Osterie d'Italia 2027 al MUSE

3 novembre 2026 | Indicazioni per una serata più sostenibile

Per organizzare la serata abbiamo utilizzato il modello di valutazione ambientale di Slow Food Trentino, basato su 113 criteri suddivisi in 14 ambiti. L'analisi preventiva ha raggiunto un **indice di conformità del 94%** rispetto ai criteri applicabili.

Anche piccoli gesti possono contribuire a ridurre l'impatto dell'evento. Per questo chiediamo la collaborazione di tutti i partecipanti.

1. Un solo set di posate per tutta la degustazione

All'ingresso, insieme al calice, riceverete un set di posate **da conservare e riutilizzare durante l'intero percorso di degustazione**. Non verranno distribuite nuove posate a ogni postazione. Vi chiediamo quindi di utilizzare sempre le stesse, salvo necessità igieniche o legate ad allergie e intolleranze: in questi casi rivolgetevi agli operatori.

2. Raccolta dei rifiuti

Il materiale monouso fornito per la degustazione sarà in Mater-Bi. Nei contenitori dedicati dovranno essere conferiti **esclusivamente i materiali in Mater-Bi distribuiti durante la serata**, senza mescolarli con altri rifiuti.

3. Come raggiungere il MUSE

Il MUSE si trova in Corso del Lavoro e della Scienza 3, nel quartiere Le Albere, a circa 15 minuti a piedi dalla stazione ferroviaria di Trento. È raggiungibile anche in autobus e in bicicletta, con rastrelliere disponibili all'esterno. La serata terminerà alle **23.00**: se utilizzate i mezzi pubblici, verificate in anticipo gli orari per il rientro. All'ingresso vi chiederemo, a soli fini statistici, con quale mezzo avete raggiunto il museo.

Il nostro impegno per ridurre l'impatto ambientale

Per questa serata abbiamo adottato diverse misure: utilizzo di un unico set di posate per partecipante, riduzione dei materiali monouso e stampati, organizzazione della raccolta differenziata, attenzione alla mobilità e programmazione delle preparazioni gastronomiche per limitare gli sprechi alimentari.

Il lavoro non si conclude con l'evento. Al termine della serata raccoglieremo dati sulle modalità di arrivo del pubblico, sulle eccedenze alimentari, sui materiali stampati inutilizzati e sulla quantità di rifiuti prodotti. Queste informazioni ci permetteranno di verificare l'efficacia delle scelte adottate, individuare le criticità e migliorare la sostenibilità delle prossime iniziative di Slow Food Trentino.

Grazie per la collaborazione!

Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol APS