

Anche nei 39 comuni della Val di Susa arriva la rete nazionale dei ristoratori eco-sostenibili

“Ecoristoranti” arriva nel territorio Aysel

Ridurre la produzione di rifiuti e lo spreco di cibo: questi i due obiettivi che si prefigge la rete Ecoristoranti, esercizi ristorativi che hanno deciso di valorizzare la loro attività con un impegno concreto nei confronti dell’ambiente e una maggiore attenzione agli sprechi alimentari. Il network, che comprende circa 80 esercizi commerciali in tutta Italia, approderà anche in Val di Susa grazie alla collaborazione di Aysel s.p.a.

“Siamo lieti di aderire a questa iniziativa così innovativa in campo ambientale -spiega il Presidente di ACSEL Spa, Alessio Ciacci-. Prendersi cura del proprio territorio significa anche valorizzare le attività presenti sensibilizzandole sull’importanza di un lavoro svolto nel rispetto dell’ambiente. Occorre ridurre l’impatto ambientale dell’usa e getta a partire dallo spreco di cibo e dalla riduzione dei rifiuti e gli Ecoristoranti lavorano proprio in questa direzione. Dopo le iniziative sul turismo sostenibile, l’adesione alla rete Ecoristoranti da parte di Aysel è un’altra conferma di quell’approccio differente e virtuoso che vo-

gliamo avere per migliorare i risultati della raccolta differenziata e diminuire la produzione dei rifiuti”.

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 che ha coinvolto circa 35 esercizi del territorio a sud di Torino. Oggi il network comprende più di 80 ristoranti di oltre 20 comuni diversi ed è in continua espansione.

Aderire alla rete Ecoristoranti è molto semplice: il gestore dei rifiuti di un territorio (ATO, Consorzio, Azienda ecc.) o il Comune che vuole aderire stipula un accordo volontario con i ristoranti allo scopo di attivare pratiche di ristorazione sostenibile, in termini di prevenzione dei rifiuti e lotta allo spreco alimentare. Stipulando l’accordo i ristoranti si impegnano a promuovere l’asporto delle pietanze non consumate dal cliente, utilizzare tovaglioli in stoffa, servire l’acqua in brocca, prediligere i prodotti con meno im-

ballaggi, differenziare i propri rifiuti ed effettuare il compostaggio. In cambio il ristoratore gode del prestigio di far parte di una rete nazionale, testimoniata dalla vetrofania che riceverà all’adesione e che potrà essere esposta all’ingresso del suo locale, la presenza sui canali social (Facebook e Instagram) della rete, risparmi su forniture, tempo e spazio. All’adesione i ristoranti ricevono un kit composto dalla vetrofania, l’attestato di adesione, un banner-espositore da collocare nei pressi della cassa e una Doggy Bag, un contenitore che può essere utilizzato per il trasporto di cibi non consumati ma ancora edibili.

In questi giorni Aysel s.p.a., in collaborazione con le Associazioni di categoria e i Comuni associati, sta invitando tutti gli esercizi commerciali in possesso di una cucina e che forniscono pasti caldi in ambito ristorativo (ad esempio ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, agriturismi e rifugi) a partecipare a quattro incontri organizzati nelle seguenti date:

Lunedì 30 gennaio – Sant’Ambrogio, sede



Aysel, via delle Chiuse n. 21, ore 15.30

Martedì 31 gennaio – Sestriere, Sala Consiliare, Municipio, via Europa 1, ore 15.30

Lunedì 6 febbraio – Bardonecchia, Sala Consiliare, Municipio, piazza De Gasperi 1, ore 15.30

Martedì 7 febbraio – Sauze d’Oulx, Sala convegni ATL, viale Genevris 7, ore 15.30

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