



Come vengono informati gli ospiti sugli aspetti legati alla sostenibilità nell'offerta alimentare della struttura ricettiva

CHECKLIST & MODULI DI TESTO PER IL SITO WEB E LA COMUNICAZIONE INTERNA

Ingredienti regionali e fornitori locali

- Elencare i produttori locali per nome accanto ai piatti presenti nel menu (es. la carne proviene dall'azienda agricola XY, i pomodori dall'agricoltore XY, ...).
- Esporre etichette tipo "bontà locale", "km 0" al buffet (es. uova del vicino, mele del contadino XY, ...).
- Indicare la catena di distribuzione breve o a "0 km".

Esempio

Nella nostra cucina ci affidiamo soprattutto a produttori locali. In questo modo le distanze di trasporto sono limitate e si contribuisce a ridurre le emissioni di CO².

Acquistati direttamente in azienda o al mercato contadino. I nostri prodotti a "chilometro zero" provengono dall'Alto Adige ed esaltano il piacere culinario in modo sostenibile.

Uso parsimonioso e consapevole della carne

- Indicare nel menu le alternative vegetariane e/o vegane.
- From nose to tail.

Esempio

La carne è un prodotto di grandi risorse. Ecco perché per noi è ancora più importante utilizzare nella nostra cucina non solo tagli pregiati come il filetto o il roast beef, ma anche l'intero animale "from nose to tail", per un risultato culinario garantito.

- Indicare nel menu l'origine della carne (es. carne proveniente dall'allevamento XY di XY).

Prodotti di stagione

- Apporre una nota sugli ingredienti di stagione.

Esempio

Le verdure e la frutta di stagione sono semplicemente più buone! Per questo motivo, nella nostra cucina preferiamo utilizzare prodotti di stagione. Dagli asparagi alle erbe fresche, dai pomodori maturati al sole ai funghi e alle castagne. Ogni stagione ha i suoi sapori tipici e noi siamo felici di esprimerli nei nostri piatti.

Prodotti di propria coltivazione / di propria produzione

- Mostrare sul menu o sul buffet le diciture “Fatto in casa”, “Fatto con amore”, “Home-made”, “Fatto a mano”, “Marmellata di Evi”, ecc.

Prodotti locali speciali

- I superfood alpini sono apprezzati grazie ai loro ingredienti. È una buona idea inserirli nel menu o nel buffet come elemento da conoscere:

Mirtilli - proteggono dai radicali liberi

More - buona fonte di vitamina A, che rafforza la vista

Mirtilli rossi - ricchi di vitamina C, B e provitamina A

Lamponi - prevengono l'invecchiamento della pelle

Rosa canina - la migliore fonte domestica di vitamina C

Mele a polpa rossa - il pigmento rosso protegge le cellule dell'organismo

Prugne - favoriscono la digestione grazie alle pectine e alla cellulosa

Castagne - fonte di proteine di alta qualità

Nocciole - la vitamina E riduce lo stress ossidativo

Noci - proteggono il cuore grazie all'acido alfa-linoleico

Barbabietola - ricca di betalaine antiossidanti

Crauti - fonte di probiotici e ad alto contenuto di vitamina C e A

Semi di lino - ricchi di acidi grassi omega-3 e fibre

- Indicare i prodotti esotici di origine regionale (ad esempio, lo zenzero del produttore XY, la curcuma dell'azienda XY a X km di distanza, ...).

Metodi di coltivazione

- Nel menu o al buffet citare “dall'orto” o “dal maso”.
- Indicare la coltivazione biologica e biodinamica dei prodotti utilizzati (es. vino da coltivazione biodinamica, patate biologiche, mix di muesli biologico, ecc.).
- Etichettare i prodotti del commercio equo e solidale, come caffè/cioccolato e altri.

Piatti alternativi

- Identificare i piatti vegani, vegetariani, senza glutine o senza lattosio nel menu e/o nel buffet.

Uso consapevole del cibo

Esempio

Non offriamo un 1° buffet di insalate / 2° buffet di colazione / 3° buffet pomeridiano, poiché siamo convinti che utilizzando gli alimenti in modo più consapevole, produciamo meno rifiuti e di conseguenza diamo un contributo sostenibile.

1. L'insalata viene servita al tavolo ogni giorno, preparata al momento.
2. La colazione viene servita ogni giorno al vostro tavolo, preparata al momento con i migliori prodotti locali.
3. Su richiesta, saremo lieti di deliziarvi con un piatto del nostro piccolo menu giornaliero.