

Oggi scrivo di cose così, consapevolezza, scelte consapevoli, ambiente, ecologia, ecc, quello di cui ogni tanto sentiamo discutere ma che non ci tocca, concetti leggermente astratti.

Mi rendo conto che non è proprio così, trattasi di azioni concrete che possiamo mettere in pratica spesso durante la nostra vita quotidiana. Dobbiamo però partire con la consapevolezza, ovvero, renderci conto di essere delle persone, uniche e piccole ma sempre delle persone e per questo importanti perché ogni giorno compiamo delle azioni, per vivere, lavorare, divertirci. La nostra vita è un infinito susseguirsi di scelte, provate a pensare durante una giornata quante decisioni dobbiamo prendere, banali, scontate ma sempre decisioni. Ecco, la consapevolezza è proprio questo, rendersi conto del fatto che siamo in grado di prendere decisioni! Se motiviamo queste decisioni con dei criteri ecco che le scelte diventano consapevoli. I criteri con cui decidere sono molteplici e personali, il mio, in questo momento è rivolto all' ambiente, voglio mettere al centro delle mie decisioni tutto ciò che è naturale e mi circonda, provare a concretizzare il discorso ecologia……ma sarà possibile?

Ecco che allora, dal momento che gestisco una struttura ricettiva, i pensieri scaturiscono azioni, spesso si tratta di cose banali, altre volte di piccoli investimenti, ogni tanto sono semplicemente dei sogni.

ACQUA

Una delle cose che più si consumano in un ristorante è l' acqua in tavola, noi l' abbiamo sempre acquistata in bottiglie di plastica, a Pordenone circa 60 km di strada, portata a Claut, venduta e buttato le bottiglie vuote nella raccolta differenziata, semplicemente quello che ogni famiglia fa quotidianamente, praticamente abbiamo alimentato per anni l' industria della plastica e della raccolta dei rifiuti, credo proprio che in questo caso, l' acqua sia semplicemente uno strumento per fare business.

Ecco allora le azioni concrete, le DECISIONI CONSAPEVOLI CHE INTERVENGONO!

A Giugno abbiamo acquistato ed installato un impianto di spillatura per l' acqua nel nostro ristorante Miramonti, l' acqua arriva direttamente dall' acquedotto, viene filtrata, raffreddata e spillata direttamente nella caraffa. Una seconda spina è collegata ad una bombola di Co2 che ci permette di avere acqua gassata.

La considerazione che fa da cappello a questo impianto è che comunque l' acqua dell' acquedotto di Claut arriva direttamente dalle sorgenti del Cellina, una delle acque



più buone che ci siano, cosa che la rendono di per sé eccezionale. Chiaramente da norme igieniche sanitarie viene addizionata di cloro all' interno dell' acquedotto per essere dichiarata potabile. L' impianto di spillatura provvede anche ad eliminarlo tramite apposito filtro, il risultato è acqua pura, fresca e gasata.

Il risultato ottenuto dal punto di vista ecologico sembra poco ma a mio modo di vedere è quantomeno eccezionale:

- Eliminati i trasporti da Pordenone a Claut, con ottimizzazione del tempo necessario per fare la spesa ed azzerato il consumo di carburante fossile
- Diminuita la produzione di plastica relativamente alle bottiglie
- diminuita la produzione di rifiuti di plastica
- Eliminazione dei tempi necessari allo stoccaggio e movimentazione delle bottiglie nella struttura
- Servizio in tavola con acqua a KM ZERO e di QUALITA' SUPERIORE
- Riduzione dei costi di acquisto

Sarà anche poca cosa ma questo piccolo investimento ci rende particolarmente orgogliosi.

Lo stesso impianto di spillatura serve anche vino rosso, bianco e birra con analogo discorso.

Piccolissime azioni sono anche accendere il fuoco del nostro forno a legna della pizzeria con i sacchi di carta del pane piuttosto che usare la diavolina, non credete?

Ripeto, sempre di piccole cose si tratta ma quando le faccio SONO CONSAPEVOLE DI FARE LA COSA GIUSTA E QUESTA COSA MI PIACE MOLTO!

PER ESSERE SEMPRE INFORMATI SUL MIRAMONTI ALPIN SPORT HOTEL CLICCATE

MI PIACE

ALLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

RENZO: info@montagna.es cell. 3333866363





