

IL GIORNALE DI MINIMO IMPATTO

NUMERO 02 | DICEMBRE 2018



**Ecotoviglie' stories:
scoprite La Bottega
dei Sapori Diversi e
Il Borgo Verde
Pag. 05**

**A Minimo Impatto il
riconoscimento Maker
of Merit a Maker Faire
Roma 2018.
Pag. 08**

**Scopri Regusto, l'app
antispreco di cibo
che conviene a te e al
ristorante
Pag. 25**

EDITORIALE

Un Centro Studi sugli stili di vita a minimo impatto ambientale



Editoriale 03

Ecovigilie' Stories 04

Compostabile FAQ 07

Minimo Impatto maker of merit 08

Siti internet che piantano alberi 09

Natale a Minimo Impatto 12

Idee regalo tech & green 14

Guide Eco in Città 21

Chi è Minimo Impatto 17

Ristoranti 2.0 20

Regusto, l'app antispreco di cibo 25

Consigli energetici 26

News dalle associazioni ambientaliste 26

Vivere a minimo impatto è possibile. Il nostro impegno quotidiano è perché ciò sia realizzabile nelle scelte quotidiane, con semplicità, naturalezza e anche nel rispetto del portafogli.

In questi **10 anni** abbiamo dimostrato che spesso le alternative a minimo impatto ambientale possono essere alla portata di tutti e ove ciò non sia ancora possibile vi sono spesso aziende che investono nel futuro cercando soluzioni economicamente e pragmaticamente fattibili.

Anche **minimo impatto** vuol fare la propria parte. Il nostro ruolo di trade union tra il mondo delle imprese e gli utilizzatori finali ci pone in un ruolo privilegiato, di osservatori delle rispettive (e a volte reciproche) esigenze, aspettative e motivazioni.

Il **centro studi** nasce quindi dall'esigenza crescente per il Paese e il Pianeta di individuare gli stili di vita ecocompatibili, le buone pratiche, le best practice e l'ambientalismo concreto del "fare" iniziando dalla vita quotidiana, di tutti i giorni e per fare il punto su ciò che ora, subito o in tempi brevi sia attuabile e al contempo per essere un faro, per le aziende, su come i cittadini recepiscano i cambiamenti sostenibili, le loro esigenze, gli ostacoli più frequenti e le modalità con cui siano superabili. Questa strada non possiamo certo percorrerla da soli.

Abbiamo chiesto alla giornalista ambientale Letizia Palmisano - vincitrice del Premio Speciale Enel - Economia Circolare ai Macchianera Internet Awards 2018 di assumere il ruolo di direttore scientifico del centro studi per la sua esperienza di storyteller del mondo delle imprese green e delle buone pratiche che i cittadini possono attuare. Il suo lavoro sarà coadiuvato da nomi di rilievo a cui sono stati affidati gli approfondimenti di aree tematiche su cui sono tra i più grandi esperti. Marco Gisotti per i green jobs; Massimiliano Pontillo: green media; Gianni Terenzi: efficienza energetica; Nina Giancotti: eco trends e la stessa Palmisano per l'economia circolare.

ECOSTOVIGLIE' STORIES

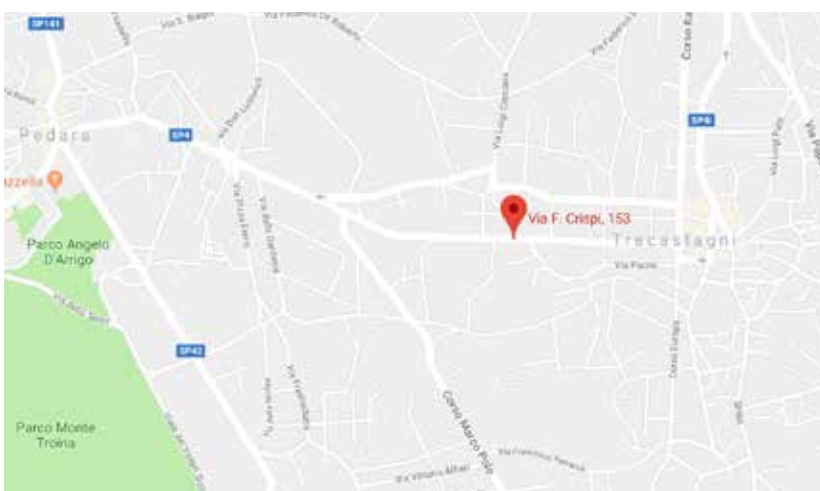
La Bottega dei Sapori Diversi

*Ristoranti ecosostenibili:
le storie di chi sceglie le
Ecostoviglie*

Chi è Bottega dei sapori diversi

La gastronomia de La Bottega dei Sapori Diversi nasce dall'esigenza di offrire alle persone una scelta alimentare diversa, sana, cruelty free, stagionale e a km0.

Ampia scelta di portate Gluten Free, dagli arancini, pasta al forno, sformatini, sfoglie salate fino ai dolci.



Social network

- labottegadesapori- enrica_costantino

Dove siamo

Via F. Crispi 153, 95039 Trecastagni (CT)
+39 345 968 5099

ECOSTOVIGLIE' STORIES

Il Borgo Verde Salad & Juice Bar

*Ristoranti ecosostenibili:
le storie di chi sceglie le
Ecostoviglie*



Chi è Il Borgo Verde

Il Borgo Verde Salad & Juice Bar è un angolo verde nel cuore di Frascati, ove gustare torte, tortine, biscotti, dolci al cucchiaio, muffin, cornetti, wrap, panini, involtini alle verdure e molto altro ancora.

Un luogo dove puoi prenderti il tuo tempo e rilassarti con cibi e bevande leggere, fresche, genuine e nel rispetto della filosofia e della cucina Vegan.



Social network

-  ilborgoverde
-  ilborgoverde

Dove siamo

Piazza del Gesù 11 - 00044 Frascati (RM)
+39 06 8660 3475

**BIODEGRADABLE E
COMPOSTABILE**

Made from plants not plastic



COMPOSTABILE FAQ

Domande semiserie sui prodotti compostabili



Nel primo magazine di Minimo Impatto abbiamo parlato di **biodegradabilità e compostabilità**, dei prodotti compostabili e dei loro **vantaggi** in termini ambientali ed economici.

In questo numero invece fugheremo **alcuni dubbi legati all'utilizzo pratico** di questi prodotti realizzati in polpa di cellulosa, in mater-bi e P.L.A (acido polilattico derivato dal mais).

Una volta tirati fuori dalla confezione si degradano con l'aria?

Le stoviglie compostabili **non si degradano** a contatto con l'aria e non scadono, possono essere utilizzati come un tradizionale piatto monouso.

Le funzioni che assolvono sono esattamente le stesse, l'unica cosa che cambia è il "fine vita" del prodotto, infatti a differenza dei prodotti tradizionali inquinanti le stoviglie compostabili possono essere gettate nella raccolta dell'umido insieme agli avanzi di cibo per essere avviati a compostaggio industriale e tornare in natura sotto forma di compost, materiale utilissimo per arricchire i terreni, contrastare la desertificazione e il dissesto idrogeologico.

Se a contatto con l'acqua si dissolvono?

Le stoviglie compostabili **non si dissolvono** a contatto con l'acqua, questo vale per i bicchieri ma anche per i piatti e le posate anche se il loro è un utilizzo a breve termine. Le performance sono ottime, ovviamente è bene sempre verificare la temperatura di utilizzo del prodotto. Alcuni prodotti come quelli realizzati in polpa di cellulosa e mater-bi possono resistere a contatto con cibi caldi, mentre in genere il PLA trasparente viene utilizzato solo per i bicchieri da bevande fredde. Questo spiega perché in ogni caso **non vanno dispersi in natura o nel mare**.

Sono commestibili? Si possono mangiare?

Le stoviglie compostabili **non si possono mangiare**, sorry! Tante cose sono naturali e derivano da risorse rinnovabili ma non sono commestibili.

Puzzano?

Le stoviglie compostabili, vengono a contatto con il cibo, **non puzzano e non alterano in alcun modo le caratteristiche organolettiche del cibo**.

MINIMO IMPATTO MAKER OF MERIT A MAKER FAIRE ROMA 2018



Minimo Impatto è stata presente al BioEconomy Village di MAKER FAIRE ROMA 2018 con le posate biodegradabili e compostabili in Mater-bi e con una presentazione di tutte le applicazioni innovative

dei materiali compostabili al mondo del packaging ecologico alimentare monouso.

Lo stand di Minimo Impatto è stato un punto di ritrovo per studenti, professionisti ricercatori e amanti dell'innovazione.

Il successo dell'iniziativa è testimoniato dal graditissimo riconoscimento di **MAKER of MERIT**, ottenuto grazie all'altissima affluenza al nostro stand.

Maker Faire®



FATTI DI GREEN

Siti internet che piantano alberi



Intervista a cura di Letizia Palmisano – Giornalista Ambientale

 @Leti_Palmisano | www.letiziapalmisano.it



Ogni azione umana (produzione di beni, erogazione di servizi, mobilità, eventi, etc.) è caratterizzata da una **impronta ambientale**, che rappresenta la quantità dei vari inquinanti generati lungo il ciclo di vita delle attività realizzate: questi inquinanti generano poi impatti sui vari comparti ambientali.

Stante le attuali modalità di trasformazione ed uso di energia (fossile), una parte normalmente molto rilevante dell'impronta ambientale complessiva di un prodotto o di un servizio è costituita dalla sua **carbon footprint** (impronta di carbonio), che rappresenta la quantità complessiva di CO₂ e gas serra che vengono emessi in comparto atmosferico e che determinano un incremento del riscaldamento climatico globale.

Anche un sito web, se pure immateriale, ha una propria impronta di carbonio in ragione del fatto che il sito stesso “vive” su un server alimentato da corrente elettrica, ad oggi generata con un mix di generazione elettrica non completamente rinnovabile: **un sito web ha quindi una “responsabilità” climatica in relazione alla quantità di energia elettrica consumata dal server dove lui stesso è ospitato** (hosting).

Per saperne di più e per capire come sia possibile compensare l'impronta ambientale lasciata dal proprio sito internet abbiamo intervistato Paolo Viganò, Carbon Manager e CSR Manager di Rete Clima che – attraverso il progetto CO₂web® – calcola le missioni di siti e dell'attività web e ne cura la compensazione.

Come faccio a sapere quanto inquinano un sito internet? E cosa posso fare?

Nell'ambito del Progetto CO₂web® sviluppato da Rete Clima (www.co2web.it) viene realizzata una prima contabilità delle emissioni di CO₂ e gas serra del sito web tramite un tool di facile uso, che permette di stimare il consumo elettrico e le emissioni corrispondenti sulla base delle pageview annuali del sito: le pageview offrono infatti una indicazione indiretta della occupazione della macchina server da parte di un sito web, rispetto a cui si può derivare il consumo elettrico associato.

Una volta compresa la CO₂ generata dal sito, **sono percorribili due strade**: una si basa sulla

realizzazione di **progetti di nuova forestazione urbana nazionale**, mentre una seconda strada prevede l'**annullamento di certificati di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili** (in quantità proporzionale al consumo elettrico del sito).

La prima strada di forestazione urbana è una vera e propria **strategia di compensazione delle emissioni**, che interviene cioè a valle della generazione elettrica per controbilanciare le sue emissioni di CO₂ (impronta di carbonio) mediante la posa di alberi che nell'ambito del loro ciclo vitale riassorbiranno tale quantità di CO₂, stoccandola nella propria biomassa. Alberi che però, insieme all'assorbimento di CO₂ – e quindi – al contrasto al climate change, offrono una serie aggiuntiva ed importante di “servizi ecosistemici” che determinano benefici ambientali aggiuntivi per il territorio e per l'uomo: parliamo di alberi come agenti termoregolatori a livello globale ma anche a livello locale, sul territorio, dove limitano le isole di calore; alberi che assorbono particolato atmosferico, aumentano la biodiversità locale, prevengono il consumo di suolo, aiutano nella regolazione del ciclo dell'acqua,.....etc.

Una seconda strada è invece legata all'annullamento di certificati di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (certificati iGO) in quantità proporzionale al consumo elettrico stimato, i quali sostanzialmente rendono carbon free i kWh elettrici impiegati per l'alimentazione della quota di server destinata all'hosting dello specifico sito web oggetto di analisi.

Tra le due strade a noi piace più la prima, perché ci “offre la scusa di piantare alberi” e regalare naturalità al territorio locale, migliorando l'ambiente locale oltre che il clima globale.

**Sia ecostoviglie.com
che minimoimpatto.com
compensano le emissioni
con Co2web**



Perché piantare alberi permette di compensare l'impronta ambientale?

Come già anticipato, per crescere **gli alberi assorbono ed “organicano” la CO₂ atmosferica** trasformandola cioè nelle molecole organiche della propria struttura legnosa e dei propri nutrienti, sequestrandola così dentro le proprie strutture biologiche.

In questo modo lo stoccaggio biologico operato dalle piante previene il fatto che la CO₂ possa permanere libera in atmosfera, dove altrimenti esplicherebbe la sua capacità “climalterante” (di riscaldamento climatico).

In tal senso, piantando tante piante quante servono per riassorbire una specifica emissione di gas serra, si ottiene la compensazione dell'impronta di carbonio di un prodotto o evento o servizio... o anche di un sito web! Oltre alla generazione di ulteriori e numerosi benefici ambientali anche nel territorio di posa.

C'è differenza tra albero e albero? Come vengono scelti (proprietà assorbimento annua di CO₂? biodiversità? Gestione?

I progetti forestali prevedono la posa di alberi di specie autoctone (cioè locali), secondo specifiche alternanze tra specie e precise distanze tra gli individui in modo da poter costituire impianti forestali compensativi vitali e funzionali: queste strutture forestali sono gestite poi fino a maturità vegetale, secondo legge, ed i denari offerti in forma di donazione da parte dei finanziatori coprono anche questa attività manutentiva. Una attenzione logica e funzionale al garantire la vitalità vegetale fino all'autonomia fisiologica (maturità), purtroppo non scontata in tutti i progetti forestali anche qualora realizzati a scopo compensativo.

Una curiosità: un albero assorbe la stessa quantità quando ha 5 anni come quando ne ha 50? Potete farci degli esempi?

La crescita degli alberi segue una particolare “curva di accrescimento”, che vede i primi anni vitali come i più significativi dal punto dell’a crescita per poi arrivare ad un rallentamento del tasso di crescita man mano che l’albero si avvicina alla propria maturità forestale. Ma la crescita è influenzata anche da molti altri fattori come il tipo di suolo, la presenza di nutrienti, la disponibilità idrica, stress ambientali... quindi potremmo dire che ogni albero ha una crescita a sé!

Dove vengono piantati? Dopo averli piantati gli alberi riceveranno una manutenzione?

Abbiamo in corso diversi progetti forestali compensativi in Italia, dentro alcune città, per massimizzare l’utilità della presenza forestale rispetto alle necessità dei grandi agglomerati urbani di avere aree verdi a mitigazione delle isole di calore e dei carichi antropici, oltre che per generare/ampliare aree verdi fruibili. In tali interventi gli alberi vengono posati e mantenuti fino a maturità, nel rispetto del progetto forestale a sua volta realizzato in conformità alle norme di buona tecnica forestale oltre che alle indicazioni delle leggi forestali.

Per un sito che ha 20.000 visualizzazioni di pagina l’anno, in termini di CO2 quante emissioni si calcolano? Quanti alberi da piantare saranno necessari? Se si volesse fare una donazione che permettesse di piantare questi alberi di che cifra si starebbe parlando?

Un sito con 20.000 pageview/anno, quale per esempio un blog tematico o un sito web relativamente di nicchia, determina (per il solo hosting) una emissione di circa 20 kg CO₂eq: contando che un albero nella propria vita assorbe tra i circa 250 kg (essenza arbustiva) e gli oltre 1.000 kg (essenza arborea media) di CO₂, un solo albero compenserebbe più di un sito. Ma nell’ambito del Progetto CO₂web® abbiamo deciso di posare più alberi possibili, quindi nello specifico caso di un sito come quello in esempio proponiamo una quota minima di donazione pari a 50 euro, una cifra che copre (oltre ai costi amministrativi, di attestazione e di comunicazione) la

posa di un albero e la sua manutenzione fino a maturità... invitando il sostenitore alla posa del proprio albero, in modo da poter rendere massimamente concreta e partecipata (oltre che tracciabile) l’azione ambientale. Se poi qualcuno volesse fare una donazione maggiore ancora meglio... va tutto in alberi!

Una volta completati gli aspetti amministrativi, il sito web viene inserito nel Progetto CO₂web® e riceve il label ambientale “CO₂ emission zero website” da caricare al proprio interno, in modo da rendere visibile la carbon neutrality, insieme ad un attestato con codice di tracciabilità univoco: sul portale www.co2web.it viene invece caricato il marchio dell’azienda o del blogger che ha aderito al progetto con un link al sito carbon neutral, per una massima tracciabilità dell’attività di responsabilità ambientale.

Come faccio a sapere realmente che il “mio” albero è stato piantato?

Niente di più facile: se vuoi puoi partecipare alla posa, altrimenti ti segnaleremo la pagina web dove saranno pubblicate foto, cartina di localizzazione, tweet pubblicati in fase di posa, video,...etc.

Che differenza c’è tra dire impatto ambientale e parlare di impronta ambientale? Quale è più corretto usare?

Le metodologie di valutazione parlano di “impronta ambientale” (o, in caso di CO₂, “impronta di carbonio”) volendo esprimere la misura del carico ambientale che un prodotto, o un servizio o un evento va a determinare sull’ambiente: si parla quindi di “environmental footprint” (di cui la “carbon footprint” è una parte) volendo quindi espressamente rappresentare in forma ideale la dimensione del carico (stress) ambientale. In linea puramente logica l’impatto è la conseguenza dell’impronta, è cioè la conseguenza a livello di peggioramento ambientale che un particolare inquinante determina su uno specifico “comparto ambientale bersaglio”.

Si parla di impronta ambientale volendo rappresentare in forma ideale la dimensione del carico (stress) ambientale.

LE REGOLE D'ORO

Per un Natale a MINIMO IMPATTO

L'atmosfera del Natale ha il profumo delle feste. Tra gli invitati speciali non dobbiamo però dimenticare la sostenibilità. Ecco qualche pratico eco-consiglio per delle festività in armonia col Pianeta.



1. Albero di Natale

L'Albero è spesso il primo protagonista a preannunciare, all'interno delle nostre case, l'arrivo del Natale e la celebrazione del nostro spirito natalizio. Qual è il modo migliore per far sì che esso rappresenti anche un testimone del nostro spirito green? Contrariamente alla vulgata comune l'albero finto è probabilmente l'alternativa ecologicamente peggiore: è realizzato con materiale sintetico (quasi sempre di natura plastica) e quindi, sia all'origine che al fine vita, comporta evidenti conseguenze negative dal punto di vista ambientale. Potrete quindi scegliere piante o cime vere, provenienti da filiere certificate (es. FSC e PEFC Italia!). Se l'abete ha le radici, dopo le feste potrete conferirlo nei centri di raccolta che verificheranno la possibilità di ripiantarlo. Se, invece, è ceduo (ovverosia senza radici) potrà essere conferito nella raccolta dell'organico (ma attenzione, molti comuni organizzano centri di conferimento ad hoc o danno precise istruzioni sullo smaltimento!)

2. Portiamo nei piatti la sostenibilità

Volete stupire i vostri commensali? Bene! Sappiate che nell'era della globalizzazione non vanno più di moda pietanze esotiche, ma solo quelle prodotte con ingredienti provenienti da agricoltura biologica, del territorio, stagionali e OGM free. Ottime scelte saranno anche quelle a sostegno di progetti equo-solidali e di onlus.

3. Una tavola a Minimo Impatto

Per decorare le vostre tavole potrete scegliere elementi naturali come pigne e fiori ...e per piatti e bicchieri? Se il numero dei vostri ospiti dovesse essere ingente e quindi è fuori discussione dare lustro al servizio buono (che a fine pasto andrebbe poi rilavato e riposto con cura) potrete optare per le ecostoviglie biodegradabili (www.minimoimpatto.com/ecostoviglie) e compostabili che, al termine delle libagioni, potranno essere conferiti nella raccolta differenziata dell'umido insieme agli scarti

di cibo e tornare quindi in natura sotto forma di terriccio (senza contare il tempo risparmiato alla pulizia che potrete dedicare a voi stessi).

4. Doggy bag

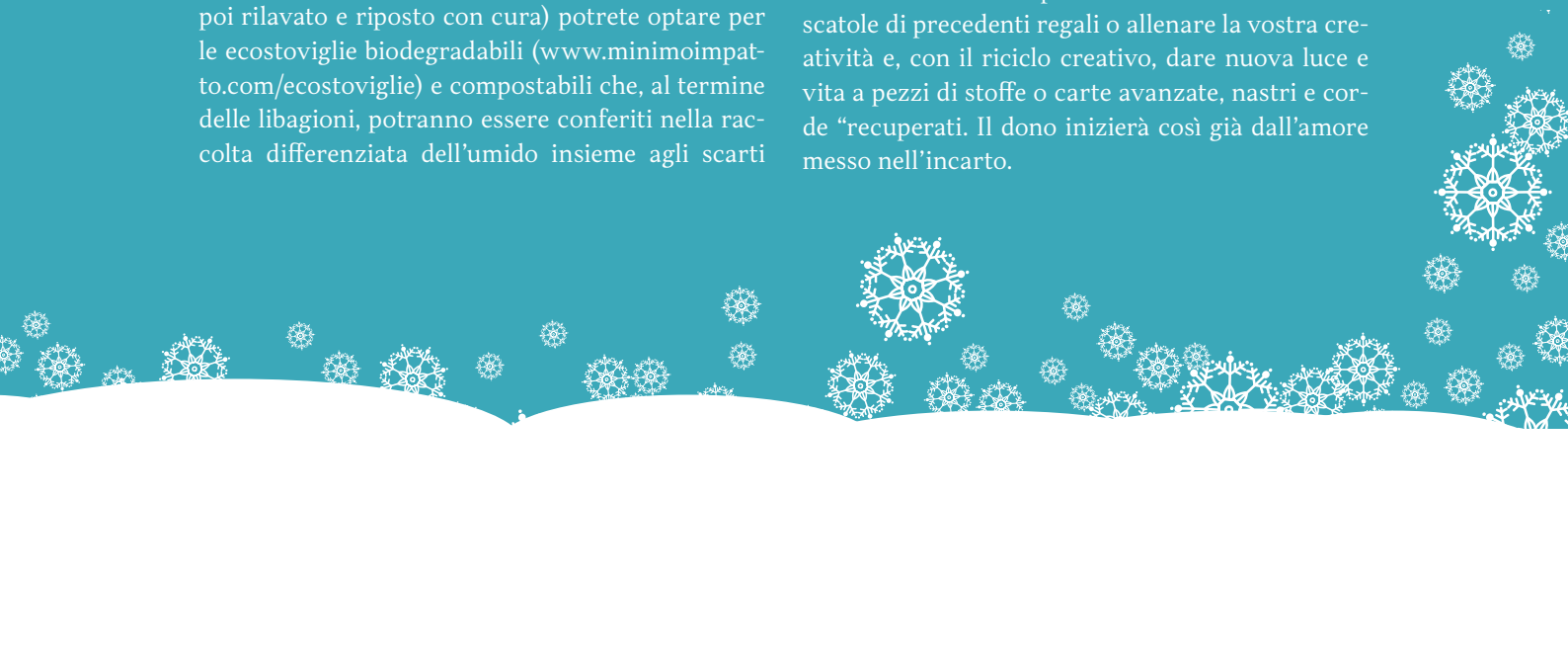
Un vero Natale ecosostenibile è antispreco ma, ammettiamolo, viviamo sempre il timore che qualcuno dei commensali si alzi dalla tavola non essendo sazio ed appagato. Capita quindi spesso che, per varietà e quantità, le pietanze proposte ai nostri ospiti avanzino in maniera spropositata: chiedete loro di non fare complimenti e dirvi quali piatti hanno apprezzato di più per consentirvi di riempirne una doggy bag (<https://www.ecostoviglie.com/asporto-e-take-away/>) che assicuri a loro di fare il bis a casa nei giorni successivi e a voi di non dover stipare all'inverosimile frigo e freezer o, peggio, il bidone della spazzatura.

5. Eco-regali

Le idee per i regali ecosostenibili possono essere davvero infinite. Ve ne suggeriamo giusto alcune (<https://www.minimoimpatto.com/natale-ecosostenibile/>): Candele vegetali per i massaggi, carica cellulari a pannelli solari per gli amanti della vita all'aria aperta, la pista per le automobili alimentata dall'energia cinetica grazie a una dinamo, giochi in carta e cartone, ovviamente certificati da foreste sostenibili. Potrete poi sostenere progetti ambientali come TartaLove di Legambiente che vi consentirà di adottare simbolicamente una tartaruga marina (fattidigreen.it/2018/11/tartalove-per-natale-puoi-regalare-ladozione-di-una-tartaruga-marina-grazie-a-legambiente/)

6. Confezioni regalo

Per incartare i doni potrete "riutilizzare" buste e scatole di precedenti regali o allenare la vostra creatività e, con il riciclo creativo, dare nuova luce e vita a pezzi di stoffe o carte avanzate, nastri e corde "recuperati". Il dono inizierà così già dall'amore messo nell'incarto.



CONSIGLI ECOREGALI

5 idee regalo tech & green

Amate i regali tecnologici senza voler rinunciare a un tocco green? Bene, potrete stupire con un dono originale, utile, ecosostenibile e tech. Non sapete da dove partire? Ecco 5 idee regalo green tech che stupiranno tutti.



Power Bank Solare

L'accumulatore (Power Bank) a ricarica solare, in grado di ricaricare il vostro cellulare o dispositivo in qualunque momento. Utilissimo e pratico, entra in una borsetta o in tasca, per avere una ricarica di emergenza sempre a portata di mano.

Acquistalo qui: <https://www.minimoimpatto.com/risparmia-energia-acqua/green-gadget/accumulatore-solare-con-batteria-9000mah.html>



Trenino a levitazione magnetica

Veniamo adesso agli amanti del modellismo che sicuramente non possono non gradire l'idea di costruire a partire da piccolissimi pezzi un vero e proprio trenino a levitazione magnetica!

Acquistalo qui: <https://www.minimoimpatto.com/risparmia-energia-acqua/green-gadget/trenino-a-levitazione-magnetica-giocattolo.html>



Candela Solare

La romantica candela torna in modalità elettrica con una lampadina LED che si ricarica grazie a un piccolo pannello solare. Crea la stessa atmosfera di una vera candela, grazie all'effetto tremolante della luce ma senza consumare cera e senza fare fiamme e fumo.

Acquistala qui: <https://www.minimoimpatto.com/risparmia-energia-acqua/green-gadget/candela-solare.html>



Modellini robot

Un modellino di robot che si monta e si completa con materiali di riciclo: una bottiglia di plastica, un cd usato o una lattina possono dar vita a 6 modellini diversi di robot. Ingegneroso e educativo!

Acquistalo qui: <https://www.minimoimpatto.com/risparmia-energia-acqua/green-gadget/gioco-educativo-per-il-riciclo-ad-energia-solare.html>



Campanello ad energia cinetica

Il campanello ad energia cinetica che vi stupirà: di semplicissima installazione, entra in funzione grazie all'energia cinetica della spinta del dito sul tasto del campanello. Grazie a questa energia il segnale arriva al ricevitore che sta dentro casa e che può essere collegato ad una qualunque presa elettrica o usb.

Acquistalo qui: <https://www.minimoimpatto.com/risparmia-energia-acqua/risparmia-elettricità/campanello-senza-fili-ad-energia-cinetica.html>





ecowell®

cura viso

cura capelli

cura corpo

eco baby

... per te dalla Natura

Con i prodotti Ecowell
senti la differenza dal primo giorno!

ACQUISTA SU WWW.MINIMOIMPATTO.COM



La Natura ci offre migliaia di piante che hanno proprietà benefiche conosciute e ancora da conoscere. Ecowell grazie a ingredienti biologici delicatamente lavorati utilizza il grande potenziale della Natura. Con la migliore formulazione i prodotti Ecowell sono efficaci per tutti.



FATTI DI GREEN

Conto alla rovescia per le nuove guide di Eco in Città



A cura di Marzia Fiordaliso, autrice Guide Eco in Città



Manca davvero poco al lancio delle nuove edizioni delle guide di Eco in Città. Per questo abbiamo chiesto a Marzia Fiordaliso, curatrice del portale e delle guide, di darci qualche anteprima e numero.

I nostri stili di vita hanno un forte impatto sull'ambiente in cui viviamo e la necessità di orientarsi verso scelte etiche è un'esigenza sempre più avvertita.

In questo quadro si inserisce **Eco in Città**, un progetto integrato nato nel 2009 e promosso da Pentapolis Onlus, al fine di diffondere prodotti, servizi e progetti a basso impatto ambientale, rivolti ai cittadini, agli enti pubblici, alla società civile, alle aziende, alle associazioni e ai media.

Gli strumenti principali sono:

- Le Guide cartacee annuali di Roma e Milano con consigli, idee e suggerimenti per vivere nella propria città adottando uno stile di vita rispettoso dell'ambiente; pagine verdi dedicate ai parchi, ai locali e ai negozi bio e veg, alle botteghe equo e solidali, ai mercati dell'usato, alla cura dei bambini, ai magazine green;
- Il portale www.ecoincitta.it con i punti di interesse geolocalizzati, corredati da recensione e immagini, con news, approfondimenti e interviste, articolati in diverse rubriche tematiche che riflettono le scelte di consumo quotidiano, le questioni di maggior interesse ambientale, le modalità per vivere gli spazi verdi, la formazione e l'informazione, le opportunità dedicate ai più piccoli, gli appuntamenti.

dimenti e interviste, articolati in diverse rubriche tematiche che riflettono le scelte di consumo quotidiano, le questioni di maggior interesse ambientale, le modalità per vivere gli spazi verdi, la formazione e l'informazione, le opportunità dedicate ai più piccoli, gli appuntamenti.

L'Osservatorio Eco in Città rileva, annualmente, i trend in corso secondo parametri ambientali e sociali. Una fotografia dettagliata dell'andamento dell'economia urbana green nei vari settori merceologici, che analizza la dimensione quantitativa.

Un censimento, dunque, testimone di un grande fermento, che permette di scoprire circa **1.700** realtà, tra cui: **165** aree verdi, **351** tra locali biologici e veg, **475** negozi, mercati e punti vendita aziendali bio, **40** botteghe equo e solidali, **72** tra mercatini ed esercizi dove acquistare abiti usati, **50** esercizi per vestire nuovo ma eco, **35** spazi dedicati alla canapa (new entry), **84** tra negozi e mercati per l'arredamento, **92** tra ecoparrucchieri e bioprofumerie, **51** esercizi tra nuovo e usato per l'abbigliamento bambini, **106** luoghi dedicati all'intrattenimento under 14, **37** riviste green, **11** librerie uniche in Italia e ancora piste ciclabili, consorzi, alberghi, car sharing, spesa a domicilio, associazioni, fiere, corsi universitari e master.

CHI È MINIMO IMPATTO?

L'azienda si racconta con una breve intervista.



FEDERICA BOTTARI
UFFICIO COMMERCIALE

Quali sono i prodotti che i clienti scelgono di personalizzare?

Sono molti i prodotti personalizzabili e le opzioni di personalizzazione.

I prodotti che i nostri clienti scelgono di personalizzare sono per la maggior parte i bicchieri biodegradabili e compostabili in cartoncino con spalmatura in biopolimero PLA per le bevande calde e i bicchieri trasparenti in PLA biodegradabili e compostabili, personalizzabili con un logo ad un colore a partire da soli 5000 pezzi.

A seguire tovaglioli, tovagliette, shopper in carta, sacchetti in carta antiunto per panini o fritti street food. Ma gli esempi potrebbero essere a decine.

Noi siamo sempre a disposizione per studiare con i clienti le migliori soluzioni di personalizzazione anche quando si tratta di un servizio coordinato, faccio qualche esempio: tovagliette + busta porta posate + tovagliolo per l'apparecchiatura oppure shopper + bicchiere con coperchio + busta porta panino per l'asporto.

Ad ognuno la sua personalizzazione!



CLAUDIA NICOLETTI
UFFICIO ORDINI

Quali sono i punti di forza del servizio di fornitura di Minimo Impatto?

Ascoltiamo molto i nostri clienti per capire le loro esigenze e "semplificare loro la vita". I punti di forza sono sicuramente la cordialità la velocità nello scarico, le informazioni puntuali, il problem solving, oltre ovviamente alla consulenza nella scelta del prodotto. Grazie ai nostri rapporti consolidati con i corrieri riusciamo a risolvere in tempi brevi eventuali criticità nelle consegne o a gestire consegne con richieste specifiche da parte del cliente.

Quali sono i prodotti più venduti nella stagione invernale?

I prodotti più venduti tra dicembre e febbraio sono i porta zuppa, i porta hamburger e in generale tutti i prodotti per asporto di cibi caldi in polpa di cellulosa. Inoltre tutti i prodotti legati ad organizzazione di catering per eventi anche aziendali, quindi per fingerfood o coffee break e bicchieri in cartoncino doppio strato per cioccolate calde e vin brûlé. Tutti prodotti biodegradabili e compostabili, da gettare insieme agli avanzi di cibo nella raccolta dell'umido.



SIAMO MINIMO IMPATTO

QUESTO LOCALE UTILIZZA



PACKAGING ECOSOSTENIBILI

REALIZZATI CON

MATERIALI DERIVANTI DA

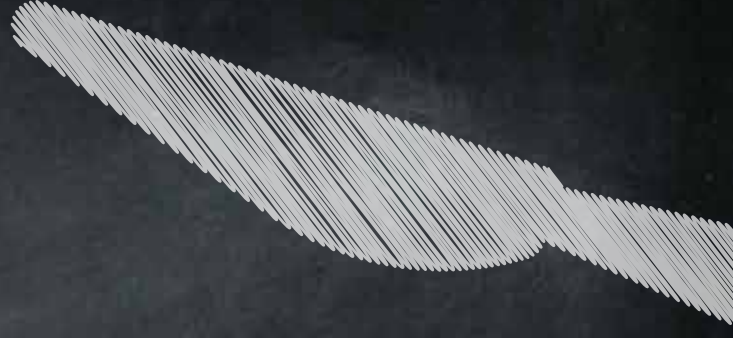
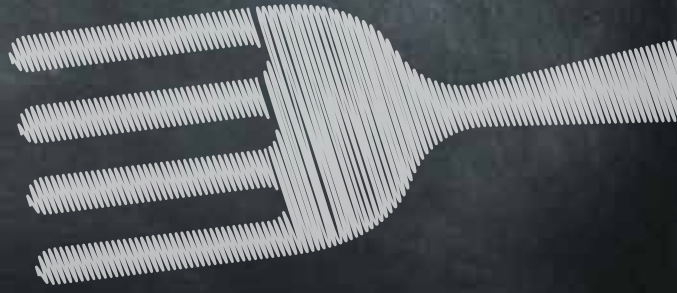
FONTI RINNOVABILI



 **ecostoviglie®**

PRODOTTI ECOLOGICI PER LA RISTORAZIONE

WWW.ECOSTOVIGLIE.COM



RISTORANTI 2.0

Ristoranti sul web. A che punto siamo? Ce lo racconta Nicoletta Polliotto



Intervista a cura di Letizia Palmisano – Giornalista Ambientale

 @Leti_Palmisano | www.letiziapalmisano.it



Nicoletta Polliotto è project manager, consulente, content curator e brand strategist per aziende Food & Travel. Cura – tra le varie attività – anche una rubrica social: #PensieriBallenghi. È sempre un piacere e molto interessante leggere ed ascoltare i suoi contributi. Così mi sono venute in mente alcune domande... 2.0 sul mondo della ristorazione. Ho deciso di fargliele in una intervista. Ecco a voi le risposte!

Perché è importante per un ristorante diventare Digital?

Come voce di spesa alimentare fuori casa, la ristorazione italiana tiene e ha chance rinnovate anche con alternativi sistemi distributivi (crescono il take-away e il food delivery).

In Italia, però, pur attraversando una fase di crescita, la ristorazione non brilla e fatica ad abbracciare il “futuro”. Ormai la metà degli italiani scrive recensioni e cerca il locale tramite smartphone, più di 4 milioni di persone ordinano con il food delivery e il 70% vorrebbe prenotare il tavolo online. Quattro persone su cinque fanno una ricerca in Rete prima di prenotare un risto-

rante e leggono almeno sei recensioni per decidere dove andare.

Le abitudini di ricerca e di contatto dei clienti si sono nettamente spostate e non possiamo più ignorarle. La dotazione tecnologica e la cultura digitale dei ristoratori non è un gradevole e sorprendente optional! Ormai è una condizione irrinunciabile per proseguire il loro business.

Secondo te oggi su 100 ristoranti, in media quanti hanno propri canali web (e quanti fatti bene)?

C'è una bellissima e recente ricerca di Fiera di Bolzano che ha fatto il punto sulla situazione dei ristoranti italiani (stellati compresi) e il risultato è desolante: quasi tutti i ristoranti hanno un proprio spazio web, ma più del 50% dei siti ha seri problemi di posizionamento, incorrendo spesso in errori o lacune tecniche importanti (e quindi si fatica a trovarlo attraverso i motori di ricerca) e appena il 24% aggiorna con costanza la propria pagina aziendale su Facebook. Il booking online, però, è già una realtà per un locale su due sia attraverso portali di restaurant bo-

oking online o - più raramente - con un sistema di prenotazione diretta. Questo non è sufficiente: un programma di vendita dei tavoli si deve innestare in un progetto organico, strutturato e coerente.

Anche i produttori alimentari hanno una presenza web imbarazzante: considerate che i siti web di nove consorzi su dieci sono infatti «invisibili» sul web, il 33% deve ancora aprire una propria pagina su Facebook e appena il 45% dei portali prevede un'altra lingua oltre all'italiano. Figuriamoci le piccole medie imprese agro alimentari e le micro aziende familiari di produzione e trasformazione... un disastro!

Quali sono gli ingredienti fondamentali di un sito web di un ristorante?

Il sito web allo stato attuale è rilevante e fondamentale poiché rappresenta, per il ristorante, l'unico spazio web di personale e insindacabile proprietà e controllo. È il luogo ideale per applicare le proprie strategie marketing, fare branding (personal e corporate), comunicare la propria storia, raccontare il menù, segnalare offerte ed eventi, vendere tavoli e pasti speciali, fare digital PR, fare brand positioning, fornire informazioni utili per i propri clienti e creare una community di foodies e di fan.

Intanto dev'essere Mobile First (60/70 utenti su 100 si collegano da Mobile) quindi va progettato pensando in primis a questo approccio di fruizione. Deve poi essere Content First (parti dai contenuti che devi includere sul web site per valorizzare ed evidenziare l'unicità della tua offerta e poi procedi con l'architettura dei contenuti). Va poi progettato in modo tale da farsi trovare con facilità dal target di riferimento considerando quindi la mentalità di ricerca e selezione della clientela. Tutto poi dev'essere incentrato sull'esperienza e il benessere del lettore: belle immagini descrittive ed evocative e pochi testi utili e semplici. Insomma per essere un buon sito web dev'essere una risposta a tutte le domande che il tuo pubblico ti vuole rivolgere.

E gli ingredienti social?

Qui la faccenda si amplia. Mentre il sito web è uno spazio di proprietà e gestione esclusiva i social media sono canali in "prestito", dove si acquisisce uno spazio e si cerca di guadagnarsi un posizionamento. Sono luoghi earned, dove ti conquisti visibilità, gradimento, successo. Possiamo esprimere questo successo con quello che viene definito engagement, ossia coinvolgimen-

to e risposta da parte di un gruppo di fan che ci auguriamo essere sempre più numerosi, ma al contempo mirati e interessati e attivi. Con i social media creiamo reti di relazioni che dobbiamo coltivare con contenuti interessanti postati con il giusto ritmo e nei momenti più congeniali ai nostri lettori, ma anche con risposte ai commenti e alle recensioni.

Il brand deve produrre buoni contenuti, valorizzare i contenuti prodotti dai clienti (es foto, post, recensioni) e nutrire costantemente le relazioni. Inoltre spesso diventano luoghi paid, ossia in cui i contenuti devono occupare degli spazi acquistati attraverso sistemi di pubblicità su questi canali.

Non basta essere spiritosi e prolifici con foto di piatti e emoticon ammiccanti: occorre professionalità e capacità strategica oltre che produzione di contenuti interessanti.

Parliamo un po' di te (così da poter essere di ispirazione magari per chi è agli inizi o vuol migliorarsi)

Che dire ... sono project manager, consulente, content curator e brand strategist per aziende Food & Travel, con la mia agenzia Muse Comunicazione. <http://www.musecomunicazione.it/>

Esperta di food & restaurant marketing, gestisco l'unico blog in Italia dedicato alla comunicazione digitale per Ristoranti: CnR - Comunicazione nella Ristorazione. <http://www.comunicazioneinaristorazione.it/> Responsabile scientifico di manifestazioni legate al digital marketing per il food (BTO Firenze 2019, Cibiamoci 2018) e conference speaker in eventi specialistici di Digital Food & Tourism, collabora, tra gli altri, con FIC, BTO, BTM, TTG, SMAU, BIT, Social Media Week, Torino Web Marketing Meeting.

**"Con i social media
creiamo reti di
relazioni che dobbiamo
coltivare con contenuti
interessanti postati
con il giusto ritmo e nei
momenti più congeniali
ai nostri lettori."**

Sono docente di Digital e Social Media Marketing presso Fipe Academy, Confcommercio e Confesercenti, CNA, Gambero Rosso, LUISS Business School, IED, ITS di Lecce, Vieste, Jesolo e IATH di Cernobbio e in IHMA. Formatore certificato ParoleOstili.

Lo scorso 6 aprile 2018 ho pubblicato il mio secondo libro dedicato al Digital Food Marketing con Hoepli Editore, dopo il precedente – Ingredienti di Digital Marketing per la Ristorazione – edito da Dario Flaccovio Editore.

Sono curatrice della nuova collana Hoepli dedicata al turismo e alla ristorazione.

Vegetariana da 25 anni, vivo (benissimo) a Torino, senza automobile e senza televisore, nutrendomi di web, cinema, letteratura, arte, cultura e musica. Mi diverto viaggiando e assaporando del buon vino (meglio se rosso).

Qual è stato il tuo percorso? Come sei diventata un'esperta e una influencer del digital food marketing?

In realtà la mia formazione è umanistica ed artistica: dopo aver conseguito il diploma in pianoforte ho scoperto il marketing applicato al mondo discografico. Mi sono quindi innamorata di altre tastiere e dai leggii sono passo ai monitor.

Con la mia agenzia ho iniziato prima ad occuparmi del settore biologico e poi soprattutto del turismo e hotellerie. Arrivare alla ristorazione è stato un passo naturale e spontaneo: l'altra faccia della medaglia brillante che è l'accoglienza italiana.

Nessuno aveva pensato a un blog dedicato ai ristoratori, che io guido da circa 9 anni, per accompagnarli verso una cultura rinnovata d'impresa e attraverso una trasformazione digitale che come accennavo ritengo ormai discriminante! Chi non innova non dura! E da qui i miei libri... e tutto il resto.

Ora un'altra grande conquista (o sfida, dipende dal punto di vista): sono stata nominata curatrice di una nuova collana dedicata all'accoglienza e qui, nell'era del Food & Wine Tourism, finalmente il mio sogno di unire i miei due universi si avvera.

Per iniziare a comprendere e penetrare un argomento o iniziare a strutturare una competenza occorre studio, lavoro, confronto e moltissima umiltà.

Fonte: <https://www.letiziapalmisano.it/html/2018/10/ristoranti-sul-web-a-che-punto-siamo-ce-lo-racconta-nicoletta-polliotto/>



**BIODEGRADABILE E
COMPOSTABILE**

Polpa di cellulosa per l'asporto



kit ecostoviglie

Il miglior servizio
con le migliori stoviglie
ecosostenibili monouso

Kit per ogni tipo di evento:
party in casa, pic nic, sagre, festival della birra.

Ordinali su www.ecostoviglie.com

KIT GOURMET

Ideale per 50 persone, 100% compostabile

50 piatti piani linea "gourmet"
50 piatti fondi linea "gourmet"
50 forchette
50 coltelli
100 bicchieri
100 tovaglioli

KIT HAPPY HOUR

Ideale per 100 persone, 100% compostabile

100 piatti piani
100 piatti fondi
100 bicchieri
100 forchettine
100 tovaglioli

KIT FESTA BIMBI

Ideale per 100 persone, 100% compostabile

100 piatti per dessert e stuzzichini
100 bicchieri
100 spork in legno per torte e macedonia
100 tovaglioli

KIT CAFFÈ

Ideale per 1000 persone, 100% compostabile

1000 tazzine da caffè
1000 palette in legno

KIT COFFEE BREAK

Ideale per 100 persone, 100% compostabile

100 piattini dessert
50 tazzine caffè
50 bicchieri per bevande calde
1000 agitatori in legno
100 bicchieri per succo di frutta

KIT PARTY

Ideale per 100 persone, 100% compostabile

100 piatti piani
100 piatti fondi
100 bicchieri
100 forchette
100 tovaglioli

FATTI DI GREEN

Regusto, l'app antispreco di cibo che conviene a te e al ristorante



Articolo a cura di Giulia Avolivolo (13 anni)



Sapete al giorno d'oggi quanto cibo resta invenduto nei ristoranti, nelle pizzerie, nei bar.

Mi sono chiesta, ma che fine fa?

Probabilmente viene gettato via. Allora, ho iniziato ad informarmi e ho letto che: in Italia si stima che ci siano **5 milioni di tonnellate di cibo sprecate ogni anno**.

Possibile che io nel mio piccolo non possa fare niente? Possibile che non ci sia un modo per dare una mano? Cercando, ho trovato questa che mi sembra un'idea geniale.

E' l'idea di una start up innovativa umbra che ha sviluppato un'app, che ha come scopo quello di ridurre lo spreco alimentare dei ristoranti, bar, pizzerie o piccoli negozi al dettaglio.

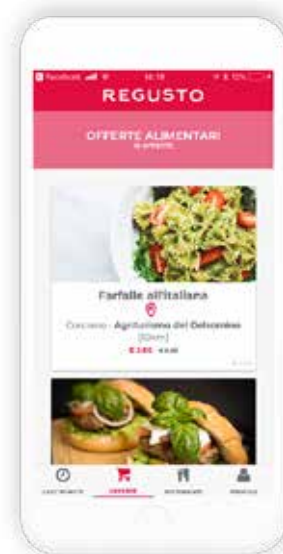
Si chiama **Regusto**. Grazie a quest'app, il ristorante segnala piatti o prodotti in eccedenza e li mette in offerta.

Quindi, con un notevole sconto, pari a circa la metà del prezzo, si può fare la prenotazione telefonicamente e poi ritirare al ristorante, e infine gustare a casa la prelibatezza.

Credo che sia veramente un piccolo aiuto alla lotta allo spreco, al quale possiamo partecipare

tutti. Avendo un vantaggio economico ed ambientale. Quest'app ci consente di gestire il cibo in maniera più consapevole ed intelligente.

Tra l'altro i contenitori per il trasporto del cibo della regusto bag sono **biodegradabili e compostabili**, quindi oltre a guadagnarci tu, ci guadagna l'ambiente.



**Non scaricare il cibo,
scarica l'app su [regusto.eu](https://www.regusto.eu)**

CONSIGLI ENERGETICI

5 consigli per tagliare la bolletta del gas.

Anche in inverno garantire il comfort in casa e tagliare la bolletta del gas è possibile. Come? Seguendo i 5 consigli di Minimo Impatto

1) Se avete i termosifoni tradizionali dovete assicurarvi che non venga sprecata neanche una minima parte del calore prodotto dal radiatore, per questo noi proponiamo due soluzioni molto efficaci: isolate la parete dietro al termosifone, non vi interessa infatti che venga riscaldata la parete bensì la stanza! Applicate i radiator foil al radiatore (o se non potete attaccarlo col nastro magnetico in dotazione applicatelo direttamente sulla parete). Il radiator foil “riflette” il calore all’interno della stanza evitando l’inutile surriscaldamento della parete. Inoltre fate circolare meglio il calore del radiatore con il Radiator Booster che grazie ad una ventola omogenizza e l’aria calda con l’aria della stanza destratificando il calore e permettendo di rendere il riscaldamento più efficiente.

2) Se avete degli infissi poco efficienti prendetevi un po’ di tempo per installare gli elimina spifferi a porte e finestre, grazie a questo intervento a basso costo ridurrete gli spifferi di aria fredda che sono la prima causa di raffreddamento della stanza.

3) Ricordatevi che per cambiare aria in casa durante l’inverno è preferibile da un punto di vista dell’efficienza energetica, aprire contemporaneamente tutte le finestre, anche solo per 5 minuti ma tutte insieme. Sarà più efficace e più semplice riportare la casa alla giusta temperatura rispetto ad aprirne una alla volta.

4) Vi capita di lasciare sempre le porte aperte e faticate dunque a raggiungere la temperatura giusta nelle stanze che più usate? Installate le nostre molle per la chiusura della porta così non dovete più preoccuparvi e eviterete discussioni in famiglia! Inoltre ricordatevi: il consumo di gas (o elettricità) della caldaia incide sui costi in bolletta anche a causa dell’acqua calda che utilizzate nella doccia e dai rubinetti.

5) Un timer per la doccia ad esempio vi aiuterà a tenere sotto controllo la durata della doccia e i consumi. Disponibili in simpatiche forme (goccia, papera) per educare anche i bambini ad un uso razionale dell’acqua.



**BIODEGRADABILE E
COMPOSTABILE**

Eleganza e sostenibilità

Anteprima 2019



Bucato Naturale

a minimo impatto



Questa gamma di ecodetersivi a Minimo Impatto è studiata nel rispetto dell'ambiente a partire dalla confezione riciclabile e richiudibile e dalla formulazione in polvere concentrata.

La polvere concentrata infatti garantisce sostenibilità e risparmio perché evita il trasporto di acqua (e permette di ridurre gli spazi di stoccaggio anche a casa!).

Tutti i detersivi della linea sono molto semplici da utilizzare: le dosi sono tutte indicate a cucchiaini, un misurino sempre a disposizione! In questo modo si riducono anche gli errori e gli

sprechi.

Gli ingredienti, a base di soli componenti naturali, combinati con l'acqua, assicurano naturale efficacia contro lo sporco pur essendo delicati sulla pelle.

I prodotti sono certificati AIAB marchio che garantisce materie prime, processi produttivi e imballaggi caratterizzati da un basso impatto ambientale, prodotti che rispettino la salute del consumatore, l'utilizzo di materie prime naturali provenienti da agricoltura biologica non OGM e l'assenza di microplastiche.

L'intera gamma comprende: detersivo lavatrice, detersivo sapone di Marsiglia e Bicarbonato, Lisciva.

L'ambiente ringrazia.

TartaLove: per Natale puoi regalare l'adozione di una tartaruga marina grazie a Legambiente



Photo Credits: Legambiente

Si avvicina Natale e già si cominciano a fare i primi regali a parenti, amici e, perché no, a noi stessi. Fra cassette di frutta bio, prodotti di biocosmesi e prodotti a chilometro zero, di certo non mancano idee per colorare il natale con una nota green.

Negli ultimi anni, poi, si sono moltiplicate le aziende e associazioni che consentono di adottare, a distanza, luoghi, monumenti o animali da tutelare: passando dai più comuni cani e gatti si può optare per una mucca di malga o una pecora e, con una offerta in denaro, ottenere, in cambio, latte e prelibatezze gastronomiche.

A Natale, si sa, si è tutti più buoni e, per una volta, invece di pensare ai nostri stomaci (che tanto, in questo periodo di certo non rimarrebbero

vuoti) potremmo considerare quelli di altre specie: quelli delle tartarughe ad esempio.

Ogni anno, infatti, oltre 200mila tartarughe muoiono a causa dell'ingestione delle plastiche disperse in mare o a seguito di incidenti con nautanti. I dati raccolti sono impressionanti: ben il 71% delle *Caretta caretta* analizzate nel nord Tirreno aveva inghiottito rifiuti plastici e in 22 campioni analizzati sono stati rilevati 483 particelle di rifiuti e quindi, in media, 16 pezzi ad esemplare.

A questa carneficina si somma anche il numero di migliaia e migliaia di uova distrutte dai trattori usati per pulire le spiagge nonché i cuccioli appena nati che non riescono a gettarsi in mare poiché sono disorientati da luci e rumori.

Non mancano, per fortuna, le associazioni animalistiche che si impegnano quotidianamente nella tutela delle tartarughe: da molti anni, ad esempio, Legambiente ha allestito e gestisce centri di recupero tartarughe marine (CRTM) dove vengono curati gli esemplari feriti da natanti o a causa di pesca accidentale nonché quelli che hanno ingerito rifiuti plastici.

Accedendo al sito www.tartalove.it si possono vedere le foto delle tartarughe ricoverate e leggerne le storie e, effettuando una donazione, si possono adottare a distanza. I contributi raccolti serviranno a finanziare i centri di recupero che, quindi, potranno utilizzare i fondi ricevuti per acquistare medicinali e pagare gli interventi veterinari e le attività di monitoraggio dei nidi.

Ad ogni sovventore sarà poi inviato certificato di adozione, una fotografia della tartaruga scelta e il racconto della sua storia.

“Negli ultimi anni la sensibilità e l’attenzione nei confronti di questi animali è molto aumentata – ha dichiarato il direttore generale di Legambiente Stefano Ciafani -. Grazie anche alla collaborazione dei pescatori e dei turisti, nel solo centro di recupero di Manfredonia sono state curate e rimesse in libertà circa 1400 tartarughe marine in dodici anni; grazie ai nostri volontari decine di nidi sono stati monitorati e protetti fino alla schiusa delle uova, ma dobbiamo fare di più.

Per questo abbiamo pensato a TARTALOVE, una campagna di adozione simbolica delle tartarughe ricoverate presso i nostri centri che possa permetterci, grazie a un contributo volontario, di continuare a curare e salvare migliaia di esemplari a rischio, a monitorare le spiagge in cerca di nidi da proteggere, a informare le persone affinché conoscano i giusti comportamenti da adottare per salvaguardare il benessere delle tartarughe marine”.



#PLASTICFREE
CONSUMA MENO PLASTICA

Regione Lazio #PlasticFree. Marevivo: sì a legge "Salva Mare" e prodotti 100% biodegradabili

La Regione Lazio è la prima Regione che mira ad essere "plastic Free". Pubblichiamo l'interessante commento di Marevivo che spiega perché la norma sia così importante e perché andrebbe ampliata su scala nazionale con la valorizzazione dei monouso biodegradabili e compostabili

«Siamo felici che la Regione Lazio sia stata la prima a diventare plastic free – commenta Rosalba Giugni, Presidente di Marevivo – e abbia deciso di vietare, dal prossimo anno, l'uso di bicchieri, piatti, stoviglie e cannucce di plastica nei servizi di ristorazione presenti nelle varie sedi (bar, mense, tavole calde). Come Marevivo ci siamo mobilitati con la nostra campagna #StopSingleUsePlastic, lanciando anche una petizione su Change.org, per chiedere ai palazzi della politica di dare per primi il buon esempio. Abbiamo scritto anche a tutti i ministeri, istituzioni, sindaci delle isole minori ed università. Questa decisione rappresenta un'ulteriore vittoria contro l'inquinamento provocato dall'usa e getta, ma deve essere seguita anche da una campagna di sensibilizzazione che educi i cittadini ad uno stile di vita che preveda il consumo moderato delle risorse, il riuso e il corretto

riciclo. Ci auguriamo che l'esempio del ministro dell'Ambiente, Sergio Costa, e ora del Presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti, e di tanti comuni che hanno approvato l'ordinanza, possa essere seguito anche da altri».

«Continueremo a fare pressione – continua il Presidente di Marevivo – affinché la proposta di legge di Marevivo, che riprende la Direttiva UE, per mettere al bando la plastica monouso, accolta dal Ministro dell'Ambiente Sergio Costa sia approvata al più presto. Il nostro Paese dovrebbe puntare ad essere leader nella ricerca di materiali innovativi e biodegradabili al 100% e non della plastica usa e getta, un prodotto che inquina i nostri mari. Bisogna adattarsi al cambiamento perché un'economia sostenibile garantirà crescita economica e posti di lavoro, i cosiddetti green jobs, senza danneggiare le nostre risorse naturali. Lo sviluppo economico sfrenato ed incontrollato non è positivo, provoca danni all'ambiente e alla nostra salute. Marevivo chiede a tutti i cittadini italiani di far sentire la propria voce. Solo con l'azione di tutti potremmo appoggiare la proposta di Sergio Costa di approvare subito la legge "Salva Mare"».

I nostri consigli per una vita #PlasticFree



1. Usa stoviglie riutilizzabili o compostabili.



2. Indossa abiti in fibra naturale.



3. Prodotti per l'igiene in cotone 100% biologico.



4. Per i più piccoli, pannolini e costumini lavabili.



5. Dissetati con bottiglie o borracce lavabili.



6. Utilizza prodotti di ecodetergenza



7. Fai la spesa con lo shopper in stoffa.



8. Per i tuoi denti utilizza lo spazzolino in bambù.



LE NOVITÀ DI ECOSTOVIGLIE

Finger food e take away



Photo Credits: Duni

I toni caldi del cartoncino kraft in una linea tutta dedicata all'asporto. Questa gamma modulare di scatole prodotte da fonti rinnovabili al 100% offre diverse opzioni per il take-away grazie a soluzioni semplici da assemblare e rapide da riempire, sia per cibi freddi sia caldi.

Riflessi di luce sulla vostra tavola, piccole pepite del vostro miglior cibo servite su piattini ecologici biodegradabili e compostabili in polpa di cellulosa. Linea elegante per finger-food, ideale per degustazioni eventi e catering.



Photo Credits: Duni

BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE

Design food&finger food



ORGANIZZA IL TUO EVENTO A MINIMO IMPATTO

Ogni evento può diventare a **Minimo Impatto**.
Grazie al **vasto assortimento** di **stoviglie biodegradabili e compostabili** anche le proloco, i comuni e le associazioni possono offrire una **festa ecosostenibile**.

SAGRE - EVENTI - MANIFESTAZIONI



Fornitori abilitati da:

acquistinretepa



**PERSONALIZZA
I TUOI PRODOTTI
CON IL TUO LOGO!**

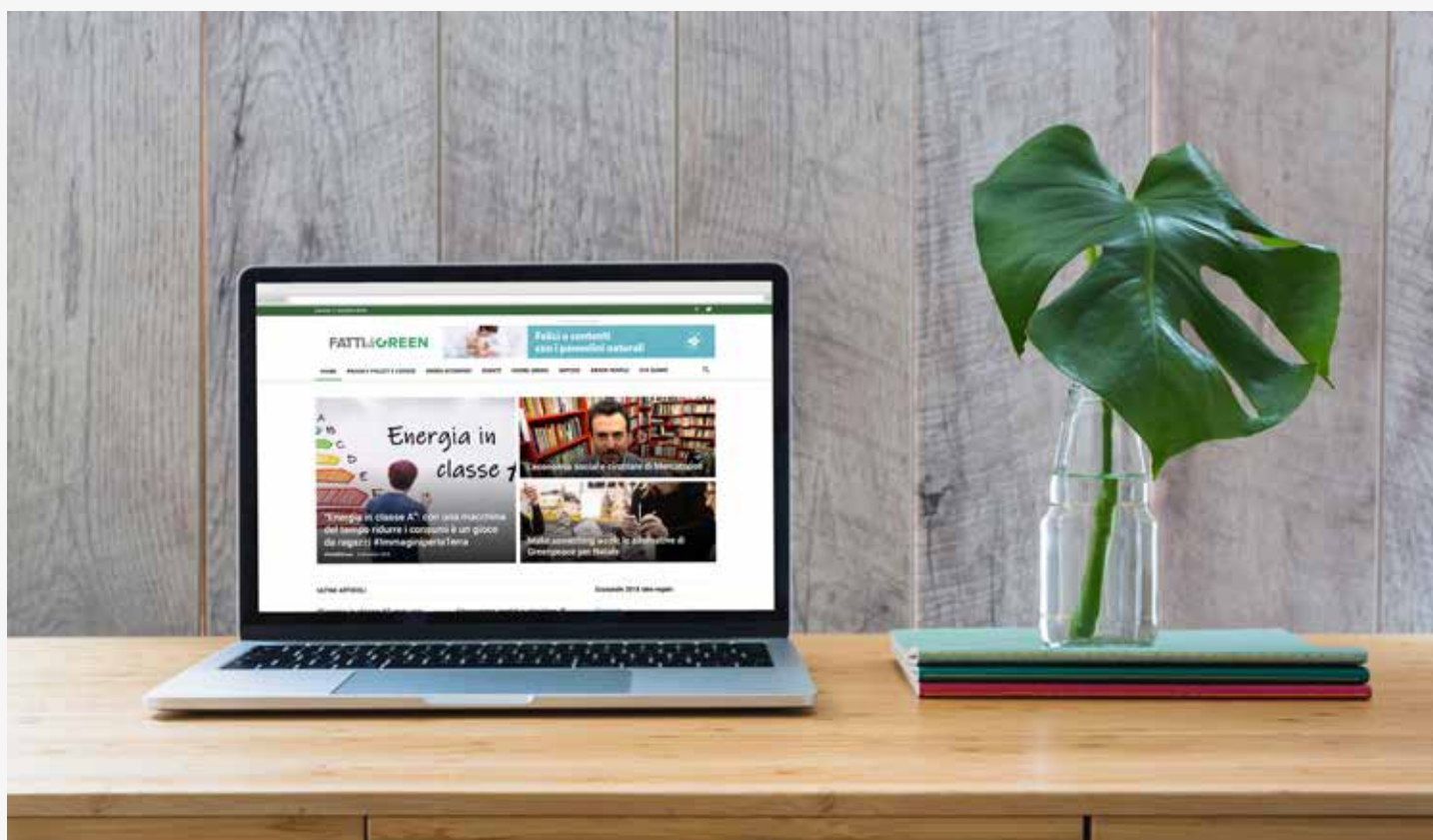
personalizzazioni@minimoimpatto.com



LE MIGLIORI NOTIZIE PER UN MONDO A MINIMO IMPATTO?

LE RACCONTIAMO SU

FATTI*di***GREEN**



VAI SU WWW.FATTIDIGREEN.IT



Photo Credits: Vegware™



Minimo Impatto s.r.l.

Via del lavoro, 8
00065 Fiano Romano (RM)

Tel. 0765 455192

info@minimoimpatto.com

www.minimoimpatto.com

www.ecostoviglie.com



VIVERE A MINIMO IMPATTO
piccoli gesti, ogni giorno.