

16 Maggio 2016

“Io mangio sostenibile”, ecco i ristoranti che hanno già aderito

Dal 23 al 28 maggio l'iniziativa che coinvolge anche l'Ascom



Una settimana all'insegna della sostenibilità: il Comune di Bergamo in collaborazione con Aprica, Ascom, Confesercenti, ATB e Associazione Signum e il Festival dell'Ambiente propongono un'iniziativa per sensibilizzare i ristoratori al “mangiare sostenibile” dal 23 al 28 maggio. “Proponiamo ai ristoranti e ai loro clienti – spiega l'Assessore Leyla Ciagà – un vero decalogo a cui aderire: per divenire un “ristorante sostenibile” basterà praticarne cinque, buone pratiche che speriamo possano proseguire anche oltre la settimana che abbiamo individuato.”

Le proposte sono molto semplici e abbracciano la sostenibilità a 360 gradi: dal servire “l'acqua del Sindaco” ai tavoli ad organizzare una serata a lume di candela con cucina a basso impatto ambientale, da proporre menu biologici e a chilometro zero a prevedere omaggi nei ristoranti di biglietti ATB, dall'utilizzo della doggy bag al proporre mezze porzioni o porzioni ridotte, ecc. “Elemento fondamentale è la promozione del territorio e dei suoi prodotti” commenta Ciagà. Già

alcuni ristoranti hanno aderito all'iniziativa, tra i quali da Mimmo, Giopì e Margì, Lio Pellegrini e Al Gigianca. ATB garantirà biglietti a prezzi inferiori rispetto alle normali tariffe ai ristoratori aderenti, in modo che questi ultimi possano offrirli ai propri clienti in occasione della settimana. Le adesioni verranno raccolte anche nei prossimi giorni.

[Io mangio sostenibile – Il decalogo](#)