

# interviste sostenibili

---

## 1 qual'è l'impegno della vostra struttura in ambito di sostenibilità (sociale, ambientale e/o economica)? potete indicare le iniziative intraprese fino ad oggi a favore della sostenibilità?

*le bucce di Gandria*, negli anni passati, hanno affrontato indirettamente il tema **sostenibilità**. infatti, molte delle linee guida perseguite nella nostra struttura favoriscono la sostenibilità.

### km 0

cerchiamo di proporre prodotti locali, sia per favorire l'economia locale, sia per ridurre l'impatto del trasporto nel *carbon footprint* dei prodotti che vendiamo.

il pesce di lago proviene da pescatori del lago Ceresio, a meno di 5 km dal nostro ristorante; il salmone viene acquistato da un allevamento nei Grigioni.

gli affettati e i formaggi che usiamo sono prevalentemente ticinesi o grigionesi.

nel nostro locale non viene venduta acqua in bottiglia, ma offriamo gratuitamente l'acqua corrente dell'acquedotto opportunamente microfiltrata. dal nostro punto di vista, trasportare bottiglie di acqua per centinaia se non migliaia di km, talvolta senza neanche un riscontro effettivo in termini di qualità, ci sembra uno sperpero di risorse insensato.

molte delle bibite non alcoliche sono di produzione locale, come le gazzose, la cola, ecc.

il caffè che serviamo è esclusivamente equo e solidale.

### stagionalità

cerchiamo di offrire sempre frutta e verdura di stagione, sia per ragioni prettamente di gusto e qualità, sia per evitare frutta e verdura provenienti da serre o da luoghi lontani.

### cotture lente

molte delle nostre cotture sono fatte a bassa temperatura, in sottovuoto, in vasche coibentate a temperatura controllata. questo permette di ridurre il consumo di energia elettrica.

riusciamo inoltre a sfruttare al meglio la fascia oraria energetica notturna, distribuendo il nostro consumo energetico sull'intera giornata.

### riduzione degli sprechi

siamo da sempre molto attenti agli sprechi. applichiamo metodi di cottura e conservazione moderni, che consentono di aumentare la shelf life di molte preparazioni, senza compromettere la qualità.

### riduzione degli scarti

il nome che abbiamo dato al nostro locale, 'le bucce' sta a significare che in cucina cerchiamo di usare anche le bucce, o genericamente gli scarti.

### raccolta differenziata

facciamo raccolta differenziata dei rifiuti: carta, vetro, latta, pile, olio esausto vegetale, olio esausto minerale, e infine generico.

### menu degustazione, riduzione di carne e pesce

da pochi mesi abbiamo iniziato a offrire un menu degustazione da 6 portate prefissato (eventualmente estendibile con 3-4 piatti extra), modificabile secondo le personali esigenze, ed eventuali intolleranze, allergie e diete specifiche.

questo 'modello' ci consente di ridurre ulteriormente il *carbon footprint* delle nostre pietanze, infatti il menu da 6 portate usualmente include solo due portate contenenti carne o pesce.

---

## 2 quale è il riscontro dei vostri ospiti/clienti rispetto alle iniziative sostenibili da voi intraprese?

km 0 e stagionalità: molto apprezzato.

scarti: quinto quarto e frattaglie sono da sempre divisivi, o le si amano, o le si odiano... fortunatamente in Ticino c'è una buona tradizione nel consumo di frattaglie, i clienti stranieri invece hanno talvolta qualche difficoltà.

menu degustazione: avendo iniziato a sperimentarlo solo da poco tempo, non abbiamo ancora riscontri precisi; per adesso i feedback sembrano

per la maggior parte molto positivi.

---

### **3 per il futuro, avete in agenda progetti o iniziative legati alla sostenibilità? Se sì, specificare quali**

vogliamo nell'immediato futuro proporre ancora più pietanze a base di prodotti locali.

vorremmo inoltre installare a breve un impianto fotovoltaico.