

LA SICILIA SOSTENIBILE

Valle dell'Acate, oggi guidata da Gaetana Jacono, da sei generazioni produce nel Feudo Bidini, nei pressi di Acate, in provincia di Ragusa, vini di grande qualità molto apprezzati in Italia e all'estero. Sempre con la massima attenzione alla tutela e alla valorizzazione del territorio siciliano e della sua importante cultura enologica. Grazie a queste politiche, la cantina ha ottenuto il premio Ecofriendly 2014. "Questo riconoscimento ci rende particolarmente orgogliosi perché sulla sostenibilità stiamo investendo molto, certi che sia necessaria per il futuro del nostro pianeta. La sostenibilità ha come principio di base la salvaguardia dell'ambiente. Chi come me fa vino vive ogni giorno a contatto con la natura e la terra, per questo impara a rispettarla e averne cura senza alterarne gli equilibri. Solo così garantiamo un futuro alle prossime generazioni", afferma Gaetana Jacono, titolare di Valle dell'Acate.

www.valledellacate.com



CROISSANT DI SALUTE

Náttúra ha pensato a chi ama i dolci ma anche alla genuinità dei cibi: croissant biologici di Kamut e farro, i due preziosi cereali scelti da Eurofood come ingredienti principali di molte delle novità Náttúra. Degli ottimi croissant che non hanno nulla da invidiare a quelli di pasticceria sono i Croissant Biologici nella doppia variante lisci o con marmellata di albicocca. Sono prodotti da forno, a lievitazione naturale, con lievito madre di Kamut, senza grassi aggiunti che, grazie alla specifica farina, mantengono leggerezza e digeribilità. Confezionati singolarmente, sono da gustare non solo per la prima colazione ma ideali come merenda nella cartella dei bimbi.

www.eurofood.it



VINO NOBILE A ZERO CO2

Una certificazione su ogni bottiglia per dimostrare l'impatto zero della produzione sul territorio d'origine. E' il risultato che si raggiungerà alla fine del percorso che ha preso il via con il progetto che persegue la riduzione delle emissioni dei gas-serra e la promozione delle fonti rinnovabili e dell'efficienza energetica e si pone come obiettivo la riduzione o la compensazione delle emissioni di CO2 derivanti dalle

tre fasi su cui si articola la produzione della DOCG Vino Nobile (agricola, aziendale e di trasporto). L'iniziativa ha come garante scientifico l'Università "G. Marconi" di Roma mentre i partner attuali sono già il Comune di Montepulciano, il Consorzio del Vino Nobile e la sezione italiana dell'ISES.

www.consorziovinonobile.it

GLI AVANZI SI PORTANO A CASA!

IKEA, in collaborazione con il WWF, ha lanciato una nuova vaschetta d'asporto per il cibo che i clienti non riescono a consumare al ristorante. La vaschetta, biodegradabile e prodotta con cartoncino FSC, veicola anche il messaggio contro lo spreco alimentare a casa come fuori. Quante volte capita di andare al ristorante, riempirsi il piatto e non riuscire a mangiare tutto? Per rispondere a questa esigenza IKEA Food ha deciso di impegnarsi per la riduzione degli sprechi alimentari. Questo si aggiunge all'attenzione volta a scegliere per i propri ristoranti cibi che provengano da metodi di agricoltura biologica e da allevamenti nei quali si rispettino buone condizioni di vita degli animali. Il messaggio "Compra solo quello che mangi, Conserva bene quello che compri, Non buttare quello che avanza" invita ad un impegno concreto nella vita quotidiana, per far sì che il cibo non finisca nella spazzatura. www.ikea.it

TROPPO BUONO

PER ESSERE SPRECATO

IKEA aderisce al programma "WWF One Planet food" dedicato all'alimentazione sostenibile e promuove la riduzione degli sprechi alimentari.

Porta a casa tutto ciò che non hai finito di mangiare.



Ecco tutti i consigli su: www.oneplanetfood.info

