



-COMUNICATO STAMPA-

SONO 21 I NUOVI ECORISTORANTI IN VALSUSA. AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE.

PRESENTATI NELLA SEDE DI ACSEL I RISTORATORI DELLA VAL SUSA CHE HANNO ADERITO ALLA
RETE NAZIONALE DEGLI RISTORATORI ECO-SOSTENIBILI

Sant'Ambrogio di Torino, 31 maggio 2017 – Sono stati presentati ieri, presso la sede di **Acsel s.p.a.**, i ristoratori che hanno deciso di aderire alla rete Ecoristoranti in Val di Susa. Sono infatti ben 21 i ristoratori che hanno aderito al network nazionale dei ristoratori ecosostenibili, e che hanno deciso di valorizzare la loro attività con un impegno concreto nei confronti dell'ambiente e una maggiore attenzione agli sprechi alimentari. Alla presentazione sono stati consegnati gli attestati ed erano presenti diversi amministratori del territorio valsusino, a dimostrazione di come la rete e in generale il progetto Ecoristoranti sia condiviso e partecipato a tutti i livelli.

*"Siamo felici che ben 21 dei ristoratori del nostro territorio abbiano deciso di aderire ad un progetto tanto innovativo quanto concreto nel combattere gli sprechi alimentari e la riduzione dei rifiuti-spiega **Alessio Ciacci, Presidente di Acsel s.p.a.**-. La presentazione non è un punto di arrivo, ma di partenza: ci aspettiamo che il numero dei ristoratori aumenti e coinvolga diverse realtà nel territorio, perché una ristorazione più attenta alla sostenibilità non è più solo un auspicio, ma una necessità, soprattutto in un territorio come il nostro, che va salvaguardato con azioni sinergiche e puntuali".*

Il network degli **Ecoristoranti vede la luce nel 2012**, in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei rifiuti, grazie ad un progetto proposto dalla Cooperativa ERICA in collaborazione con il Covar 14. Gli esercizi aderenti valorizzano la loro attività attraverso un impegno concreto nei confronti dell'ambiente ed una maggiore attenzione verso gli sprechi alimentari (asporto pietanze non consumate, utilizzo tovaglioli in stoffa ed acqua in brocca, attenzione alla corretta differenziazione dei propri rifiuti...).

Ad oggi, con i 21 aderenti della Valsusa, sono oltre 100 i ristoratori presenti in una rete che è in continua espansione.



Parte ufficialmente anche la nuova campagna di comunicazione e sensibilizzazione la raccolta differenziata di Acsel Spa. Previste numerose attività ed iniziative che coinvolgeranno i cittadini, le utenze non domestiche, i turisti, le scuole.

“Alcune nuove ed importanti attività, che si affiancano a quelle tradizionali, sono previste nella campagna di comunicazione 2017– **afferma il Presidente di ACSEL SPA Alessio Ciacci**. *La prima è il progetto per le scuole che viene studiato e proposto in modo unitario sui territori delle aziende facenti parte della Rete Corona Nord Ovest. La seconda è il progetto pensato per i Comuni Turistici che si potrà estendere anche a tutto il territorio della Valle di Susa. La terza riguarda l'estensione della rete Ecoristoranti anche alle strutture ricettive, alberghi, bed and breakfast..”*

Le attività sono suddivise in nove principali aree di intervento: contatto diretto con l'utenza, educazione ambientale, progetto scuole, rete ecoalberghi, progetto comuni turistici, giornali, compostaggio, canile, attività generali per i comuni.

Verranno effettuati numerosi punti informativi in occasione dei principali mercati della Valle, delle fiere e manifestazioni locali nonché all'interno di alcuni supermercati. L'educazione ambientale prevede incontri nelle scuole di ogni ordine e grado, laboratori specifici, uscite sul territorio per visitare gli ecocentri, visite agli impianti e al Museo A come Ambiente di Torino. Le attività di comunicazione generale sono rivolte a tutte le utenze della valle di Susa e prevedono la realizzazione di una nuova guida sulla raccolta differenziata, l'utilizzo del sito internet, dell'app, la collaborazione con La Stampa di Torino, la newsletter per i Comuni e per gli utenti. Progetti in via di sviluppo riguarderanno il compost della Valle di Susa da riutilizzare su terreni poveri ed il recupero della Discarica di Mattie da “non luogo” ad area di fruizione pubblica attraverso la predisposizione di percorsi di educazione ambientale, naturalistici con i cavalli, piantumazione della lavanda, orto botanico con specie rare, serra con piante carnivore nonché la realizzazione di un piccolo anfiteatro per svolgere manifestazioni teatrali e musicali.

Ecco l'elenco dei ristoratori aderenti:

- Ristorante Etable - Bardonecchia
- Ristorante Biovey - Bardonecchia
- Ristorante Borgovecchio - Bardonecchia
- Ristorante 'L Fouie - Bardonecchia
- Ristorante La Table Dlouz Amis – Oulx, Fraz. Beaulard
- Ristorante Il Cardo - Sauze di Cesana
- Ristorante Peccati di Gola - San Didero
- Bar Patrick - Vaie
- Malu's Bar - Vaie
- Trattoria dei Prati - Condove
- Ristorante Nonsolovino - Almese



- Trattoria Papilla - Chiusa S. Michele
- Osteria Chichibio - Borgone di Susa
- Cascina Roland - Villar Focchiardo
- Rifugio Toesca - Bussoleno
- Agriturismo Il Mulino - Mattie
- Trattoria La Cope - Almese
- Ristorante Phoenix - Condove
- Ristorante Unplug - Condove
- Caffè Vergnano - Sestriere
- Nuovo Baby Bar - Sestriere

Per ulteriori informazioni: www.ecoristoranti.it | www.acselspa.it oppure sulle pagine "Ecoristoranti" su Facebook e Instagram.