

VENERDÌ 1 OTTOBRE 2021

La rivoluzione 100% Green de La Madernassa Ristorante & Resort

Il Ristorante & Resort 2 Stelle Michelin di Guarene (Cn), nel Roero, si è posto l'obiettivo di diventare sostenibile in tutti gli spazi: dalle sale interne alla piscina, camere comprese

LA REDAZIONE

redazione@spettacolinews.it
SPETTACOLINEWS.IT

La Madernassa Ristorante e Resort diventa sempre più green! Il ristorante e resort di charme sito in Guarene, nel cuore verde delle Langhe e del Roero dopo essere stato recentemente riconosciuto tra i migliori top 30 ristoranti del pianeta secondo la we are smart green guide, la guida internazionale che premia i migliori ristoranti di tutto il mondo per l'uso creativo degli ingredienti di stagione e per la quantità di piatti a base frutta e verdura, aggiudicandosi inoltre il Discovery Award per l'Italia, il premio che riconosce le più recenti innovazioni nel campo della frutta e della verdura di alcuni ristoranti di alto livello, e dopo il successo dello chef 2 stelle michele in Michelangelo Mammoliti, alla guida della cucina della Madernassa, tra i migliori top 100 chef del Mondo per The best chef awards, si pone l'obiettivo di alzare ulteriormente l'asticella, orientando il lavoro dell'intera struttura nel rispetto della sostenibilità ambientale a 360 gradi.

Dalla piscina alle camere, dal giardino delle erbe aromatiche al frutteto, in ogni area della Madernassa un occhio di riguardo sarà riservato all'ambiente, come testimoniano Fabrizio Ventura e Ivan Delpiano in rappresentanza della proprietà.

"Chi mi conosce sa bene quanto io sia sensibile e vicino a tematiche ambientali che in passato ho anche avuto il piacere di trattare da vicino - ha dichiarato lo stesso Ventura - Il termine green è noto da pochi anni ma mi interessavo a questi temi già agli inizi della mia carriera lavorativa. L'obiettivo che ci siamo posti per questo biennio 2021 - 2022, dopo esserci focalizzati su come ottimizzare alcuni aspetti del ristorante, è quello di apportare alcune accortezze e interventi strutturali per ridurre l'impatto ambientale dell'intero resort, sviluppando progetti di biodiversità, con benefici positivi per noi e per l'intera collettività".

E' un progetto condiviso, aggiunge Ivan Delpiano, che profonde il suo costante impegno nella ricerca dell'unicità esperienziale da far vivere agli ospiti del resort e attesta: " Per permettere ai nostri ospiti di vivere l'esperienza totalizzante a contatto con la natura, oltre a tutte le altre iniziative, stiamo completando l'ampio parco di oltre 15000 mq che circonda il Resort con la realizzazione di un'area boschiva, che conterrà all'interno due laghetti, querce, carpini, gelsi, cespugli di nocciolo selvatico e tante essenze autoctone

La nostra idea di sostenibilità è incentrata sull'utilizzo di energia elettrica

proveniente da fonti rinnovabili, all'utilizzo di acque locali, alla riduzione della plastica e raccolta differenziata, al contenimento della temperatura e riscaldamento attraverso l'utilizzo di serramenti a taglio termico, capaci di isolare in modo più efficiente l'ambiente sia d'estate che d'inverno, fondamentale è poi la scelta di fornitori sostenibili, i quali devono essere locali e mostrare una certa attenzione alla sostenibilità, con azioni quali il contenimento delle plastiche in fase di confezionamento o l'utilizzo di energia derivante da fonti rinnovabili.