

## IL PROGETTO

La Provincia autonoma di Trento, in collaborazione col Comune di Trento, ha avviato nell'aprile 2011 un tavolo di lavoro con le principali associazioni di categoria operanti nel settore della ristorazione (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), con lo scopo di attivare un **progetto di sostenibilità ambientale per la ristorazione trentina**, denominato "Ecoristorazione Trentino".

Il progetto, che ha portato nel febbraio 2012 alla firma di un **accordo di programma** tra tutti gli attori coinvolti, si rivolge agli esercizi ristorativi trentini: quelli che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell'ambiente possono richiedere un **marchio di qualità ambientale**, e ottenerlo dopo essersi sottoposti a una rigorosa **verifica indipendente** di conformità.



Gli esercizi ristorativi che espongono questo marchio applicano azioni di sostenibilità ambientale

Dal febbraio 2012, il marchio "Ecoristorazione Trentino" permette di riconoscere gli esercizi ristorativi trentini attenti all'ambiente.

Il marchio "Ecoristorazione Trentino" è disciplinato da un accordo di programma siglato il 16 febbraio 2012 fra la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento e le principali associazioni di categoria del comparto ristorativo trentino.

### PER INFORMAZIONI

AGENZIA PROVINCIALE  
PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE  
SETTORE TECNICO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE  
Tel. 0461/497738-7771

[ecoristorazione@provincia.tn.it](mailto:ecoristorazione@provincia.tn.it)  
[www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)  
[www.ecoristorazionetrentino.it](http://www.ecoristorazionetrentino.it)



## L'AMBIENTE È SERVITO!



Mangiare fuori casa rispettando  
l'ambiente si può!  
Basta scegliere il marchio  
"Ecoristorazione Trentino"!

Progetto della  
Provincia Autonoma  
di Trento  
per la ristorazione  
sostenibile

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

## GLI OBIETTIVI

Mangiare fuori è un gesto sempre più frequente nella quotidianità di un numero crescente di persone.

Dietro a quello che ci viene servito, oltre all'abilità del ristoratore, c'è anche un inevitabile impatto sull'ambiente.

Il progetto "Ecoristorazione Trentino" ha come obiettivo quello di **ridurre l'impatto ambientale**, ovvero l'inquinamento atmosferico e idrico, il consumo di energia e acqua, la produzione di rifiuti, connessi al servizio di ristorazione ed alla sua filiera.

Attraverso il marchio "Ecoristorazione Trentino", si raggiunge anche un obiettivo di informazione: si dà al ristoratore la possibilità di far **conoscere** al cliente il suo impegno per l'ambiente, e al cliente la possibilità di **comunicare** al ristoratore il suo interesse per l'ambiente.



## LE AZIONI PER L'AMBIENTE

Il marchio "Ecoristorazione Trentino" richiede la soddisfazione di **9 requisiti obbligatori** e il raggiungimento di un punteggio minimo di 24 punti su 74 messi a disposizione da **29 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.



### 1. MENÙ A FILIERA TRENTINA:

nel menù si trovano portate i cui ingredienti provengono esclusivamente dal territorio trentino, con conseguente riduzione delle emissioni da trasporto



### 2. ALIMENTI BIOLOGICI:

nel menù vengono impiegati almeno **tre** ingredienti provenienti da agricoltura biologica, che rispetta l'ambiente



### 3. NO PRODOTTI MONODOSE:

l'esercizio non utilizza prodotti usa e getta, riducendo così la produzione di rifiuti



### 4. ACQUA DEL RUBINETTO:

l'esercizio informa la clientela della possibilità di ordinare acqua del rubinetto, con conseguente riduzione delle emissioni da trasporto e della produzione di rifiuti



### 5. ILLUMINAZIONE:

l'esercizio utilizza esclusivamente impianti di illuminazione a risparmio energetico, con conseguente riduzione del consumo energetico e delle emissioni di gas-serra in atmosfera.



### 6. PRODOTTI PER LE PULIZIE:

l'esercizio utilizza almeno due linee di prodotti per le pulizie ecologici, con conseguente riduzione dell'inquinamento idrico e atmosferico.



### 7. INFORMAZIONE:

l'esercizio informa la propria clientela dell'impegno per l'ambiente e delle buone pratiche ambientali attuate



### ALTRE AZIONI:

l'esercizio ha scelto di attuare altre azioni per l'ambiente, che consentono il risparmio idrico ed energetico, la riduzione dei rifiuti, l'impiego di prodotti ecologici e l'attuazione di azioni di comunicazione ed educazione ambientale