

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento  
Piazza Dante 15, 38122 Trento  
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615  
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 380 del 16/02/2012

Firmato oggi l'accordo tra la Provincia, il Comune di Trento e le associazioni di categoria

## **"ECORISTORAZIONE TRENINO": ORA I RISTORATORI POSSONO RICHIEDERE IL MARCHIO**

Un ristorante ed un agriturismo l'hanno già ottenuto, al termine di un periodo di sperimentazione, ed oggi si sono visti consegnare il materiale necessario per essere, concretamente, operativi. Ma da oggi, con la sottoscrizione avvenuta in Provincia dell'accordo di "Ecoristorazione Trentino", siglato tra la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento e le maggiori associazioni di categoria del comparto ristorativo trentino - accordo che prevede il rilascio di un marchio ai ristoratori trentini che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell'ambiente - tutti gli interessati possono richiederlo. "Un passo importante - ha commentato il vicepresidente ed assessore provinciale ai lavori pubblici, ambiente e trasporti, Alberto Pacher - all'interno delle iniziative messe in campo per arrivare alla riduzione dei rifiuti da un lato e dall'altra per introdurre una logica di sostenibilità in tutti i settori della vita economica del Trentino. Così come è successo con la campagna "Ecoacquisti" che ha registrato 142 adesioni di punti vendita, oggi dopo un lungo e costruttivo confronto con le associazioni di categoria, si firma un accordo importante. Significa che i ristoranti con il certificato - rilasciato al termine di un iter che prevede la soddisfazione di precisi requisiti - sono quelli che adottano i prodotti del territorio, a filiera corta. Non solo: sono luoghi nei quali si pratica la riduzione dei rifiuti e si utilizzano le vaschette per portare a casa il cibo non consumato durante il pranzo o la cena".

A sottoscrivere l'accordo - e a sottolinearne la valenza positiva anche nel sostegno ad un settore, quello della ristorazione, che non è solo importante dal punto di vista economico ma rappresenta, ha aggiunto Pacher, "parte dell'identità del nostro territorio" - sono stati, con il vicepresidente della Provincia, l'assessore all'ambiente e alla mobilità del Comune di Trento, Michelangelo Marchesi; il vice-presidente di ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Michele Viola; il presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino, Graziano Lozzer; il presidente dell'Associazione Ristoratori del Trentino, Danilo Moresco; il presidente di FIEPET - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici (Confesercenti del Trentino), Massimiliano Peterlana; il vice-presidente di UNAT - Unione Albergatori del Trentino, Enzo Bassetti. Infine, presentazione e complimenti per i due ristoranti - "Da Pino" di San Michele all'Adige e Agriturismo Martinelli di Centa San Nicolò, rappresentati da Danilo Moresco e Lauro Martinelli - che per primi hanno ottenuto, dopo aver sperimentato i criteri del disciplinare e superata la verifica indipendente, il marchio "Ecoristorazione Trentino".-

E' dopo sei mesi di concertazione e sperimentazione, che il tavolo di lavoro del progetto "Ecoristorazione Trentino" - partecipato dalla Provincia, dal Comune di Trento e dalle principali associazioni di categoria del comparto ristorativo trentino (ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Associazione Agriturismo Trentino, Associazione Ristoratori del Trentino, Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, UNAT - Unione Albergatori del Trentino) - ha approvato l'Accordo di programma oggi sottoscritto. Accordo che impegna tutti alla diffusione di un marchio di sostenibilità ambientale assegnato ai ristoratori che rispettino un disciplinare costituito da 26 azioni ambientali. La Provincia autonoma di Trento, che ha approvato l'Accordo lo scorso 20 gennaio, lo ha poi presentato in anteprima al RivaExpoHotel, nell'ambito di un incontro informativo sul tema dell'eco-ristorazione organizzato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente. Oggi la firma dell'accordo.

Il progetto "Ecoristorazione Trentino", avviato dalla Provincia autonoma di Trento nell'aprile 2011 per il tramite dell'Agenzia per la depurazione e dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, ha come obiettivo il miglioramento del già eccellente servizio offerto dai ristoratori trentini, aumentandone e valorizzandone l'attenzione ai temi ambientali. Il progetto si concentra prima di tutto sulla riduzione dei rifiuti, ma anche sulla promozione di prodotti del territorio "a filiera trentina", sulla riduzione dei consumi idrici ed energetici, sulla valorizzazione dell'acqua di rete, sull'utilizzo di prodotti e servizi ecologici, sul coinvolgimento della clientela nell'attuazione di "buone pratiche".

Sono interessati tutti gli esercizi per i quali il servizio di ristorazione è l'attività prevalente e che comunque offrono tale servizio in modo continuativo e non esclusivo per alcune categorie di clienti, ovvero: ristoranti, pizzerie, agriturismi, alberghi e altre strutture ricettive nelle quali il servizio di ristorazione non sia destinato solo agli ospiti.

In particolare, gli esercizi interessati ad ottenere il marchio "Ecoristorazione Trentino" devono soddisfare 7 requisiti obbligatori e raggiungere un punteggio minimo di 18 punti su 50 messi a disposizione da 19 requisiti facoltativi.

Ecco le aree in cui è stato suddiviso il disciplinare:

1. alimenti e bevande: priorità ai prodotti biologici, locali, solidali
2. rifiuti: priorità alla riduzione
3. energia e acqua: priorità al risparmio energetico ed idrico
4. acquisti non alimentari: priorità ai prodotti verdi
5. informazione, comunicazione, educazione ambientale: per il coinvolgimento della clientela nelle buone pratiche ambientali.

Per maggiori informazioni sul progetto "Ecoristorazione Trentino" si può visitare il sito della Provincia autonoma di Trento dedicato ai progetti di sostenibilità ambientale:

[www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it).

In allegato:

- file audio con intervista al vicepresidente Alberto Pacher
- file pdf con la presentazione dell'accordo
- file pdf con il testo dell'accordo

-

()