

**PAVIA
ACQUE**

Servizio Idrico Integrato

Rassegna Stampa

29 novembre 2019

CAMPAGNA GREEN



L'arrivo in ateneo dei distributori d'acqua tecnologici

Addio bottigliette l'università installa le "fontanelle 2.0"

PAVIA. Dopo la distribuzione delle borracce alle matricole per il progetto "plastic free" dell'università, ieri sono stati installati nove erogatori d'acqua al Polo Bordeaux e al piano C di ingegneria, a Palazzo Botta 2, a Chimica, a Fisica, al San Tommaso, a San Felice, al Campus Aquae e uno in Rettorato. Sono in acciaio, dispongono di acqua a temperatura ambiente, fredda e gasata, li ha installati la ditta Argenta, la stessa dei distributori di snack. Il target sono gli studenti: le macchinette si attivano col badge di ateneo e permettono fino a un massi-

mo di due litri di erogazione al giorno a persona, per evitare sprechi. Studiandone l'uso, l'ateneo valuterà anche come aumentare il servizio. Gli erogatori, che saranno attivi nei prossimi giorni, hanno un filtro per l'acqua selezionato e validato dal dipartimento di Chimica grazie alla collaborazione del direttore Antonella Profumo e del professor Marco Baldi. Le macchine saranno sottoposte anche a un monitoraggio periodico di Pavia Acque grazie a un protocollo d'intesa che sarà firmato a breve. —

A.Gh.

Pavia, svolta green per l'Università: "E prima i prodotti locali"

Prelibatezze del territorio in tutti gli eventi in cui sono previsti catering, dall'inizio dell'anno la plastica è stata rimpiazzata da borracce in acciaio

di MANUELA MARZIANI



Da sinistra, Rossi, Svelto, Bosi e Zatti

Pavia, 28 novembre 2019 - **L'Università punta sull'ambiente** e si mette a fianco del territorio per promuovere quanto viene prodotto nella provincia. Per questo in tutti gli eventi in cui saranno previsti servizi di catering o comunque per l'acquisto di cibi e bevande si punterà su fornitori che utilizzino **prodotti locali**. «Un'organizzazione importante, forse l'azienda più importante per dimensioni e impatto dell'intera provincia – ha detto il rettore Francesco Svelto – deve sentire la propria responsabilità sociale soprattutto perché è un'istituzione pubblica votata alla formazione di nuove generazioni».

Rifornirsi di più di prodotti a chilometro 0 significa **evitare il trasporto di merci, ridurre gli imballaggi**, l'utilizzo di prodotti chimici e non trascurare ciò che esiste in zona. «Intendiamo agire

con un forte **senso della comunità** di appartenenza - ha aggiunto il rettore - e il desiderio di costituire un riferimento per la comunità stessa, a partire dalla promozione di quanto viene prodotto».

In un'ottica di attenzione alla sostenibilità, per quanto riguarda l'approvvigionamento energetico, oggi l'Ateneo utilizza esclusivamente **fonti di energia rinnovabile** e applica tecniche di gestione sostenibili per i 125mila metri quadri di verde, oltre ai 215mila del bosco Negri. Inoltre, da inizio anno è stata **eliminata la plastica** attraverso la **distribuzione di borracce in acciaio inossidabile** e **l'installazione di distributori d'acqua dislocati nei vari poli**. «Lo sviluppo sostenibile è una necessità vera - ha sottolineato il presidente della Camera di commercio, Franco Bosi che rappresenta 60mila imprese pavese -. Occorre puntare su nuove fonti energetiche e ridurre il consumo dell'acqua. Il collegamento tra Università e mondo agricolo deve aiutarci anche a recuperare prodotti che oggi non vengono più coltivati». «Le eccellenze note della provincia sono **riso e vino** - ha aggiunto Graziano Rossi del dipartimento scienze della terra e dell'ambiente -, ma ci sono molti altri prodotti come la cipolla di Breme che oggi compete con la "sorella" di Tropea per qualità. Per il riso poi dal Carnaroli e dal Vialone nano sta nascendo il Vialone nero o il Lomello, una "nuova" varietà. Senza scordare le zucche di Dorno o di Lungavilla».