Indicazioni per una serata più sostenibile – 3 novembre 2026

Presentazione Guida Osterie d'Italia 2027 | MUSE, Trento

Per l'organizzazione della serata abbiamo utilizzato il modello di valutazione ambientale sviluppato da Slow Food Trentino, basato su una check-list di **113 criteri distribuiti in 14 ambiti di analisi**. Lo strumento ci ha permesso di esaminare le attività previste, individuare le possibili criticità e adottare soluzioni per ridurre l'impatto ambientale dell'iniziativa.

L'analisi preventiva ha restituito un indice di conformità del 94%, calcolato sulle 79 voci applicabili, mentre 34 criteri sono risultati non pertinenti all'evento. Si tratta di un indicatore del rispetto dei criteri adottati, non di una misurazione diretta dell'impatto ambientale. Tra gli ambiti che richiedono maggiore attenzione sono emersi la gestione dell'energia (75%), dei rifiuti (88%) e dello spreco alimentare (88%).

Una parte importante di questo lavoro riguarda l'informazione e la formazione di chi partecipa all'evento: organizzatori, volontari, fornitori, operatori delle osterie e pubblico.

Il presente documento serve a condividere preventivamente i criteri ambientali dell'iniziativa con tutti gli operatori e i partner, affinché ciascuno possa contribuire alla loro applicazione. Volontari e partner sono inoltre invitati a segnalare eventuali criticità e a proporre miglioramenti, anche durante lo svolgimento della serata.

Indicazioni per le osterie e gli operatori

Posate e materiali di servizio. All'ingresso, insieme al calice, ogni partecipante riceverà un set di posate da utilizzare durante l'intero percorso di degustazione (5 forchette, 1 coltello, 2 cucchiai). Chiediamo quindi alle osterie di non distribuire ulteriori posate ai singoli assaggi, salvo necessità igieniche o legate agli allergeni. Tutto il materiale monouso previsto per il servizio sarà in Mater-Bi. In ingresso abbiamo una scorta.

Preparazioni ed eccedenze. Prima dell'evento comunicheremo a ogni osteria il numero dei partecipanti, così da dimensionare correttamente le preparazioni e ridurre le eccedenze. Chiediamo inoltre di segnalare, al termine della serata, le quantità indicative di alimenti avanzati, distinguendo ove possibile quelli integri e recuperabili, per documentare gli sprechi e migliorare la programmazione delle prossime iniziative.

Imballaggi e trasporti. Invitiamo a limitare gli imballaggi utilizzati per trasportare le preparazioni, privilegiando contenitori riutilizzabili e riportando con sé casse e materiali di trasporto. Per gli spostamenti verso Trento chiediamo, dove possibile, di condividere i mezzi tra i componenti dello staff.

Energia. Le apparecchiature elettriche dovranno rimanere accese soltanto per il tempo necessario, nel rispetto delle esigenze di conservazione e servizio degli alimenti.

Raccolta dei rifiuti. Il materiale monouso distribuito per la degustazione sarà in Mater-Bi. Vi chiediamo di conferire negli appositi contenitori esclusivamente i materiali in Mater-Bi forniti durante la serata, senza aggiungere altri rifiuti. Gli operatori sono pregati di verificare il

corretto conferimento e di essere preparati a fornire indicazioni al pubblico. Questi vanno nei sacchi azzurri che troverete all'ingresso o potete richiedere ai nostri camerieri.

Plastica degli imballaggi e altri materiali dovranno essere separati e inseriti nell'apposito sacchetto trasparente. **ATTENZIONE: imballi e plastica vanno nel sacchetto trasparente in dotazione a ogni postazione che sarà raccolto a parte!**

Ricordiamo che eventuali bicchieri rotti, raccolti in sicurezza dagli operatori, andranno conferiti nell'indifferenziato e non nel vetro.

Acqua. Ogni postazione avrà alcune bottiglie di acqua Levico. Sono a disposizione vostra ma anche del pubblico! Sono vuoto a rendere, vi preghiamo di lasciare i vuoti alla postazione per il ritiro a fine serata.

Verifiche e monitoraggio finale

Al termine della serata raccoglieremo alcuni dati utili a completare la valutazione ambientale dell'evento e a individuare possibili miglioramenti.

Chiederemo alle osterie e agli operatori di comunicarci:

- Quantità indicativa degli alimenti avanzati, distinguendo ove possibile le eccedenze recuperabili dagli scarti.
- Eventuali criticità riscontrate e suggerimenti per le prossime iniziative.

L'organizzazione provvederà invece a rilevare:

- Modalità di raggiungimento del MUSE da parte del pubblico, anche attraverso un campione di partecipanti.
- Quantità di materiale stampato rimasto inutilizzato.
- Numero di sacchi di rifiuti in Mater-Bi prodotti.
- Chilogrammi di rifiuto indifferenziato prodotti.

Referente per la verifica

Come previsto dalla check-list ambientale, almeno un volontario è incaricato di verificare durante l'evento l'applicazione delle indicazioni e di raccogliere eventuali segnalazioni.

Volontario/a incaricato/a: Maurizio Zanghielli

La collaborazione di tutti è fondamentale per tradurre gli impegni ambientali in pratiche concrete e rendere ogni iniziativa di Slow Food Trentino un'occasione di miglioramento.