



LIFE + Environment Policy and Governance

Progetto: ECORUTOUR "Turismo rurale eco-compatibile in aree protette per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra"

(LIFE08 ENV/IT/000404)

"Rapporto del rilevamento sulla quantificazione della produzioni di emissioni di GES legate alla produzione dei menù di ristorazione e dell'offerta di ospitalità dei servizi selezionati nel Parco del Delta del Po, Regione Emilia-Romagna e nel Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Regione Lazio"

relativo all'attività progettuale 2.1

Luglio 2011

CONTENUTO

Premessa.....	2
Analisi locale del territorio del Parco del Delta del Po, Regione Emilia-Romagna....	4
Analisi locale del territorio del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Regione Lazio.....	10
Allegato 1	14
Allegato 2	15
Allegato 3	18
Allegato 4	29
Allegato 5	31
Allegato 6	48

Premessa

La presente relazione fa riferimento all'attività 2.1 "Analisi e bilancio dell'effettiva produzione di CO₂ "

Il programma di lavoro previsto nel progetto, approvato dall'autorità LIFE+, prevede per tali attività:

Descrizione: l'attività comprende una serie di analisi locali (presso i servizi selezionati con l'azione 1.3.) per la valutazione dell'effettiva produzione di CO₂ collegata:

- a) alla preparazione dei pasti secondo diverse modalità (catering tradizionale, chilometraggio zero, ecc.) nei servizi di ristorazione;
- b) alla fornitura di alloggio nei servizi di pernottamento;
- c) al trasporto dei turisti da e per la destinazione prescelta.

Tali analisi saranno suddivise in rapporto al:

2.1.1. analisi locale del territorio del Parco del Delta del Po, Regione Emilia-Romagna;

2.1.2. analisi locale del territorio del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Regione Lazio;

Tempistica: 2.1. Analisi locali dal 9° al 15° mese progettuale;

Metodi impiegati: "Le analisi saranno effettuate nell'ambito dei servizi selezionati attraverso l'azione 1.3, attraverso personale tecnico formato nell'ambito dell'azione 1.1., saranno svolte secondo le procedure e le metodologie messe a punto nell'azione 1.5 e comprenderanno la valutazione dell'effettiva quantità di emissioni di CO₂ come derivate dalla metodologia di cui al punto 1.5 conforme ai criteri LCA:

- a) dei diversi prodotti di ristorazione offerti nell'ambito di ogni servizio selezionato, valutando approfonditamente le fasi legate alla sua nascita, produzione, imballaggio, trasporto e preparazione nel dettaglio della singola situazione esaminata, con particolare rilievo alle differenze tra prodotti di produzione propria o locale e prodotti di commercio di settore (catering), ovvero alle differenti tappe e passaggi intermedi del suo ciclo di vita,

compreso il trattamento dei suoi resti (rifiuto). Nell'ambito di tale comparazione occorrerà tener conto anche della scala su cui opera il servizio selezionato, e le caratteristiche qualitative del prodotto offerto (prodotto biologico, di "terroir", tradizionale, ecc..).

b) del servizio globale di pernottamento offerto da ogni esercizio selezionato intesa come prezzo del carbonio per notte per posto letto, valutando le fasi legate alle necessità di struttura, di arredamento, di pulizia, di manutenzione, di consumi energetici, con particolare rilievo alle differenze inerenti alle diverse tipologie di struttura e di gestione, tenendo conto della grandezza, della scala (impresa a livello di catena alberghiera, esercizio singolo, impresa familiare), della stagione di apertura, ecc...

c) delle strutture e modalità di trasporto turistico utilizzate nelle aree progettuali, sia quelle private che pubbliche, facendo riferimento alle diverse tipologie esistenti, alle provenienze e destinazioni prevalenti, alla scala dei fenomeni ed alla stagionalità.

Risultati attesi: Il risultato generale dell'azione sarà conseguito da una rapporto con: a) la lista menù della ristorazione di ogni servizio di ristorazione selezionato indicante il "prezzo del carbonio" di ogni singolo piatto/bevanda offerta, b) con un indice di consumo del carbonio per pernottamento per ogni servizio di pernottamento selezionato e c) una valutazione dei consumi di carbonio dovuti alla mobilità turistica. Suddiviso in:

2.1.1. Quantificazione della produzioni di emissioni di GES legate alla produzione dei menù di ristorazione e dell'offerta di ospitalità dei servizi selezionati secondo le diverse tipologia di appartenenza nell'area progettuale del Parco del Delta del Po, Regione Emilia-Romagna.

2.1.2. Quantificazione della produzioni di emissioni di GES legate alla produzione dei menù di ristorazione e dell'offerta di ospitalità dei servizi selezionati secondo le diverse tipologia di appartenenza nell'area progettuale del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Regione Lazio.

Indicatore di risultato: Realizzazione del rapporto di rilevamento relativo ai servizi turistici selezionati (tramite l'azione 1.3.) nelle aree progettuali di tutti i parametri definiti nell'azione 1.5.

2.1.1 - Analisi locale del territorio del Parco del Delta del Po, Regione Emilia-Romagna:

Per la realizzazione di questa attività sono stati considerati i dati e le informazioni raccolte ed elaborate a seguito dell'attuazione delle azioni 1.2 " Studi delle caratteristiche del territorio" ed 1.3 "Elenco ragionato dei servizi turistici selezionati di ristorazione e pernottamento del Parco del Delta del Po (Regione Emilia-Romagna) e del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga (Regione Lazio)" concluse con la restituzione di 2 report descrittivi, così come stabilito dal progetto.

La fase iniziale ha comportato un maggior impegno da parte del personale tecnico attribuito alla raccolta dati per un maggior livello di coinvolgimento degli attori dello scenario locale in termini di contatti telefonici ed incontri e di approfondimento della conoscenza delle caratteristiche tecniche,quali-quantitative dei dati delle 17 strutture turistiche inserite nell'elenco ragionato, risultato dell'azione 1.3. Nello specifico la RER ha definito, in accordo con i rappresentanti delle associazioni di categoria e con i rappresentanti di ARPAER, modalità tecnico-operative per organizzare la raccolta dei dati e delle informazioni delle strutture, necessarie per l'elaborazione e la valutazione della LCA (Life cycle assessment) delle stesse.

Sulla base delle procedure e della metodologia messe a punto nell'azione 1.5, il personale tecnico della RER, formato nell'ambito dell'azione 1.1, ha provveduto a contattare nuovamente i titolari/gestori delle imprese turistiche selezionate ed inserite nell'elenco ragionato della 1.3, attraverso contatti telefonici e mediante l'invio di e-mail personalizzate con allegata la brochure di progetto che riporta in sintesi le azioni e gli

obiettivi di Ecorutour. Per alcune strutture si è dovuto procedere con più di un contatto per sollecitare una loro risposta o comunque per esplicitare nel modo più efficace e concreto possibile gli obiettivi del progetto e la motivazione della richiesta di un loro coinvolgimento diretto, evidenziando, a più riprese, i vantaggi derivanti dalla loro partecipazione.

La fase di coinvolgimento degli operatori turistici locali ha comportato un notevole impegno sia in termini di tempo sia in termini di coinvolgimento delle risorse umane, comportando un 'attiva partecipazione dei rappresentanti delle associazioni di categoria operanti a livello del sito progettuale ed anche dell'autorità locale di gestione dell'area del Parco del delta del PO.

Nel corso dello svolgimento dell'attività sono stati organizzati incontri tecnici con i colleghi di Arpa, coinvolti direttamente nella realizzazione della azione 1.5 "Metodologia: una elaborazione ed analisi dei dati raccolti al fine di mettere a punto le procedure di valutazione della emissione di GES nel territorio" e nell'azione 2.2 "Bilancio: dai risultati delle analisi del ciclo di vita verrà elaborata una comparazione del bilancio economico-ambientale dei diversi sistemi tipologici di servizi e di mobilità, mettendo in evidenza punti di forza e di debolezza derivanti dalle contingenze degli esempi locali" per organizzare nei dettagli le visite alle strutture e le modalità di realizzazione dell'intervista ai gestori.

Sulla base di quanto indicato e stabilito nel progetto le visite tecniche alle strutture sono state effettuate dal personale competente di RER supportato, in alcune giornate e per certe tipologie di strutture, da figure tecniche appartenenti ad ARPAER.

Il coinvolgimento delle 17 strutture turistiche è avvenuto attraverso vari steps:

- 1) contatto telefonico per ricordare loro il percorso progettuale da affrontare, descritto in occasione della fase iniziale di censimento ed analisi del territorio, e per anticipare loro la necessità di organizzare una visita/intervista presso la struttura;

2) invio e-mail personalizzata con riportati:

- i contenuti delle attività da realizzare in collaborazione;
- una panoramica sugli eventuali vantaggi e ricadute positive in termini economici, di visibilità e d' immagine;
- un elenco dei documenti da raccogliere e da rendere disponibili durante l'incontro, da cui estrapolare le informazioni ed i dati necessari per la compilazione della check list ed elaborati, per la valutazione della struttura.

Inoltre a fini organizzativi è stato loro richiesto anche di individuare 2 possibili date per organizzare la visita presso la struttura.

3) Contatto telefonico per verifica lettura mail, e per rispondere ad eventuali dubbi o chiarimenti e per concordare la data ed il luogo dell'incontro.

4) Visita in loco : durata di circa 3 ore e caratterizzata da:

- breve introduzione sul progetto 30 min.
- intervista del gestore attraverso la somministrazione della check list 60 min
- lettura dei documenti raccolti e ricerca di informazioni 30 min
- discussioni e informazioni varie 30 min.

5) Redazione verbale dell'incontro ed elaborazione report sulla base dei dati e delle informazioni raccolti durante la visita;

6) Trasmissione report ad Arpa per validazione rispetto alla rispondenza con requisiti e criteri previsti dal sistema di valutazione ed alla coerenza con i dati contenuti nella check list;

7) Invio e-mail di riscontro al gestore della struttura turistica con una sintesi degli argomenti trattati durante l'incontro ed un report con evidenziati i dati e le informazioni mancanti ma necessari per l'elaborazione di Arpa e, nel caso di struttura di ristorazione, con la richiesta di 2 menù specifici con i quali partecipare all'azione promozionale 3.3.3 "menù che non lascia impronta;"

8) Invio e-mail di sollecito per recupero dati/informazioni mancanti.

Rispetto alle 17 strutture selezionate, quelle che hanno messo a disposizione i dati necessari per l'effettuazione delle analisi nella filiera produttiva/turistica e del trasporto, così come previsto dall'azione 2, sono risultate, a giugno 2011, le 5 di seguito elencate e per le quali, alla data di scadenza dell'azione prevista da progetto al 30.06.2011, mancano ancora alcuni dati per concludere la procedura di valutazione del LCA:

- Campeggio Rivaverde
- Campeggio Villaggio del Sole
- Ristorante " Al deserto"
- Hotel- Ristorante Classensis
- Club Spiaggia Romea

Durante l'implementazione di questa fase progettuale, sono state riscontrate una serie di difficoltà soprattutto per quanto riguarda l'operazione di coinvolgimento degli operatori locali, che hanno comportato e stanno comportando da un lato la necessità di un impegno superiore al previsto nella fase di messa a punto della metodologia di analisi e di raccolta dati ed informazioni delle strutture turistiche del territorio, dall'altro l'eventualità di slittamenti dei tempi di realizzazione delle azioni successive di dimostrazione.

Le problematiche emerse nel corso dello sviluppo dell'azione sono state , più volte, oggetto di discussione di incontri interpartenari e locali, a cui hanno partecipato anche i rappresentanti delle associazioni di categoria delle imprese turistiche e i rappresentanti dell'autorità di gestione dell'area progettuale. Gli incontri sono stati organizzati con l'obiettivo di individuare e condividere soluzioni correttive e migliorative

possibili ed applicabili al tessuto territoriale esistente ed alla realtà imprenditoriale riscontrata a seguito dello studio effettuato grazie all'opportunità data dal progetto.

Ovviamente si è cercato di trovare soluzioni tali da riuscire comunque a contenere al massimo eventuali scostamenti significativi rispetto ai risultati ed alle tempistiche previste dal progetto stesso.

Questa eventualità era stata presa in considerazione anche nella fase di stesura del progetto "Expected constraints and risks related to the project implementation and how they will be dealt with (contingency planning) – B5".

A questo punto e' seguita una fase di ulteriori solleciti e contatti al fine di riuscire a raccogliere le informazioni ed i dati tecnici mancanti e necessari per completare, in modo omogeneo ed uniforme, la valutazione delle strutture selezionate. Fase che ha comportato ulteriore impegno e disponibilità rispetto a quanto stabilito, da parte sia del personale della RER, di ARPA che ha individuato, a supporto, una figura specifica con esperienza tecnico-scientifica nella raccolta ed elaborazioni dati, sia da parte degli operatori stessi impegnati, in piena stagione turistica, nella gestione operativa delle loro strutture.

Al termine di questa fase di attivazione di contatti, una delle 5 strutture individuate, (hotel Classensis) ha deciso di non continuare il percorso proposto dal progetto in quanto nei mesi successivi si sarebbe verificato un cambio nella gestione dell'hotel per cui non si sentivano in grado di dare l'avvio ad un processo che avrebbe implicato l'attuazione di un percorso da svolgersi nel corso di più steps.

La situazione creata avrebbe potuto incidere sulla definizione del campione rappresentativo precedentemente individuato e concordato adeguato per l'effettuazione dell'analisi della LCA. Si è ritenuto pertanto necessario discutere l'analisi delle criticità riscontrate in un incontro operativo con il direttore del Parco del Delta del Po, e con alcuni componenti del Comitato di Pilotaggio, per confrontarsi sull'operato e per individuare ed impostare una strategia puntuale per cogliere in modo più efficace

l'attenzione e l'interesse degli operatori locali. In occasione dell'incontro il Parco ha evidenziato che è in corso la ridefinizione dei confini dell'area del Parco del Delta del Po, con la previsione di un allargamento. Si è pertanto condivisa l'opportunità di coinvolgere nel progetto strutture rientranti nell'area ridefinita. Visto i tempi ormai ristretti per la realizzazione dell'attività, il direttore del Parco ha indicato il riferimento di 2 strutture significative ubicate all'interno dell'area del comune di Ostellato (FE) a cui avrebbe anticipato in sintesi il progetto e la natura del coinvolgimento richiesto.

A questa fase è seguito un primo contatto telefonico, da parte del tecnico di RER, il quale ha esplicitato ai titolari/gestori delle strutture il progetto nei suoi obiettivi, vantaggi ed opportunità ed ha richiesto loro la disponibilità ad un primo incontro per la somministrazione della check list specifica. Alla telefonata è seguito l'invio della e-mail personalizzata con in allegato copia della brochure di progetto così da fornire loro dettagli maggiori sul progetto.

Alla luce di questa ulteriore fase l'elenco delle strutture partecipanti alla fase 2.2 è il seguente:

- Campeggio Rivaverde
- Campeggio Villaggio del Sole
- Ristorante " Al deserto"
- Club Spiaggia Romea
- Hotel ristorante Villa Belfiore
- Villaggio natura Valli di Ostellato

Sono state realizzate 6 check list e sviluppati 12 menù di cui ARPA svilupperà il calcolo del consumo di carbonio.

Grazie all'attiva partecipazione e disponibilità dimostrata dagli operatori turistici locali sopra citati, anche se impegnati in piena stagione lavorativa, si è potuto costituire un campione di strutture turistiche significativo a livello progettuale, in

coerenza con le indicazioni e i criteri contenuti nel progetto. Sulla base dei dati e delle informazioni, da loro gentilmente messe a nostra disposizione, sarà possibile proseguire con le azioni previste dal progetto.

Lo sviluppo dell'attività ha infine evidenziato come uno dei risultati previsti per questa azione (l'indicazione del prezzo del carbonio a fianco di ogni singolo piatto o bevanda offerta) non avrebbe potuto essere noto prima della fine della realizzazione dell'attività 2.2. Realizzazione della relazione di bilancio globale economico e ambientale delle emissioni di GES nelle aree progettuali, curata da ARPA, una volta raccolti tutti i dati con questa azione 2.1. Analisi locale del territorio.

2.1.2. Analisi locale del territorio del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Regione Lazio

Per la realizzazione di questa attività sono stati considerati i dati e le informazioni raccolte ed elaborate a seguito dell'attuazione delle azioni 1.2 " Studio delle caratteristiche del territorio" ed 1.3 "Elenco ragionato dei servizi turistici selezionati di ristorazione e pernottamento del Parco del Delta del Po (Regione Emilia-Romagna) e del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga (Regione Lazio)" concluse con la restituzione di 2 report descrittivi.

La fase iniziale ha comportato un maggior livello di coinvolgimento degli attori dello scenario locale in termini di contatti telefonici ed incontri ed un approfondimento della conoscenza delle caratteristiche delle 7 strutture turistiche inserite nell'elenco ragionato, risultato dell'azione 1.3. Nello specifico ARSIAL ha adottato, in accordo con RER e con ARPA, le modalità tecnico-operative già definite per organizzare la raccolta dei dati e delle informazioni delle strutture, necessarie per l'elaborazione e la valutazione della LCA (Life cycle assessment) delle stesse.

Sulla base delle procedure e della metodologia messe a punto nell'azione 1.5, il personale tecnico ARSIAL, formato nell'ambito dell'azione 1.1, ha provveduto a contattare nuovamente i titolari/gestori delle imprese selezionate ed inserite nell'elenco ragionato della 1.3, attraverso intervista diretta con l'aiuto di materiale informativo progettuale già preparato: la brochure di progetto con in sintesi le azioni e gli obiettivi di Ecorutour. In complesso tutte le strutture selezionate hanno risposto positivamente mettendo a disposizione tutti i dati e collaborando attivamente all'azione.

Il coinvolgimento delle 7 strutture turistiche è avvenuto attraverso vari step:

- contatto telefonico per descrivere loro il percorso progettuale da affrontare e per anticipare la necessità di organizzare una visita/intervista presso la struttura;
- incontro diretto che si è articolato nel seguente percorso:
 - 1) esposizione dei contenuti delle attività da realizzare in collaborazione;
 - 2) panoramica sugli eventuali vantaggi e ricadute positive in termini economici e di visibilità e immagine;
 - 3) raccolta della documentazione da cui estrapolare le informazioni ed i dati necessari per la valutazione della struttura, comprensiva di: intervista del gestore attraverso la somministrazione della check list 60 min; rilettura dei documenti raccolti e ricerca di informazioni 30 min; discussioni e risposte a informazioni varie 30 min; acquisizione del menù tipo se la struttura operava anche nella ristorazione, discussione sul numero di menù del carbonio necessari e sulla eventuale riorganizzazione dello schema adottato.
 - 4) redazione verbale dell'incontro ed elaborazione report sulla base dei dati raccolti durante la visita;
 - 5) Trasmissione report ad Arpa per validazione rispetto alla rispondenza con requisiti e criteri previsti dal sistema di valutazione;

- 6) In caso di richiesta di integrazione dati mancanti o precisazioni da parte di ARPA, nuova intervista con il gestore della struttura per via telefonica o diretta per il recupero dei dati/informazioni mancanti.

Rispetto alle 7 strutture selezionate, tutte hanno messo a disposizione i dati necessari per l'effettuazione delle analisi nella filiera produttiva/turistica e del trasporto, così come previsto dall'azione 2, e 4 hanno fornito il loro menù di ristorazione (essendone dotate) al punto si sono reperiti tutti i dati necessari per poter concludere la procedura di valutazione del LCA nel rispetto dei tempi previsti dal cronogramma progettuale. Le strutture dotate di menù di ristorazione sono:

- Villaggio Turistico "Lo Scoiattolo"
- Ristorante Matrù
- Ristorante La Vecchia Ruota
- Agriturismo Cooperativa Grisciano

I menù di ristorazione sono stati trascritti integralmente e allegati alla fine della checklist realizzata per ogni struttura. Le strutture per cui non è stato possibile reperire i menù di ristorazione in quanto non operanti nella ristorazione sono:

- Agriturismo D'Apostolo
- Albergo diffuso Villa Retrosi
- B&B Da Giannino

Durante l'implementazione di questa fase progettuale, non si sono riscontrate difficoltà particolari, grazie alla buona preparazione degli operatori di ARSIAL, alla precisa documentazione ed alla metodica fornita da ARPA e alla buona disponibilità degli operatori locali che erano stati sensibilizzati in precedenza grazie alle interviste dirette già operate con l'azione 1.2 e 4.3.2.

Si fa inoltre rilevare che l'aspettativa dei gestori delle strutture selezionate per il menù del carbonio si è dimostrata negli ultimi tempi molto attenta con casi di sollecito insistente per avere al più presto la stampa del menù definitivo, che era stato promesso per la stagione estiva 2011.

ALLEGATO 1:

Campione definitivo strutture turistiche:

- Campeggio Rivaverde

Viale delle nazioni,301 – Marina di Ravenna (RA)

- Campeggio Villaggio del Sole

Viale Italia - Marina Romea (Ravenna)

- Ristorante " Al deserto"

Via Romea Sud,52 – Cervia (RA)

- Club Spiaggia Romea

Via dell'Oasi, 22 – Lido di Volano (FE)

- Hotel ristorante Villa Belfiore

Via Pioppa, 27 – Ostellato (FE)

- Villaggio natura Valli di Ostellato

Via Argine Mezzano,1 – Ostellato (FE)

ALLEGATO 2:

Modello di e-mail personalizzata

Gentile Sig.,

come da accordi telefonici con P.R., stagista dell'Università di Ferrara, che ha collaborato con il Servizio Turismo per la realizzazione del progetto europeo Ecorutour, le invio in allegato alcune informazioni sulla tipologia di coinvolgimento che le proponiamo.

La Regione Emilia-Romagna è capofila del progetto europeo "ECORUTOUR" Turismo rurale eco-compatibile in aree protette per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra" che si propone di diffondere la consapevolezza del reale consumo di CO2 nei fornitori di servizi turistici e negli utenti, operando in due direzioni:

- favorire la conoscenza del consumo effettivo di CO2 dovuto alla preparazione di pasti secondo differenti modalità (tradizionale, chilometri zero ecc..)
- fornire indicazioni sull'effettivo consumo di CO2 legata alla fornitura di servizi di ricettività.

Per un'informazione più completa sui contenuti del progetto e sui suoi risultati le alleghiamo una brochure.

In questa prima fase di progetto abbiamo svolto un censimento dei servizi turistici di ristorazione e di pernottamento esistenti nell'area del Parco del Delta del Po, che è l'area sperimentale del progetto. Successivamente li abbiamo classificati e selezionati sulla base dei criteri e delle indicazioni previste nel progetto. Per questo lavoro sono risultate molto utili le informazioni raccolte in occasione di un sondaggio sulla consapevolezza ambientale, rivolto agli operatori dei servizi turistici e di ristorazione, che ha fornito dati ed indicazioni che hanno permesso di individuare un gruppo di strutture coinvolgibili nella seconda fase di progetto.

La seconda fase riguarda la raccolta di informazioni e di dati sul consumo di CO2 necessario per la preparazione dei pasti o per la fornitura dei servizi di alloggio e pernottamento che ci permetteranno di conoscere il reale consumo considerando tutte le fasi del ciclo di vita di un prodotto.

E' proprio su questa seconda fase che le chiediamo una collaborazione.

Come avviene?

L'Agenzia regionale ARPA ha definito una lista di domande tecniche da sottoporre al gestore della struttura di ristorazione e/o di pernottamento, sulla base del lavoro condiviso al quale hanno partecipato anche i rappresentanti delle Associazioni di categoria.

Le informazioni verranno raccolte in occasione di un incontro che avrà la durata di circa 3 ore e che si caratterizzerà in:

- breve introduzione sul progetto 30 min.
- intervista del gestore 60 min
- ricerca di informazioni 30 min
- discussioni e informazioni varie 30 min.

Perché partecipare?

Siamo consapevoli di chiedere tempo prezioso a chi gestisce una attività economica, vorremmo però evidenziare come la partecipazione di chi effettivamente fornisce un servizio turistico permetta di individuare criticità e debolezze di alcune modalità operative che condizionano la sua erogazione. In questo caso, grazie al vostro prezioso contributo, vorremmo raccogliere dati sul consumo di CO2 ma anche individuare le migliori soluzioni legate allo sviluppo delle politiche ambientali nel turismo della vostra area.

Con la nostra iniziativa vorremmo inoltre riuscire a dimostrare che le strutture che hanno intrapreso un percorso verso l'adozione di un'etichetta ambientale (Ecolabel) hanno avuto ritorni economici molto interessanti in termini di risparmio idrico ed energetico.

Cosa offre il progetto?

Il progetto prevede diverse azioni di comunicazione e divulgazione del proprio operato e dei suoi risultati nell'ottica di offrire una maggiore visibilità all'area di studio e ai soggetti coinvolti nelle varie attività.

In particolare saranno realizzati materiali informativi e promozionali da inserire nei circuiti europei e nei siti tematici di settore.

Con i ristoratori sarà realizzato un evento promozionale che prevede, per ogni attività partecipante, la creazione di menù di ristorazione con informazioni sulla quantità di carbonio emesso per le differenti portate/bevande dal titolo "Un menù...che non lascia impronta".

L'evento sarà caratterizzato da una campagna pubblicitaria per coinvolgere il più ampio pubblico possibile.

Inoltre, le strutture che parteciperanno al progetto potranno aderire al bando per la selezione di due modelli dimostrativi di servizio turistico a bassa emissione di carbonio, da destinare ad esempio di buona pratica, uno di ristorazione e uno di pernottamento.

In pratica le due strutture selezionate saranno oggetto di visite guidate di studenti e gruppi d'interesse nonché di divulgazione dell'esperienza a livello locale, regionale ed europeo. Tali strutture riceveranno un rimborso per l'ospitalità prestata alle visite guidate a titolo di mancato reddito per il tempo dedicato a tale attività.

Infine è prevista l'organizzazione di altri due eventi che verranno pubblicizzati, insieme ai materiali divulgativi prodotti, ad un ampio indirizzario di mezzi d'informazione. Si tratta di:

1. un "evento concorso" con il coinvolgimento di alcune scuole primarie situate nell'area del Parco del Delta del Po o in località rappresentative di significativi flussi turistici indirizzabili verso il Parco;
2. un convegno a respiro internazionale nell'area del Parco del Delta del Po rivolto ad esperti del settore, tecnici esponenti delle autorità locali sia a livello europeo che nazionale, regionale e locale.

Cosa le chiediamo di preparare per la nostra visita:

- libretti degli impianti di condizionamento, caldaie, ascensori e montacarichi;
- documentazione (libretti istruzioni, garanzie, interventi tecnici svolti) delle apparecchiature/elettrodomestici (ad alimentazione elettrica/gas/altre fonti);
- planimetria della struttura;
- bollette relative all'anno 2009 (con la parte che indica i consumi) relative a:
 - energia elettrica; -acqua calda; -acqua fredda; - gas
- fatture, bolle di consegna o tabelle rendiconto su consumo annuale di detersivi, disinfettanti o altri prodotti;
- documentazione, se presente, che attesta i quantitativi di rifiuti prodotti;
- schede tecniche degli infissi.

Se sono stati effettuati interventi per ridurre i consumi rendere disponibili anche bollette degli anni precedenti gli interventi - per determinare le riduzioni dei consumi.

Per le acque di scarico: documentazione attestante i quantitativi del 2009.

Ci rendiamo conto delle difficoltà che potranno incontrare nel reperire il materiale e la ringraziamo per lo sforzo che vorrà fare nell'accompagnarci nel percorso sopra illustrato.

Ci auguriamo comunque che il progetto possa aumentare l'appetibilità del sistema turistico regionale per essere sempre più competitivo al passo con un mercato alla continua ricerca di soluzioni innovative, di qualità e a basso impatto ambientale.

Confermiamo il nostro incontro di lunedì 20 alle ore 10.00 confidando nella sua collaborazione.

Cordiali saluti

ALLEGATO 3:

Esempio restituzione report tecnico

Gentile Sig.,

prima di tutto vorremmo ringraziarLa per la cortesia e la disponibilità dimostrata in occasione della nostra visita e rammentarle che tutti i dati e le informazioni raccolte saranno trattate solo per eventuali elaborazioni/simulazioni sulla base di quanto previsto nell'ambito del progetto europeo Ecorutour.

Uno degli obiettivi di questa azione è di poter far emergere elementi utili all'individuazione di soluzioni innovative e migliorative per rendere le nostre politiche o linee di intervento sempre più efficaci e più mirate al soddisfacimento delle necessità dell'area di interesse. A nostro avviso sarebbe importante riuscire a cogliere eventuali elementi di forza, da poter condividere e confrontare con altre realtà territoriali in un'ottica di trasferimento e replicabilità di "best practices".

In allegato le invio il report con il resoconto del nostro incontro che riporta, in maniera descrittiva, le informazioni ed i dati raccolti estrapolati dalla check list presentata in occasione dell'incontro.

Poiché durante la visita, per vari motivi, non è stato possibile recuperare tutte le informazioni necessarie per completare il questionario, di seguito riepilogo gli elementi mancanti e le chiedo la cortese collaborazione per il loro reperimento:

Dati relativi al campeggio:

Struttura – servizi

Lavatrici: manca l'informazione sulla classe energetica e potenza delle sette lavatrici a disposizione dei clienti

Ferro da stiro: manca l'informazione sulla potenza

Dati da chiedere al gestore del ristorante:

- lavastoviglie del ristorante: specificare numero di lavastoviglie, classe energetica e potenza;

- macchina del caffè: specificare potenza e classe energetica.

- frigoriferi e freezer: specificare il numero di frigoriferi e freezer presenti, la potenza e la classe energetica

- specificare se presenti: tostapane, piastre per cottura, spremiagrumi elettrici, forno, bollitore, altri strumenti che consumano energia elettrica (se presenti indicare classe energetica e potenza);

- indicare il materiale utilizzato per la somministrazione dei pasti e delle bevande (ceramica, vetro, plastica, carta, acciaio, altro)

Per quanto riguarda la preparazione di cibi e le materie prime utilizzate occorre specificare la quantità di alimenti utilizzati annualmente (pane, carne, pesce, pasta, verdure, ecc.) differenziando ciò che viene prodotto "in casa" o dell'approvvigionamento locale (specificare dove è localizzato il fornitore).

Inoltre come anticipato nella precedente e-mail il progetto prevede la realizzazione di un evento promozionale dal titolo "Un menù...che non lascia impronta". In due week-end "destagionalizzati" verranno promossi i menù che riportano l'indicazione dell'emissione di carbonio derivato dalla produzione delle portate/bevande forniti dai ristoranti aderenti all'iniziativa.

Le chiediamo pertanto la collaborazione nel coinvolgimento del gestore del ristorante nella scelta di 2 menù tipici con i quali prendere parte all'iniziativa.

Le ricordiamo inoltre che il progetto prevede diverse azioni di comunicazione e divulgazione delle attività attuate e dei risultati ottenuti, nell'ottica di offrire una maggiore visibilità all'area di studio ed agli operatori che hanno partecipato e che i materiali informativi e promozionali realizzati saranno inseriti nei diversi circuiti europei e nei siti tematici di settore.

Nel ringraziarla anticipatamente per il tempo dedicato al progetto le ricordiamo che siamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento e le inviamo cordiali saluti.

Esempio report di sintesi dei dati:

Progetto LIFE08 ENV/IT/000404

"Turismo rurale eco-compatibile in aree protette per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra " ECORUTOUR

Report di audit del 20/12/2010

(basato sulla check-list del 03/12/2010 rev. 00)

Team Tecnico: M. F. Buroni (DG Attività Produttive

Serv. Turismo e Qualità Aree Turistiche – RER)

A. Di Monaco - H. Tenaglia –(Direzione Generale - ArpaER)

Nome della Struttura:.....e

Nome del Gestore.....

Documentazione acquisita dal ristorante

Documento riepilogativo numero e tipologia di strutture e servizi/bagni presenti nel campeggio

Documentazione consegnata al ristorante

Cartellina con logo di Ecorutour e brochure generale di progetto

1. PREMESSA

La Regione Emilia-Romagna è capofila del progetto europeo "ECORUTOUR" Turismo rurale eco-compatibile in aree protette per uno sviluppo sostenibile a zero emissione di gas ad effetto serra" che si propone di diffondere la consapevolezza delle emissioni di CO₂ nei fornitori di servizi turistici e negli utenti, operando in due direzioni:

- favorire la conoscenza della emissione effettiva di CO₂ dovuto alla preparazione di pasti secondo differenti modalità (tradizionale, chilometri zero ecc..)
- fornire indicazioni sull'effettiva emissione di CO₂ legata alla fornitura di servizi di ricettività

Al progetto partecipano anche Arpa Emilia Romagna e ARSIAL (Azienda Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio)

2. RAPPORTO TECNICO

1. Generale

- Tipologia di struttura: Parco vacanze – Campeggio. E' presente anche un ristorante che offre servizio solo ai campeggiatori.

La Società gestisce altri campeggi:

- Tipologia di servizio offerto: si possono scegliere tutte le tipologie: solo pernottamento, pernottamento e colazione, mezza pensione e pensione completa.
- Apertura: Stagionale - nel 2009 è stata dal 23 aprile al 13 settembre

- Capacità ricettiva: piazzole senza unità abitative, unità abitative mobili
- capienza persone

L'organizzazione ha conseguito la certificazione Ecolabel di Legambiente.

Dati sull'estensione:

- m² di superficie entro la recinzione
- m² di attrezzature sportive
- m² di aree per attività ludico sportive
- m² di aree destinate al ristorante e al negozio
- m² infermeria
- m² di parcheggio scoperto per uso comune

Tipologia di veicoli utilizzati: 5 veicoli elettrici

2. Personale

- N° dipendenti: lavorano alle dipendenze della Società

Nella stagione di apertura: a tre persone (dei sopra) dipendenti dalla Societàsrl si sommanoimpiegati e operaio

Il personale proviene da (percorso medio di 10 Km) e raggiunge il posto di lavoro in automobile.

2. Clienti

Circa 80% della clientela è rappresentata da italiani che provengono prevalentemente da: Bologna, Milano, Ravenna, Modena, Torino.

Il restante 20% è rappresentato da stranieri provenienti da: Germania, Olanda, Svizzera e Francia.

I clienti raggiungono il posto prevalentemente in automobile.

La struttura conta annualmente arrivi epresenze (considerando gli stagionali).

Il tempo di permanenza medio è di 3-4 giorni se non si considerano gli stagionali e di 10-11 giorni se si considerano gli stagionali.

La clientela è rappresentata da giovani, anziani e famiglie.

3. Struttura – caratteristiche consumi e certificazioni

La struttura risale al 1984. Nel 2005 è stato ristrutturato il ristorante che è stato realizzato completamente in legno ecocompatibile.

E' stato ristrutturato anche il market.

E' stato inoltre eliminato tutto l'eternit presente nelle strutture.

Non ci sono pannelli solari o fotovoltaici , né altri sistemi di produzione dell'energia.

La struttura degli uffici e le case mobili sono dotati di impianto di condizionamento e pompe di calore. Il riscaldamento è presente anche nel ristorante.

La temperatura è mantenuta mediamente sui 22 – 23°C. Le case mobili e i locali comuni sono dotati di aria condizionata. L'impianto è centralizzato. La regolazione della temperatura era, fino al 2009, a discrezione del cliente. Dal 2010 è invece a discrezione del gestore e, su esplicita richiesta, la temperatura può essere modificata. Nel 2010 sono state introdotte le Clima card prepagate con 10 ore di funzionamento al giorno. I consumi extra si pagano a parte.

Non sono presenti valvole termostatiche sui caloriferi per ridurre il flusso di acqua in base alla temperatura richiesta.

Per la regolazione della temperatura negli uffici si utilizza un "termoflex" ad onde radio. La temperatura è mantenuta a: 21° C dalle 6.30 alle 18.00 e a 16°C nelle ore notturne e il sabato e la domenica.

Dati sull' acqua

L'approvvigionamento avviene dall'acquedotto gestito da HERA .

Per quanto riguarda i consumi nel 2009 sono stati consumati m³ di acqua.

Il consumo nel 2008 è stato di m³ a fronte di un maggior numero di presenze rispetto al 2009. Il risparmio è dovuto probabilmente al sistema utilizzato per ridurre il flusso di acqua.

Per la riduzione dei consumi di acqua è stato introdotto un meccanismo che agisce direttamente nelle caldaie. Si tratta di iniezione di aria che mescolata all'acqua ne aumenta il volume e il flusso.

Nel bagno del ristorante sono presenti sciacquoni in doppia modalità di rilascio di acqua. Il meccanismo non è invece presente negli altri bagni. Il volume di acqua rilasciato ad ogni scarico è di 6 litri.

Sono presenti cinque blocchi di bagni comuni con i seguenti accessori:

...turche, ... wc, ... docce calde, ... docce baby, ... wc chimici, lavatoi panni fredda, ... lavatoi panni calda, lavatoi piatti fredda, lavatoi piatti calda, ... lavapiedi,lavandini calda, lavandini pulizia pesce,privè, servizi handicap.

Dati sull'energia elettrica

Nel 2009 il consumo di energia elettrica è stato dikw/h.

Nel 2008 sono stati consumati kw/h pur avendo un maggior numero di clienti rispetto al 2009. Il risparmio è molto probabilmente dovuto alla sostituzione di lampadine e al controlli degli abusi.

Per quanto riguarda la riduzione dei consumi di energia elettrica sono state sostituite le lampadine con quelle a basso consumo. Nel 2009 la sostituzione delle lampadine risultava al 70-80%. Nel 2010 sono state sostituite quasi tutte. Le lampadine sostituite hanno potenza che va dagli 11 ai 24 watt.

Nelle zone comuni sono stati installati sensori crepuscolari. Le luci con sensori di movimento sono state installate solo nel bagno del ristorante.

Infissi: solo gli uffici hanno infissi con doppio vetro. Gli infissi sono stati installati circa 20 anni fa non è possibile avere il valore della trasmittanza termica.

Le case mobili presentano isolamento termico delle pareti in quanto sono state coibentate. Non si ha comunque il valore della trasmittanza.

Dati sul gas:

L'approvvigionamento del gas avviene dalla rete gestita da HERA.

Il consumo di gas del 2009 è stato di m³ (.....m³ del 2008).

Caldaie: Ci sono in totale sette caldaie con le seguenti caratteristiche:

caldaia 1 _ costruttore umigas gas metano potenza 30 kW; rendimento nominale (%) 92

caldaia 2 _costruttore cosmogas gas metano pot. 31,4 kw rendimento nominale (%) 93

caldaia 3 _costruttore cosmogas potenza 31 rendimento 96%

caldaia 4 _ costruttore FERROLI potenza 34,4 rendimento 94,3

caldaia 5 UNICAL GEAL pot. 28,9 rendimento 93,2

caldaia 6 COSMOGAS pot. 31,4 rendimento 93,9

caldaia 7_ BAXI 2006 pot. 29,7 Rendimento 93,4

Ogni anni prima all'inizio della stagione si effettua la manutenzione delle caldaie e degli impianti idraulici.

Lotta alle zanzare

Si effettua la lotta alle zanzare. Il trattamento è effettuato mensilmente o, se necessario, una volta alla settimana dalla ditta Azimut che appartiene al Gruppo Hera. Si utilizza il prodotto Fortex.

5. Struttura – Servizi

La struttura è dotata di parcheggio scoperto di m² di superficie e posti auto.

Le aree verdi sono rappresentate da:

- m² di aree verde rappresentate da pino marittimo e pino domestico;
- piante per ettaro
- m² coperti da ombre di alberi

La manutenzione delle aree verdi è eseguita dalla dittae consiste nella potatura che avviene ad inizio stagione. Si utilizzano attrezzature meccaniche. La raccolta delle potature viene effettuata dalla ditta e lo smaltimento è affidato ad Hera.

Servizio di lavanderia

E' disponibile un servizio di lavanderia. Ci sono 7 lavatrici a disposizione dei clienti. Le lavatrici sono date in comodato gratuito dalla che si occupa anche di manutenzione.

C'è anche un ferro da stiro a disposizione dei clienti.

Il campeggio si affida ad una ditta esterna per il lavaggio della biancheria. Il carico/scarico della biancheria avviene ogni settimana e il trasporto è effettuato con un furgone alimentato a Diesel di proprietà della ditta che ha sede a (a circa 5 km di distanza).

Piscina

La struttura è dotata di piscina fuori terra di dimensioni C'è anche la piscina per bambini di 4mx4m.

Per la disinfezione il consumo annuale di prodotti è:

- 25 kg di ipoclorito di sodio
- 40 kg di aci 60 t acido SE

Le piscine sono trattate inoltre con cloro in automatico. E' mantenuto un livello di pH 7,4 e cloro 1,5.

La capacità complessiva delle due piscine è di m³

L'acqua è cambiata completamente a inizio stagione con svuotamento delle piscine, pulizia e riempimento. La pulizia avviene con prodotti specifici. Ogni giorno c'è comunque il reintegro di acqua.

La struttura non è dotata di palestra.

Non c'è la sala dotata di pc a disposizione dei clienti.

La struttura è dotata di rimessa per biciclette e di una officina per le riparazioni. Si offre servizio di noleggio.

La struttura offre agli ospiti la possibilità di partecipare ad escursioni. In particolare è possibile aderire al progetto locale "Giovedì senza valigia". Si viaggia in pullman alimentato a diesel.

6. Struttura – Servizio bar e ristorazione

E' presente un ristorante che offre servizio agli ospiti del campeggio. La gestione del ristorante è indipendente dalla Società

La capacità del ristorante è di coperti; con i posti all'esterno si arriva a coperti.

La preparazione dei cibi avviene internamente. Si utilizzano prevalentemente cibi freschi e prodotti locali.

Circa 80% dei prodotti è rappresentata da prodotti locali: pasta, pane carne, pesce.

La pasta è fatta in casa.

Per la carne ci si rifornisce presso Si utilizza latte Ala.

L'approvvigionamento dei cibi e delle materie prime avviene tramite mezzi dei fornitori (furgoni alimentati a diesel) che si trovano prevalentemente entro una distanza di 15 km.

Il pesce si acquista nel mercato locale quotidianamente. Il rifornimento degli altri alimenti avviene con frequenza settimanale.

Sia nel ristorante sia nel market si utilizzano prodotti biologici (nel supermercato i prodotti biologici rappresentano il 2-3% dei prodotti venduti).

Nel ristorante si distribuisce acqua della rete idrica comunale.

Per il lavaggio delle stoviglie del ristorante si utilizza la lavastoviglie (non è nota la classe energetica e potenza – da verificare con il ristoratore).

E' inoltre presente una lavastoviglie utilizzata per il lavaggio delle stoviglie presenti nella case mobili quando i clienti vanno via.

La macchina del caffè del ristorante è in comodato gratuito (da verificare con il ristoratore potenza e classe energetica).

Nel ristorante sono presenti frigoriferi e freezer (non specificato il numero, la potenza e la classe energetica – da verificare con ristoratore).

7. Struttura – Dotazione unità abitative/Bungalow/casette

Le case mobili sono dotate di TV satellitari 14 pollici. In ogni casa sono presenti anche le piastre cottura che sono di due tipologie:

- piano cottura repx 345 xv 3

alimentazione elettrica 230 V

potenza termica nominale kw gas naturale 1,75 kw

(da libretto)

- piano cottura Zanussi

potenza termica nominale kw gas metano bruciatore semirapido 2 kw apparecchiatura classe 3

(da libretto)

In otto case sono presenti anche altrettanti asciugacapelli. Non è nota la potenza.

Gli attacchi forza motrice per camper e tende hanno una potenza di 1350 watt in ogni piazzola.

8. Gestione rifiuti

Viene effettuata la raccolta differenziata relativa alle seguenti tipologie:

- Ø carta
- Ø vetro
- Ø verde/stralci
- Ø pile esauste
- Ø oli esausti

La quantità di rifiuti prodotti è di circasacchi (capacità 100x70) al giorno.

Le acque di scarico sono smaltite nella rete fognaria comunale.

9. Pulizia & lavaggio

Per il servizio di pulizie ci si avvale di una ditta esterna, la ditta La ditta fornisce servizio anche ad altre strutture della zona. Le pulizie hanno frequenza quotidiana. I bagni sono puliti 2 volte al giorno nel periodo di "bassa stagione" e in continuo nel periodo di "alta stagione".

Per le pulizie si utilizzano prodotti tradizionali.

Per il ristorante invece il servizio è gestito internamente. Da approfondire con il gestore del ristorante la gestione delle pulizie del ristorante.

Riepilogo delle informazioni mancanti :

Struttura - servizi

Lavatrici: manca l'informazione sulla classe energetica e potenza delle sette lavatrici a disposizione dei clienti

Ferro da stiro: manca l'informazione sulla potenza

Dati da chiedere al gestore del ristorante:

- lavastoviglie del ristorante: da specificare numero di lavastoviglie, classe energetica e potenza;
- macchina del caffè: da specificare potenza e classe energetica.
- frigoriferi e freezer: da specificare il numero di frigoriferi e freezer presenti, la potenza e la classe energetica
- specificare se presenti: tostapane, piastre per cottura, spremiagrumi elettrici, forno, bollitore, altri strumenti che consumano energia elettrica (se presenti indicare classe energetica e potenza);
- indicare il materiale utilizzato per la somministrazione dei pasti e delle bevande (ceramica, vetro, plastica, carta, acciaio, altro)

Per quanto riguarda la preparazione di cibi e le materie prime utilizzate specificare la quantità di alimenti utilizzati annualmente (pane, carne, pesce, pasta, verdure, ecc.) e specificare ciò che viene prodotto "in casa" e l'approvvigionamento locali (specificare dove è localizzato il fornitore).

Fornire copia di 2 menu tipici del ristorante.

ALLEGATO 4:

Esempio di menù proposto

MENU' delle ERBE:

Antipasto:

sformatino di carote e ortiche con crema di formaggio ed erba cipollina

Ingredienti: -farina, uova, grana ed erbe

Primo:

Tortelli verdi al basilico con ricotta e bardana con pomodoro fresco e dadolata di verdure

Ingredienti: pasta,uova,ricotta,basilico, erbe e verdure

Secondo:

Tasca di manzo ripiena di grana ed erbe officinali

Ingredienti: carne- grana - erbe e verdure

Contorno:

pomodoro gratinato al verde e cipolle caramellate all'aceto

Ingredienti: zucchero- aceto- erbe e verdure

Dessert:

semifreddo con le pesche e menta

Ingredienti: zucchero: - panna, erbe

-

- Pane fatto in casa al rosmarino
- Tisana alla melissa...

Il tutto servito con vino prodotto nella loro azienda

Acqua in bottiglia di vetro

MENU' del BOSCO:

Antipasto:

marmellate della casa ed assortimento di formaggi e fichi caramellati

Ingredienti: zucchero: - aceto,- erbe,verdure e frutta, marmellate

Primo:

Risotto al bouquet di fiori (boraggine, malvone, malva selvatica e calendula)

Ingredienti: - riso: - olio - erbe/fiori:

Secondo:

petto d'anatra al timo con ventaglio di pere

Ingredienti: - carne, erbe/frutta

Contorno:

cupoletta di melanzana

Ingredienti: melanzane, olio, aglio,pomodoro,cipolla

Dessert:

spiedino di frutta

Pane fatto in casa alla salvia

Il tutto servito con vino prodotto nella loro azienda

Acqua in bottiglia di vetro

ALLEGATO 5:

Esempio di Check list completa:

CHECK LIST

Unità funzionale: 1 soggiorno nella struttura, 1 persona, utilizzando tutti i servizi disponibili. Fornitura/approvvigionamento • smaltimento rifiuti.

NOME STRUTTURA: _Ristorante La vecchia Ruota_____

INDIRIZZO: _Via salaria Km 143,800 Grisciano di Accumuli (RI) tel 0746 80403_____

RIFERIMENTO TEMPORALE: anno _2010_____

1 GENERALE	
Che tipo di struttura gestisce?	Ristorante Pizzeria
Che capacità ricettiva ha? n° posti letto/aree tenda/bungalow	
Che tipo di servizio offre?	<ul style="list-style-type: none"> • solo pernottamento • pernottamento e colazione • mezza pensione • pensione completa • campeggio
2 PERSONALE	
Quante persone lavorano nella sua struttura?	3
Utilizza personale stagionale?	2
Fornisce l'alloggio al personale?	<ul style="list-style-type: none"> • Sì, all'interno della struttura • Sì, nelle vicinanze della struttura X No

In che modo il personale che risiede all'esterno raggiunge la struttura?	<input checked="" type="checkbox"/> automobile <ul style="list-style-type: none"> • scooter • mezzi pubblici • a piedi/bicicletta
Quale distanza media percorrono i dipendenti per recarsi al lavoro?	6 km
3 CLIENTI	
Che clientela si rivolge a voi?	<ul style="list-style-type: none"> • prevalentemente stranieri <input checked="" type="checkbox"/> prevalentemente italiani • metà e metà
Specificare meglio da dove (Germania, Olanda, etc o Bologna, Milano, etc..)	Roma e Ascoli
Con che mezzo raggiungono la vostra struttura?	<input checked="" type="checkbox"/> automobile <ul style="list-style-type: none"> • mezzi pubblici, come treno, autobus, pullman, etc <input checked="" type="checkbox"/> bicicletta (2%) • aereo + altro _____
Quanti arrivi ha annualmente?	19.000 pasti
Quante presenze ha annualmente?	
I clienti sono:	<input checked="" type="checkbox"/> giovani <input checked="" type="checkbox"/> anziani <input checked="" type="checkbox"/> famiglie <ul style="list-style-type: none"> • disabili • altro _____
4 STRUTTURA - CARATTERISTICHE CONSUMI E CERTIFICAZIONI	
A che anno risale la struttura?	1976



Ha effettuato operazioni di ristrutturazione?	• No XSi, quando? 1991
Sono stati utilizzati materiali eco-compatibili per la costruzione/ristrutturazione?	X No •Si
La struttura è dotata di pannelli solari?	• No XSi
Se SI, per che cosa sono utilizzati e con quale resa?	Acqua calda 400 litri
La struttura è dotata di riscaldamento?	X Si •Si,ma il riscaldamento non è rilevante poiché la struttura è chiusa/scarsamente utilizzata nel periodo invernale • No
Se SI, il riscaldamento è centralizzato o indipendente?	indipendente
Se indipendente, in che modo è regolato nelle camere?	• totalmente a discrezione del cliente • a discrezione del cliente entro un massimo fissato dal gestore
Che temperatura tiene nella struttura mediamente giorno e notte?	In inverno 21 di giorno e 16 ° (di notte?)
La struttura è dotata di aria condizionata?	• Si, nelle camere e negli spazi comuni • Si, ma solo nelle camere • Si, ma solo negli spazi comuni X No
Se SI, l'impianto di condizionamento è centralizzato o indipendente?	
In che modo è regolata l'aria climatizzata nelle camere?	• totalmente a discrezione del cliente nelle camere •a discrezione del cliente nelle camere entro un massimo fissato dal gestore

	<ul style="list-style-type: none"> • totalmente a discrezione del gestore (tipo riscaldamento centralizzato)
Che temperatura tiene nella struttura mediamente giorno e notte?	
Per la produzione di acqua calda sanitaria, il sistema è indipendente dal riscaldamento?	X No •Si
Da quanti piani è composta la struttura?	1
La struttura è dotata di scale (escluse quelle antincendio, se previste)?	X No •Si
La struttura è dotata di ascensore?	• No •Si
Se SI, di che tipo?	<ul style="list-style-type: none"> • elettromeccanico-elettronico • idraulico
Se SI, in che anno è stato installato?	
Se SI, potenza dell'ascensore (specificare se intesa come potenza nominale del motore oppure come carico nominale dell'apparecchio).	
Ha effettuato interventi per la riduzione dei consumi?	• No XSI
Se SI, quali?	
Sostituzione lampadine con quelle a basso consumo (in che percentuale sul totale lampadine).	• No XSI, __100%_____
Qual è la potenza delle eventuali lampadine sostituite?	23 W
Utilizzo di sensori crepuscolari e/o di movimento per le luci	X No •Si
Valvole termostatiche (sui caloriferi per regolare il flusso d'acqua in base alla temperatura richiesta).	X No •Si
Cronotermostati (regolazione della temperatura secondo un andamento prescelto nel tempo)	• No XSI
Sostituzione degli infissi/doppi-tripli vetri	X No •Si

Utile ai fini del calcolo energetico, è possibile sapere il valore della trasmittanza ¹ degli infissi?	Vetro semplice, trasmittanza 2,7
Sostituzione caldaia?	• No XSi
Che tipo di caldaia utilizza? Classe energetica e potenza?	A gas a condensazione (a risparmio energetico) classe A 31 Kw
Isolamento termico delle pareti (isolamento a cappotto, coibentazione)	X No •Si
Sempre per l'utilità ai fini del calcolo energetico, è possibile sapere il valore della trasmittanza degli isolanti?	no
Utilizza riduttori di flusso?	• No XSi
Sciacquone in doppia modalità (rilascio breve e lungo di acqua)?	X No •Si
Specificare i volumi d'acqua dello scarico.	10 litri
Quanti sono i servizi igienici "comuni"? (esclusi quelli delle camere)	2
Quali modalità di approvvigionamento per energia elettrica?	Contratto fornitura ENEL Energy
Utilizza pannelli fotovoltaici per la produzione di energia?	X No •Si
Se Si quanti e con quale capacità di produzione.	
Utilizza altri sistemi di autoproduzione dell'energia?	X No •Si
Se si, quali?	
Quali modalità di approvvigionamento per l'acqua?	Contratto fornitura acquedotto SOGEA
Utilizza sistemi di raccolta dell'acqua piovana?	no

¹ La trasmittanza termica U è il flusso di calore medio che passa, per metro quadrato di superficie, attraverso una struttura che delimita due ambienti a temperatura diversa. L'unità di misura della trasmittanza termica è il W/m² K.

Quali modalità di approvvigionamento per gas?	Contratto fornitura gas
Viene utilizzato:	<ul style="list-style-type: none"> • gas metano X gas GPL • altro
Se tramite fornitore di bombole, che tipo di veicolo viene utilizzato?	Camion diesel 80 qli
Con quale frequenza?	1 volta al mese
Dov'è collocato il fornitore?	Senigaglia (AN)
Che capacità hanno le bombole / serbatoi?	3000 litri
Il fornitore del servizio è esclusivo o contemporaneamente utilizzato anche da altri?	altri
Se ALTRI, quanti?	10-20
In quale raggio d'azione? (espresso in Km)	300 km
Quanta energia elettrica consuma? (espresso in kW/h)	33.000 Kw anno
Quanta acqua calda consuma all'anno? (espresso in litri o m ³)	200 m3 anno
Quanta acqua fredda consuma all'anno? (espresso in litri o m ³)	400 m3 anno (in tutto 600)
Quanto gas consuma all'anno? (esprso in MJ o m ³)	15.000 litri / 3.600 m ³ (=15.000/4,166)
Saprebbe quantificare la quantità di rifiuti prodotti annualmente?	A occhio
Se Si, a quanto ammontano?	Circa 20 kg/giorno x 310 =6.200 Kg/anno
Ha notato una riduzione dei consumi quando ha effettuato gli interventi di cui sopra?	• No X Si
Se SI, in che misura?	60%
Ha acquisito delle certificazioni energetiche/ambientali?	X No •Si
Se SI, quali?	
Ha calendari di manutenzione programmata?	• No X Si
Se si, quali e con che frequenza?	Caldia 1 volta al mese



Effettua la lotta alle zanzare?	x No •Si
Se si, che prodotti utilizza e con che frequenza?	
5 STRUTTURA - SERVIZI	
Ha il parcheggio?	• No XSi
Se SI, si tratta di:	• garage • parcheggio coperto X parcheggio scoperto
Se SI, quanti posti?	60
La struttura ha aree verdi?	• No XSi
Se si, di che tipo e di che tipo?	X Solo prato/cespugli X Alberi • altro _____
Se SI, di che estensione?	3000 mq
Se si, ogni quanto viene effettuata la manutenzione?	D'estate 1 volta a settimana
Che attrezzature utilizza?	Tagliaerba e decespugliatore
Di che potenza?	10 cv (10x 0.7354 = 7,354) e 1,5 cv (= 1,1 KW) a miscela
Offre un servizio di lavanderia e/o stireria?	X No •Si
Se SI, interna o esterna?	• Interna •Esterna
Se INTERNA, è continuamente in servizio o solo a richiesta?	
Quanto stanno accesi gli elettrodomestici?	
che tipo di prodotti per la pulizia utilizza (ecologici o tradizionali)?	

Se utilizza prodotti ecologici, in che quantità sono consumati?	
Se utilizza prodotti tradizionali, in che quantità sono consumati?	
Quante lavatrici possiede?	
Classe energetica lavatrice?	
Quante asciugatrici possiede?	
Classe energetica asciugatrice?	
Quanti ferri da stiro possiede?	
Potenza ferro da stiro?	
Altre attrezzature?	
Se ESTERNA, che tipo di veicolo viene utilizzato?	
Viene attuato il servizio di carico / scarico?	X No • Si
Con quale frequenza ?	
Dov'è collocato il fornitore?	
Il fornitore del servizio è esclusivo o contemporaneamente utilizzato anche da altri?	
Se ALTRI, quanti?	
Ha il centro benessere?	X No • Si
Se SI, quali servizi offre?	
Centro abbronzatura?	X No • Si
Se SI, quali e quante attrezzature utilizza?	
Quanta energia consumano?	
Sauna?	X No • Si
Se SI, quali e quante attrezzature utilizza?	
Quanta energia consumano?	
Piscina coperta/scoperta?	X No • Si
Se SI, che dimensioni ha?	

Quali e quanti prodotti/attrezzature utilizza per filtraggio, manutenzione e pulizia? A ciclo continuo?	
Quanta acqua consuma?	
Con quale periodicità viene cambiata completamente l'acqua?	
Con quale periodicità viene rabboccata l'acqua e per quale quantità?	
Palestra? Attrezzature elettriche/elettroniche (tapis roulant, stereo..)?	x No • Si
Ha una sala dotata di pc?	x No • Si
Se si, quanti e che tipo di computer vi sono?	
Rimangono sempre accesi o solo su richiesta degli ospiti?	
Offre ai suoi ospiti un servizio transfer da/per stazione treni/bus e/o attrazioni turistiche?	x No • Si
Se Si, con che mezzo effettua il trasporto?	
Se Si, quanti Km sono percorsi e qual è il numero medio di viaggi percorsi nella stagione lavorativa dalla struttura alla stazione e viceversa?	
Se Si, quanti Km sono percorsi e qual è il numero medio di viaggi percorsi nella stagione lavorativa dalla struttura ai centri turistici d'attrazione?	
Offre un servizio di noleggio biciclette?	x No • Si, • gratuito • a pagamento
Vengono monitorati i Km percorsi dai clienti in bicicletta?	x No • Si
La struttura è dotata di una rimessa biciclette?	x No • Si
La struttura è dotata di un'officina riparazioni per le biciclette?	x No • Si
Organizza escursioni?	x No • Si
Se si con che mezzo?	• auto • pulmino • barca altro _____

Caratteristiche veicolo	Tipo_____ Alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> • benzina • diesel • GPL • metano • altro_____ Potenza(cilindrata)_____ Altre info_____
Offre altri servizi?	<ul style="list-style-type: none"> • Maneggio/equitazione • campo _____ da tennis/calcio/pallavolo • Spiaggia privata • mini-market/spaccio • Pista da ballo • Sala giochi
Eventuali specifiche su "altri servizi"	
6 STRUTTURA - SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE	
Gli ospiti hanno a disposizione una cucina comune per la preparazione dei pasti?	x No •Si
Offre un servizio bar e snack?	x No •Si
Offre un servizio di Ristorazione?	• No xSi
Se ristorazione, quanti coperti?	130
La preparazione dei cibi avviene internamente o esternamente?	X Interna •Esterna

<p>Se INTERNA, quali materie prime sono utilizzate? (specificare la quantità annua per il prodotto che viene consumato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esclusivamente freschi _____ X Prevalentemente freschi _19000 pasti x 600 gr = 11.400 Kg /anno_____ • Metà e metà _____ • Prevalentemente surgelati _____ • Esclusivamente surgelati _____
<p>Vi affidate all'autoproduzione per carni/latte/verdure? Se si in che misura?</p>	<p>X No •Si, _____</p>
<p>Utilizza anche prodotti finiti o produce tutto "in casa" (es. Pane o farina)?</p>	<p>Si pane, pizza, pasta all'uovo</p>
<p>Se SI, in quale quantità in un anno?</p>	<p>40% (=11.400*40%= 4.560 Kg)</p>
<p>Come avviene l'approvvigionamento delle materie prime/cibi?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mezzi propri sul mercato X Tramite fornitori
<p>È nota la provenienza (distanza) dei principali componenti dei pasti?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No X Si
<p>A quanti mercati/fornitori si rivolge?</p>	<p>6/7</p>
<p>Dove si trovano prevalentemente?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • entro i 15 km • tra 16 e 30 km X oltre i 30 km
<p>Con che frequenza si rifornisce mediamente?</p>	<p>1,5 volte a settimana</p>
<p>Che tipologia di imballaggi e di quali volumi è utilizzata per le forniture?</p>	<p>Cartoni da 20 litri</p>
<p>I fornitori sono esclusivi o contemporaneamente forniscono anche da altri esercizi, cioè viaggiano solo con i suoi prodotti?</p>	<p>altri</p>
<p>Che tipo di veicolo viene utilizzato?</p>	<p>Camioncini 35 q.li diesel e</p>



	furgoni diesel
Acquista o produce prodotti biologici? Se si in che percentuale sul totale dei prodotti e da quale distanza (media) provengono ?	• No XSi, __10% entro i 15 Km _____
Per le bevande, che metodo di approvvigionamento utilizza?	• Mezzi propri sul mercato X Tramite fornitori
Che tipo di acqua somministra?	• In bottiglia PET X In bottiglia di vetro • Acqua di rubinetto filtrata.
Se VETRO, è vuoto a rendere?	• No X Si
In che quantità all'anno è raccolto?	5.000 bottiglie / anno
Utilizza lavastoviglie?	• No X Si
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	Techneo 700 W 7.500 4 ore/giorno
Macchina del caffè?	• No X Si
Se SI, quanti? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	Faema 2 bracci W 3000 4 ore/giorno
Frigorifero?	• No XSi
Se SI, quanti? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	- n°1 frigo bar bevande da banco 300 W - n°3 frighi Zanussi 711 20003 W 750 sempre accesi (8 ore giorno)
Freezer?	• NoXSi
Se SI, quanti? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	1 congelatore ISA a vetrina 600 W sempre acceso (8 ore giorno)
Microonde?	• No XSi
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di	Whirpool 900 W 30



funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	min/giorno
Tostapane/piastra?	• No XSi
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	25 KW 3 ore/giorno
Spremiagrumi?	X No •Si
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	
Piastre per la cottura? Di che tipo?	• No XSi, a gas
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	4 fuochi 3 ore/giorno
Forno/i?	• No XSi
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	25000 Kcal 10 min/giorno
Bollitore?	• No XSi
Se SI, quante? Potenza e classe energetica. Tempi medi di funzionamento (es.1-2 ore al giorno)	25 KW 3 ore/giorno
Altri strumenti che consumano energia elettrica?	- Friggitrice 25 KW 3 ore/giorno - affettatrice Swedlinghaus 150 W 10 min/giorno - tritatutto 1,3 KW 10 min/giorno
Che tipo di materiali utilizza per la somministrazione di bevande e pasti, o in cucina? (specificare cosa per i vari materiali)	X Ceramica ___piatti_____ X Vetro ___ _bicchieri e ciotole____ X Plastica ___contenitori in cucina_____ X Carta ___tovaglioli____



	X Stoffa _tovaglie_____
	X Acciaio _contenitori, vassoi, pentole__
7 STRUTTURA - DOTAZIONE CAMERE/UNITA' ABITATIVE	
Le camere sono dotate di TV?	
Se SI, che tipo di televisori? Specificarne anche la quantità presente.	
Asciugacapelli? Potenza. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Le camere/unità abitative sono dotate di altri elettrodomestici?	
Se si, quali? : lavastoviglie? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Piastre cottura? Di che tipo? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, elettriche/gas _____
Frigorifero/frigobar? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Freezer? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Microonde? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Tostapane/piastra? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Bollitore? Potenza e classe energetica. Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Altri strumenti che consumano energia elettrica? Specificarne anche la quantità presente.	• No •Si, _____
Attacchi luce per camper e tende? Potenza?	• No •Si, _____
Tempo di utilizzo e consumi annui.	



Utilizza messaggi/slogan per sensibilizzare o orientare il consumatore verso l'adozione di comportamenti più corretti e sostenibili?	• No • Si
8 GESTIONE RIFIUTI	
Effettua la raccolta differenziata?	X No • Si
Se sì, cosa differenzia?	<ul style="list-style-type: none"> • Umido • Carta • Plastica • Alluminio • Ceramica • Vetro (generico) • Vetro chiaro e scuro • Verde/sfalci • Altro _____
Se SI, in quali quantitativi all'anno?	
Se non effettua la raccolta differenziata è perché nel suo Comune non è prevista?	• No xSi
Vorrebbe che fosse realizzata/incrementata?	• No XSi
Come sono smaltite le acque di scarico?	Pozzo biologico contratto di smaltimento
In quali quantitativi all'anno?	8.000 Kg
9 PULIZIA & LAVAGGIO	
Per la pulizia dei locali si affida ad una ditta esterna?	X No • Si
Con che frequenza viene effettuata la pulizia?	Ogni giorno
che tipo di prodotti sono utilizzati?	<ul style="list-style-type: none"> • Ecologici • Tradizionali Vedi nota prodotti pulizia
In quali quantitativi annui sono utilizzati questi prodotti?	X indicazioni etichetta <ul style="list-style-type: none"> • a "occhio" Vedi nota prodotti pulizia



Se interna, con che frequenza si rifornisce di questi prodotti?	Una volta al mese
Se interna, come si rifornisce dei prodotti per la pulizia?	X Mezzi propri sul mercato • Tramite fornitori
Che tipologia di imballaggi è utilizzata e di quali volumi?	Bottiglie di plastica da 1,5 - 3 litri
Che tipo di veicolo viene utilizzato?	Autovettura Ford Fiesta 1300 a benzina
Dov'è collocato il mercato/fornitore?	Oltre i 30 km
Il fornitore è esclusivo o contemporaneamente utilizzato anche da altri?	
Per il lavaggio della biancheria (tovaglie, lenzuola, asciugamani) si affida ad una ditta esterna?	• No X Si circa 650 Kg/anno
Con che frequenza viene effettuata la pulizia?	1 volta a settimana
che tipo di prodotti sono utilizzati?	• Ecologici x Tradizionali
Che tipo di veicolo viene utilizzato per rifornirsi dei prodotti?	Furgoncino diesel
Dov'è collocato il mercato/fornitore?	L'Aquila
Il fornitore è esclusivo o contemporaneamente utilizzato anche da altri?	altri
Se ALTRI, quanti?	10
Per il lavaggio delle stoviglie che detersivi utilizza?	Ecologici X Tradizionali
In che quantità sono utilizzati questi prodotti?	X indicazioni etichetta • a "occhio" (vedi nota prodotti pulizia)
con che frequenza si rifornisce di questi prodotti?	1 volta ogni due mesi
come si rifornisce dei prodotti per la pulizia?	• Mezzi propri sul mercato X Tramite fornitori
Che tipo di veicolo viene utilizzato per rifornirsi dei prodotti?	Furgoncino diesel
Dov'è collocato il fornitore/mercato?	San Benedetto (AP)
10 NOTE	
Intervista effettuata il 21.12.2010 a Chiara e Giampiero Cafini (proprietari) da Marchetti e Carrano	

La struttura è dotata di forno a legna che utilizza per fare la pizza a cena

Nota prodotti pulizia

- varecchina 100 litri/anno
- sapone lavastoviglie Eurokem 300 kg / anno
- brillantante Eurokem 250 Kg/anno
- Svelto 40 litri / anno
- Glassex 36 litri /anno
- Lysoform 48 litri /anno

La struttura non effettua raccolta differenziata perché nel 2010 non era svolta nel comune di Accumoli

La struttura è stata prescelta anche per l'azione 3.3.3 "Un menù che non lascia traccia" vedi menù sottostante

In merito al menù sottostante, di cui si abbisognano almeno 70 copie, notasi che l'antipasto della casa è composto da: salumi, melanzane sott'olio, fagioli e/o ceci e/o lenticchie, trippa, coratella, farro e/o orzo variando nella stagione.

ALLEGATO 6

Menù proposto dal ristorante la vecchia ruota

MENU

Benvenuti nella "patria" della
 "Pasta alla Grascia!!"
 E' infatti proprio qui, a Grisciano
 che è nata la ricetta di questo
 piatto.
 Da 20 anni,
 Noi la cuciniamo per Voi,
 utilizzando un ottimo guanciale
 amatriciano e pecorino di prima
 qualità per mantenere intatte la
 tipicità e l'antico sapore.

BIBITE

Acqua minerale	1,50 €
Vino della casa bianco	1 lt 6,00 €
	½ lt 3,00 €
	¼ lt 1,50 €
Vino della casa rosso	1 lt 6,00 €
	½ lt 3,00 €

	¼ lt 1,50 €
Birra in bottiglia	3,00 €
Birra alla spina	40 cl 3,00 € 20 cl 2,00 €
Birra alla spina bianca	40 cl 3,50 € 20 cl 2,00 €
Coca cola, Fanta, Sprite	1 lt 5,00 € 0,40 2,50 € 0,20 1,50 € latt. 1,50 € bott. 3,00 €
Servizio	1,50 €

ANTIPASTI

Antipasto della casa	7,00 €
Prosciutto	3,00 €

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla vecchia ruota Fettuccine, burro, funghi, prosciutto e parmigiano	7,50 €
Fettuccine ai funghi Fettuccine, aglio, olio, funghi porcini	7,50 €
Fettuccine funghi e tartufo Fettuccine, aglio, olio, funghi, tartufo nero	10,00 €

Spaghetti all'amatriciana Spaghetti, pomodoro, guanciale e pecorino	7,00 €
Rigatoni alla Grascia Rigatoni, guanciale e pecorino	7,00 €
Gnocchi panna funghi e tartufo Gnocchi di patate, panna, funghi, tartufo, parmigiano	10,00 €
Tortellini al ragù Pasta all'uovo con carne macinata Ragù misto di carne, pomodoro, spezie, parmigiano	7,50 €
Cappelli di prete rucola e parmigiano Pasta all'uovo con casatella e rucola Salsa: rucola, pomodoro, parmigiano a scaglie	7,50 €
Ravioli al pomodoro Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci Salsa: pomodoro, olio, cipolla	7,50 €

SECONDI

Grigliata mista	7,00 €
Abbacchio	8,00 €
Spiedini	7,00 €
Salsiccia	7,00 €
Braciola di maiale	7,00 €
Bistecca	8,50 €
Scaloppine al limone	7,00 €
Scaloppine al vino	7,00 €

Scaloppine ai funghi	7,00 €
Scamorza al prosciutto	7,00 €
Scamorza alle alici	7,00 €
Scamorza ai funghi	7,00 €

CONTORNI

Patate fritte	3,00 €
Insalata	3,00 €
Pomodori	3,00 €
Fagioli	3,00 €
Melanzane grigliate	3,00 €

FRITTURE

Suppli	1,00 €
Fiori di zucca	1,00 €
Filetti di baccalà	1,00 €
Olive all'ascolana	3,50 €
Crema fritta	3,50 €

PIZZE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	4,00 €
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, olive, uovo sodo, carciofi, prosciutto)	5,00 €
Napoletana (pomodoro, mozzarella, alici)	4,50 €
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, carciofi, uovo, prosciutto)	5,00 €

4 Formaggi (mozzarella, gorgonzola, parmigiano, pecorino)	5,00 €
Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio)	3,50 €
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, salsicce, funghi porcini)	6,00 €
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	5,50 €
Ida (con verdure del nostro orto)	5,50 €
Primavera (mozzarella, pomodorini, rugetta, parmigiano)	5,50 €
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	4,50 €
Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	4,50 €
Crostini con alici, funghi o prosciutto (pane, alici/funghi porcini/prosciutto)	4,50 €

Impasto: Farina, acqua, olio, sale, zucchero, lievito

Pomodoro: Pomodoro, sale, origano, olio

VENERDI PESCE

escluso il mese di Agosto

Antipasto misto	12,00 €
-----------------	---------

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole	8,00 €
Spaghetti, aglio, olio, vongole, prezzemolo	
Gnocchetti al sugo di pesce	8,00 €
Gnocchi, aglio, olio, vongole, cozze, gamberi e calamari	
Primo a piacere	8,00 €

SECONDI PIATTI

Frittura mista Calamari, Gamberi, Farina	8,00 €
Arrosto misto Spiedino, Mazzancolla, Orata, Scampo	15,00 €
Spiedini Calamari, Gamberi, Panatura (3 a porzione)	8,00 €
Orata al forno Orata, limone, sale, pepe, rosmarino	8,00 €
Spigola al forno Spigola, limone, sale, pepe, rosmarino	8,00 €

Pranzi e cene di pesce su ordinazione TUTTO L'ANNO !!

DOLCI

Panna cotta con visciole	2,00 €
Panna cotta con cioccolato	2,00 €
Tiramisu della casa	3,00 €
Tartufo bianco	3,00 €
Tartufo nero	3,00 €
Gelato sfuso medio	3,00 €
Gelato sfuso grande	4,00 €

Perché non trascorrete i vostri
week-end in un suggestivo scenario
immerso nei due Parchi?

“Da Giannini B&B”

Vi offre il confort e la tranquillità

necessari al vostro riposo

Se vorrete scoprire e gustare le meraviglie dei paesaggi, l'arte e le tipicità del nostro territorio, Vi forniremo indicazioni su percorsi ed itinerari turistici, attività ricreative, sports ed escursioni. "Pantani, Riserva di Lago secco, la piana di Castelluccio, Norcia e tanto altro

SCOPRITELO CON NOI !!!

Ristorante Pizzeria
"La vecchia ruota"
Via Salaria Km 143,800
Grisciano di Accumuli (RI)
Tel 0746 80403
www.lavecchiaruota.com
info@lavecchiaruota.com

SIAMO ANCHE SU FACEBOOK !!
ISCRIVETEVI AL NOSTRO GRUPPO ED
SCONTI ED OFFERTE
SOLO PER VOI.

I dati e le informazioni tecniche contenute negli allegati del presente report non sono divulgabili, ma sono da considerarsi e da utilizzarsi solo a titolo esemplificativo e dimostrativo per l'azione realizzata.