con "un progetto integrato di risparmio energetico sull'intera catena di produzione che

comprende anche corsi di formazione del personale" spiega D'Ambrosio. Il premio Sif all'impresa consiste in una opera firmata dal maestro di fama internazionale Pasquale Basile, e gentilmente messa a disposizione dall'Unesco che l'ha adottata come simbolo del decennio dell'educazione allo sviluppo sostenibile. Quest'anno però il premio prevede anche una sezione dedicata ai giovani ricercatori che, annuncia D'Ambrosio, "è stato assegnato ad un progetto molto interessante sullo sviluppo di energia da biomasse messo a punto dal ricercatore Zazza". Il premio consisterà in una somma in denaro, o a scelta, in uno stage presso il Wwf Italia.