BENEFICI PER IL RISTORANTE:

- Aumento della distintività e della riconoscibilità *(identità)*
- Maggiore attrattività presso nuove fasce di consumatori sensibili ai temi ambientali, a partire da quelle più giovani *(posizionamento)*
- Sviluppo di una narrazione credibile sui temi della sostenibilità ambientale (*comunicazione*)
- Offerta di un'esperienza enogastronomica originale ed eticamente consapevole *(competitività)*

Aderire a *Sole nel Piatto* è un'azione strategica per la crescita del ristorante, perché **rende la sostenibilità un valore visibile** nel proprio menu e **un elemento concreto di differenziazione**.

MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

CONTATTI

ufficio.stampa@confesercenti.siena.it
⊙577 252226

lbartali@confcommercio.siena.it
⊙577-248811

LA SOSTENIBILITÀ DELLA RISTORAZIONE

SOLE NEL PIATTO

Confcommercio Siena

CONFESERCENTI Siena

UNIVERSITÀ DI SIENA 1240

ecodynamicsgroup

VETRINA TOSCANA

REGIONE TOSCANA

LA CUCINA DEL TERRITORIO

DAL SOLE AL PIATTO

IL TERRITORIO

Sempre più viaggiatori scelgono destinazioni capaci di unire qualità, autenticità e responsabilità ambientale.

Siena ha saputo costruire nel tempo un posizionamento forte nel **turismo sostenibile**, grazie al percorso *Siena Carbon Neutral* e alla certificazione *Global Sustainable Tourism Council (GSTC)*.
In questo scenario la ristorazione può svolgere una funzione importante.

LA RISTORAZIONE

Un ristorante racconta il territorio a partire dai piatti che propone.
L'esperienza a tavola non è mai solo consumo di cibo: è cultura, relazione, identità.

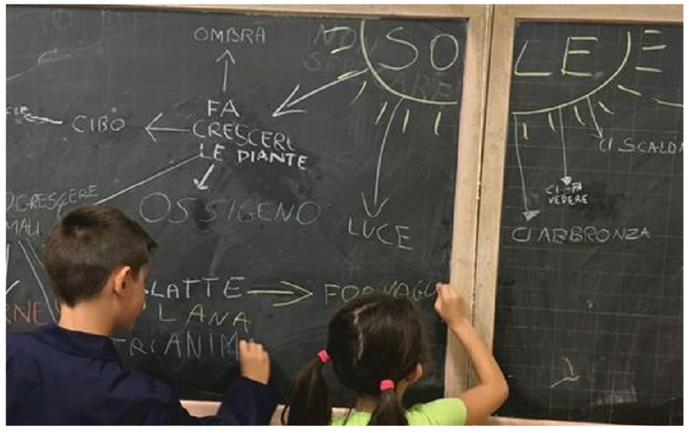
Integrare la sostenibilità nel menu significa:

- trasformare l'esperienza in valore per il cliente
- generare un vantaggio competitivo concreto
- rafforzare il legame con il territorio

SOSTENIBILITÀ

Secondo l'Agenda 2030 dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile, la sostenibilità è *la capacità di soddisfare i bisogni della popolazione attuale senza compromettere la possibilità, da parte delle prossime generazioni, di poter fare altrettanto.*
La sostenibilità non è un concetto astratto: è **una scelta concreta** che riguarda il modo in cui produciamo, cuciniamo e valorizziamo il cibo.
Nel settore della ristorazione, questa scelta diventa un'opportunità per rispondere alle **nuove tendenze del mercato**.





EMERGY

Per capire quanta natura c'è dentro ogni piatto il Dipartimento di Scienze Fisiche, della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Siena ha ha contribuito a sviluppare **Emergy**, uno strumento in grado di misurare tutta l'energia che la natura e la filiera hanno "investito" nel cibo.
Emergy è **un indicatore scientifico** che rende la sostenibilità misurabile e comparabile.

SOLE NEL PIATTO

Sole nel Piatto permette di rendere la sostenibilità più riconoscibile e facilmente comunicabile.
Il progetto offre ai ristoratori **formazione gratuita** sui principi della sostenibilità ambientale e **un'applicazione pratica** per rendere i piatti del proprio menu realmente sostenibili.