



COMUNICATO STAMPA

Alla Cena Condivisa vince la raccolta differenziata

Genova, 23 maggio 2026 – La Cena Condivisa del centro storico compie un salto di qualità sul fronte ambientale e diventa, per la prima volta, un grande evento cittadino impostato secondo un modello “zero waste”.

L’iniziativa, organizzata insieme da AMIU Genova e dalle associazioni del territorio, ha permesso di raggiungere circa il 90% di raccolta differenziata, con oltre 1.000 kg di materiali raccolti e avviati correttamente al recupero.

Un dato particolarmente significativo riguarda il residuo secco: durante la manifestazione non è stato distribuito neppure un contenitore dedicato all’RSU, scelta simbolica ma anche operativa che ha puntato tutto sulla separazione dei materiali e sulla responsabilità condivisa dei partecipanti.

Fondamentale il lavoro svolto dalle squadre di scout e dai ragazzi dell’organizzazione, che hanno seguito il ritiro differenziato tavolo per tavolo, supportando cittadini e partecipanti nel corretto conferimento dei rifiuti prodotti durante la serata.

«Quest’anno la Cena Condivisa ha fatto un passo in più: non soltanto stare insieme, ma farlo con attenzione concreta verso il quartiere e verso l’ambiente — sottolinea Christin Spadorotto, portavoce dell’organizzazione della Cena Condivisa — La collaborazione con AMIU ci ha permesso di trasformare un momento popolare e partecipato in un’esperienza collettiva di sostenibilità reale. Molte persone, a fine serata, hanno persino portato via il materiale informativo distribuito ai tavoli: un segnale bello, perché significa che il messaggio è arrivato e che c’è voglia di partecipare davvero».

L’intera macchina organizzativa ha visto AMIU impegnata nel coordinamento ambientale dell’evento, nella predisposizione delle postazioni di raccolta e nelle attività informative dedicate ai partecipanti.

«Questa serata dimostra che eventi molto partecipati possono essere gestiti con un approccio diverso — commenta Roberto Spera, Direttore Generale AMIU Genova — In via sperimentale per la cena condivisa non abbiamo messo contenitori per i rifiuti, ma solo quelli per i materiali da differenziare, in primo luogo umido e plastica ma anche carta e vetro. E grazie alla collaborazione dello staff degli organizzatori, delle associazioni di volontariato e dei partecipanti abbiamo realizzato il primo evento zero waste, superando il 90% di raccolta differenziata. Un ottimo esempio di gioco di squadra: insieme si può fare e AMIU lo sa fare!»

La Cena Condivisa 2026 diventa così anche un esempio concreto di sostenibilità urbana applicata agli eventi pubblici, trasformando una grande festa di comunità in un'esperienza di attenzione ambientale e partecipazione attiva.