

**Ambiente e gastronomia**

**“Ecoristoranti” non solo a Bardonecchia  
Anche in bassa Valsusa crescono i locali**

FRANCESCO FALCONE

A guidare la classifica sono, naturalmente, le montagne dell'Alta Val Susa, dove il turismo spinge proprietari e gestori di attività ricettive e ristoranti a stare sempre al passo con i tempi, e con i cambiamenti di sensibilità della clientela.

Ma stavolta anche la Bassa Valle fa bella mostra di sé, e non una semplice presenza simbolica, tra le 21 strutture che d'ora in poi potranno fregiarsi del titolo di «ecoristoranti»: trattorie, ristoranti, bar e pizzerie che oltre alla buona tavola riservano un occhio di

riguardo alla riduzione degli sprechi alimentari e dei rifiuti.

La short-list di esercizi commerciali della Penisola che fanno delle buone pratiche l'elemento chiave sia in sala che in cucina, tanto da essersi meritate il titolo di ecosostenibilità, conta un centinaio di nomi in tutta Italia. E di questi ben uno su cinque si trova in Valsusa. Bardonecchia è il centro che conta il maggior numero di strutture in classifica: dall'Etable della centralissima via Medail al ristorante 7 Fouie della piccola frazione Rochemolles, passando per il Biovey e il Borgovechio sono ben quattro le sale da pranzo della

Perla delle Alpi che hanno ottenuto il fiore all'occhiello del riconoscimento che punta - nel medio periodo - all'ambizioso obiettivo «rifiuti zero».

Segue a ruota Sestriere, che raccoglie due piazzamenti con il Nuovo baby bar e Caffé Vergnano. Oulx-Beaulard figura con La table dlouz amis, Il cardo assegna una posizione di rispetto anche a Sauze di Cesana e il Mulino di Mattie all'omonimo Comune a due passi da Susa. La lista contempla poi numerose attività della Bassa Valle. E qui, prima di scendere fino ad Almese (Nonsolovino e Cope), Condove (Trattoria dei prati e Phoenix) e Chiusa San



**In quota**  
Il rifugio Toesca di Bussoleno, struttura di proprietà del Cai, dai suoi 1710 metri di altezza fa il suo ingresso in classifica accanto a «Peccati di gola» di San Didero

Michele (trattoria Papilla), troviamo perfino un rifugio alpino nella lista degli ecoristoranti: il Toesca di Bussoleno, struttura del Cai che dai suoi 1710 metri di quota fa ingresso in classifica accanto a Peccati di gola di San Didero, all'osteria Chichibio di Borgone, alla nota Cascina Roland di Villar Focchiardo e ai bar Patrick e Malu di Vaie.

Il progetto per rendere ecosostenibili i ristoranti della Valle è stato promosso da Aysel, il consorzio dei Comuni incaricato della raccolta rifiuti. Nato in collaborazione con Covar 14 e Cooperativa Erica, fa suoi i valori dell'iniziativa nazionale che mette in rete gli esercizi commerciali impegnati fattivamente nella difesa dell'ambiente at-

traverso l'uso di tovaglioli in stoffa, acqua purificata servita in brocca, anziché in bottiglie usa e getta, e la corretta differenziazione dei rifiuti. Anche la possibilità di garantire ai clienti l'asporto delle pietanze non consumate è elemento del progetto che - sottolineano i promotori - «sta ottenendo i risultati migliori laddove le amministrazioni collaborano al coinvolgimento diretto degli operatori». Anche se, a fare la differenza, è sempre la sensibilità di ristoratori e clienti che, ogni giorno, scelgono di mettere in tavola il consumo sostenibile accanto al buon cibo.