

# Rassegna Stampa

**dal 11 maggio 2021 al 14 maggio 2021**



# Rassegna Stampa

14-05-2021

## RAVENNA: CARTACEI E ONLINE

SETTESEREQUI	14/05/2021	8	<a href="#">Ristoranti che hanno a cuore l'ambiente</a> <i>Redazione</i>	2
CORRIERE ROMAGNA DI RAVENNA E IMOLA	13/05/2021	16	<a href="#">" Ravenna Futura " è green anche a tavola</a> <i>Redazione</i>	3
RESTO DEL CARLINO RAVENNA	13/05/2021	47	<a href="#">Una rete di ristoranti green per ridurre gli sprechi</a> <i>Roberta Bezzi</i>	4
ravennaedintorni.it	11/05/2021	1	<a href="#">Nascono i ristoranti green, con "scartoz" per gli avanzi e acqua del rubinetto</a> <i>Redazione</i>	5
ravennanotizie.it	11/05/2021	1	<a href="#">Ravenna Futura: una rete di "ristoranti green" per ripartire dall'ambiente e dalla sostenibilità - RavennaNotizie.it</a> <i>Redazione</i>	7
ravennatoday.it	11/05/2021	1	<a href="#">Dalla food bag all'acqua `a km zero`: nasce a Ravenna una rete di ristoranti green</a> <i>Redazione</i>	10

## TV

TELEROMAGNA	14/05/2021	0	<a href="#">TELEROMAGNA - TG 19.00 - "Ravenna futura (progetto heralab)" - (13-05-2021)</a>	12
VIDEOREGIONE	13/05/2021	0	<a href="#">VIDEOREGIONE Presentazione Ravenna futura (11-05-2021)</a>	13

## ATTUALITA' | Hera, al via il progetto «Ravenna Futura» Ristoranti che hanno a cuore l'ambiente

Nasce da una proposta di HeraLab, il laboratorio di idee di Hera, ed è sostenuto dal Comune di Ravenna, il progetto «Ravenna Futura» per la promozione della sostenibilità ambientale e dell'economia circolare nelle attività produttive. Il progetto partirà dai ristoratori, una delle categorie più penalizzate dalla pandemia. L'iniziativa, realizzata con il contributo di Atersir e della Regione, è il risultato del percorso di partecipazione per la promozione della sostenibilità ambientale dei pubblici esercizi con l'obiettivo di creare una rete di pubblici esercizi «green» che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell'ambiente: oltre alla

corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell'acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti. L'avviso pubblico relativo al progetto è stato emesso tramite l'albo pretorio del Comune. L'adesione al circuito green è ovviamente gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato «Ravenna Futura» e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l'amministrazione comunale. L'iniziativa è stata realizzata grazie all'aggiudicazione, da parte del

Comune di Ravenna, del «bando regionale per la concessione dei contributi a sostegno dei processi di partecipazione rivolti ai pubblici esercizi», dedicato alla promozione di percorsi di coinvolgimento, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale.



Peso:12%

# La “Ravenna Futura” è green anche a tavola

## RAVENNA

Ai nastri di partenza il progetto sperimentale “Ravenna Futura”, nato da una proposta di HeraLAB, il laboratorio di idee di Hera, e sostenuto dal Comune di Ravenna per la promozione della sostenibilità ambientale e dell’economia circolare nelle attività produttive, che prende avvio dai ristoratori, una delle categorie più penalizzate dalla pandemia. In questo periodo complesso, la tutela dell’ambiente può essere una prima leva per ripartire: l’emergenza sanitaria, infatti, ha fatto emergere nuove priorità, aumentando la consapevolezza e l’attenzione dei consumatori verso la scarsità delle risorse naturali e l’impatto dei propri consumi, favorendo la transizione verso scelte sostenibili. Anche il rilancio degli esercizi commerciali potrà quindi contraddistinguersi per scel-

te gestionali più orientate al green e alla sostenibilità. Il progetto è stato presentato nei giorni scorsi alla Rocca Brancaleone Obiettivo dell’iniziativa, creare una rete di “pubblici esercizi green”, che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell’ambiente: oltre alla corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell’acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti. Il progetto verrà avviato a partire dalla categoria dei ristoratori, ovvero di quegli esercenti dotati di cucina e servizio al tavolo che nello svolgimento della propria attività si impegnino ad adottare queste pratiche sostenibili. L’avviso pubblico relativo al progetto è disponibile sull’albo pretorio del Comune. L’ade-

sione al circuito green è ovviamente gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato “Ravenna Futura” e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l’Amministrazione Comunale.



Peso:14%

## Progetto 'Ravenna futura'

## Una rete di ristoranti green per ridurre gli sprechi

**Come si** riconoscerà un 'ristorante green' a Ravenna? Dal rispetto di alcuni semplici, ma fondamentali requisiti quali la valorizzazione dell'acqua di rete portata in tavola in una bottiglia in vetro realizzata dalla Sicis e la promozione della 'food bag' - ribattezzata 'e scartoz' - per portare a casa il cibo non consumato e ridurre così gli sprechi. O ancora, la corretta gestione differenziata dei rifiuti. I clienti saranno informati di queste scelte orientate verso la sostenibilità ambientale, tramite vetrofanie, cartelli, volantini e indicazioni nel menù.

**Si può riassumere** così 'Ravenna Futura', il progetto finanziato da Atersir e Regione Emilia-Romagna e realizzato dal gruppo **Hera** in partnership con l'amministrazione comunale, con l'intento di sensibilizzare le attività produttive nella promozione dell'economia circolare. «Tutto è partito da un'iniziativa di Hera-Lab - racconta Cecilia Natali, Area Manager **Hera** di Ravenna

- ed è stato poi portato avanti grazie al processo partecipativo che ha coinvolto il Comune e le varie associazioni del territorio. Ora iniziamo creando una rete 'green' di ristoranti, ossia da una delle categoria più penalizzate dalla pandemia da Covid-19, ma in futuro saranno coinvolti anche i bar e locali vari. L'adesione è gratuita ed è sufficiente cliccare sul sito [Gruppohera.it/ravennafutura](http://Gruppohera.it/ravennafutura). Accettando di seguire alcune azioni virtuose, i ristoratori saranno riconoscibili grazie al marchio 'Ravenna Futura'. Si tratta di un piccolo, ma importante passo per una città consapevole e sostenibile, che potrebbe essere facilmente esteso anche ad altri centri nei territori serviti da **Hera**». L'avviso pubblico relativo al progetto è stato emesso ieri, in concomitanza con la presentazione, tramite l'Albo pretorio del Comune di Ravenna. «In questo periodo complesso - afferma l'assessore all'Ambiente, Giandrea Baroncini -, la tutela

dell'ambiente può essere una prima leva per ripartire. L'emergenza sanitaria ha fatto emergere nuove priorità, aumentando la consapevolezza circa la scarsità di risorse naturali e il legame indissolubile con la salute. È tempo di cambiare prospettiva».

**Per l'assessore** al Turismo, Giacomo Costantini, la sostenibilità diventerà sempre più un 'fattore di valore', in grado di aiutare i turisti nelle scelte delle destinazioni vacanziera. Fra l'altro, la bottiglia disegnata dalla nota azienda Sicis, che richiama l'arte dei mosaici, diventerà un simbolo della bellezza stessa dell'ex capitale bizantina. «D'ora in poi - conclude l'assessore al Commercio, Massimo Cameliani -, quando si è al ristorante non ci si dovrà più vergognare di portare a casa il cibo avanzato o di chiedere l'acqua di rete che è sicura, buona ed economica. Quella che noi chiamiamo 'Acqua doc a km zero'».

**Roberta Bezzi**



Peso:23%

# Nascono i ristoranti green, con “Scartoz” per gli avanzi e acqua del rubinetto

**11/05/2021**  
**REDAZIONE**



11 Maggio 2021

Ai nastri di partenza il progetto sperimentale “Ravenna Futura”, nato da una proposta di HeraLab, il laboratorio di idee di Hera, e sostenuto dal Comune per la promozione della sostenibilità ambientale e dell’economia circolare nelle attività produttive, che prende avvio dai ristoratori, una delle categorie più penalizzate dalla pandemia.

L’iniziativa, realizzata con il contributo di Atersir e della Regione Emilia-Romagna (Fondo d’Ambito Ex L.R.16/2015), è il risultato del percorso di partecipazione per la “Promozione della sostenibilità ambientale dei pubblici esercizi” – che ha comportato mesi di incontri e confronti fra Hera, istituzioni, associazioni ed esercenti – con l’obiettivo di creare una rete di “pubblici esercizi green”, che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell’ambiente, oltre alla corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell’acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti.

Il progetto verrà avviato a partire dalla categoria dei ristoratori, ovvero di quegli esercenti dotati di cucina e servizio al tavolo che nello svolgimento della propria attività si impegnino ad adottare queste pratiche sostenibili.

L’avviso pubblico relativo al progetto sarà emesso oggi (11 maggio) tramite l’Albo Pretorio del Comune di Ravenna.

La campagna di comunicazione di “Ravenna Futura”

L'adesione al circuito green è ovviamente gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato "Ravenna Futura" e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

La campagna di comunicazione prevede diversi materiali e gadget a disposizione degli aderenti, fino ad esaurimento scorte: oltre a vetrofanie e volantini, sono stati realizzati specifici contenitori e sacchetti per il cibo avanzato dai clienti, in grado di garantirne anche l'igiene e la sicurezza per le fasi di trasporto e conservazione (iniziativa denominata "E Scartoz").

Ma non solo: gli esercenti saranno sensibilizzati a servire al tavolo acqua di rete, "sicura, buona ed economica" (iniziativa denominata "Acqua Doc a Km 0"). Saranno messe a loro disposizione anche bottiglie in vetro, dal design ricercato che richiama l'arte del mosaico, realizzate grazie alla partnership con Sicis Srl, azienda di rilievo a livello internazionale.

Un bando regionale per rispondere alle esigenze del territorio ravennate

L'iniziativa è stata realizzata grazie all'aggiudicazione, da parte del Comune di Ravenna, del "bando regionale per la concessione dei contributi a sostegno dei processi di partecipazione rivolti ai pubblici esercizi", dedicato alla promozione di percorsi di coinvolgimento, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale.

In particolare, nel corso dell'articolata fase progettuale, Hera e l'Amministrazione Comunale hanno coinvolto attivamente l'Azienda Usl della Romagna e varie associazioni ambientaliste, di categoria e di tutela dei consumatori, delineando così linee guida e buone pratiche di sostenibilità condivise per un marchio che caratterizzi e contraddistingua i "ristoranti green" di Ravenna: un piccolo ma importante passo per una città consapevole e sostenibile, estendibile ad altre categorie di esercenti, oltre alla possibile estensione ad altre città dei territori serviti da Hera.

Per aderire alla rete green "Ravenna Futura" e per maggiori approfondimenti, consultare il sito [www.gruppoHera.it/ravennafutura](http://www.gruppoHera.it/ravennafutura)

Iscriviti alla Newsletter e ricevi aggiornamenti da Ravenna&Dintorni sulla tua mail

Reclam Edizioni e Comunicazione srl - via della Lirica 43, 48124 Ravenna

CF/PI e numero d'iscrizione del Registro delle Imprese di Ravenna: 02073810398 ISSN 2498-9827



Gianandrea Baroncini, al Commercio Massimo Camelliani, al Turismo Giacomo Costantini, dell'Area Manager Hera di Ravenna Cecilia Natali e del responsabile Hera dei servizi ambientali dell'area di Ravenna- Cesena Andrea Bazzi.

L'iniziativa, realizzata con il contributo di Atersir e della Regione Emilia-Romagna (Fondo d'Ambito Ex L.R.16/2015), è il risultato del percorso di partecipazione per la "Promozione della sostenibilità ambientale dei pubblici esercizi" – che ha comportato mesi di incontri e confronti fra Hera, istituzioni, associazioni ed esercenti – con l'obiettivo di creare una rete di "pubblici esercizi green", che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell'ambiente: oltre alla corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell'acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti.

Il progetto verrà avviato a partire dalla categoria dei ristoratori, ovvero di quegli esercenti dotati di cucina e servizio al tavolo che nello svolgimento della propria attività si impegnino ad adottare queste pratiche sostenibili. L'avviso pubblico relativo al progetto sarà emesso oggi tramite l'Albo Pretorio del Comune di Ravenna.

### **La campagna di comunicazione di 'Ravenna Futura'**

L'adesione al circuito green è ovviamente gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato 'Ravenna Futura' e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

La campagna di comunicazione prevede diversi materiali e gadget a disposizione degli aderenti, fino ad esaurimento scorte: oltre a vetrofanie e volantini, sono stati realizzati specifici contenitori e sacchetti per il cibo avanzato dai clienti, in grado di garantirne anche l'igiene e la sicurezza per le fasi di trasporto e conservazione (iniziativa denominata "E Scartoz"). Ma non solo: gli esercenti saranno sensibilizzati a servire al tavolo acqua di rete, sicura, buona ed economica (iniziativa denominata "Acqua Doc a Km 0"). Saranno messe a loro disposizione anche bottiglie in vetro, dal design ricercato che richiama l'arte del mosaico, realizzate grazie alla partnership con Sicis Srl, azienda di rilievo a livello internazionale.

### **Un bando regionale per rispondere alle esigenze del territorio ravennate**

L'iniziativa è stata realizzata grazie all'aggiudicazione, da parte del Comune di Ravenna, del "bando regionale per la concessione dei contributi a sostegno dei processi di partecipazione rivolti ai pubblici esercizi", dedicato alla promozione di percorsi di coinvolgimento, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale.

In particolare, nel corso dell'articolata fase progettuale, Hera e l'Amministrazione Comunale hanno coinvolto attivamente l'Azienda Usi della Romagna e varie associazioni ambientaliste, di categoria e di tutela dei consumatori, delineando così linee guida e buone pratiche di sostenibilità condivise per un marchio che caratterizzi e contraddistingua i "ristoranti

green” di Ravenna: un piccolo ma importante passo per una città consapevole e sostenibile, estendibile ad altre categorie di esercenti, oltre alla possibile estensione ad altre città dei territori serviti da [Hera](#).

Per aderire alla rete green “Ravenna Futura” e per maggiori approfondimenti, consultare il sito [www.gruppohera.it/ravennafutura](http://www.gruppohera.it/ravennafutura)

Più informazioni su

[hera](#) [heralab](#) [ravenna](#) [ravenna futura](#) [ravenna](#)

FOTO

2 di 2



COMMENTI

**Accedi o registrati per commentare questo articolo.**

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori. Il contenuto di questo commento esprime il pensiero dell'autore e non rappresenta la linea editoriale di RavennaNotizie, che rimane autonoma e indipendente. I messaggi inclusi nei commenti non sono testi giornalistici, ma post inviati dai singoli lettori che possono essere automaticamente pubblicati senza filtro preventivo. I commenti che includano uno o più link a siti esterni verranno rimossi in automatico dal sistema.

ALTRE NOTIZIE DI RAVENNA



**EVENTI**

Ravenna. Club del Sole celebra Dante Alighieri e lancia il polo turistico Smart Holiday Park



**CULTURA**

Ravenna. In arrivo il secondo appuntamento di “Incanto Dante” nella Basilica di San Francesco



**TAMPON TAX**

Ravenna. Anche le farmacie private aderiscono alla campagna “Il ciclo non è un lusso”



**BASKET**

Torna la Ravenna Basketball Academy, progetto di miglioramento per giovani giocatori di basket

DALLA HOME



**MANIFESTAZIONE**

Anche Mirabilandia a Roma alla manifestazione per la riapertura anticipata dei parchi tematici. Il video dello showman Davide

Padovan



**LUTTO**

A Bagnara di Romagna l'ultimo saluto a Federica Morsiani e al bimbo che portava in grembo



**SCUOLA**

Contro la povertà educativa minorile: Ravenna prima in Regione con la copertura più alta di nidi e servizi prima infanzia



**PROGETTO**

Ravenna Futura: una rete di “ristoranti green” per ripartire dall'ambiente e dalla sostenibilità

**Ravennanotizie.it**



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Pubblicità

**Canali Tematici**

Home  
Cronaca  
Politica  
Economia  
Sport  
Cultura & Spettacolo  
Scuola & Università

**Città**

Ravenna  
Faenza  
Lugo  
Cervia  
Bagnacavallo  
Russi  
Alfonsine

**Video**

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

**Photogallery**

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

Scopri di più

Nuova Audi RS e-tron GT 100% elettrica con 646 CV. La più potente di sempre.  
La passione mette in moto il progresso.

Scopri di più

RAVENNA TODAY

Cronaca



Cronaca

# Dalla food bag all'acqua 'a km zero': nasce a Ravenna una rete di ristoranti green

L'adesione al circuito green è gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato 'Ravenna Futura'



Redazione

11 MAGGIO 2021 13:30



## I più letti di oggi



1

Muore all'improvviso a 38 anni incinta all'ottavo mese: "Una tragedia, era felicissima per il bimbo in arrivo"



2

"Una condotta spietata": il caso del veterinario tra cani soppressi senza anestesia o necessità e falsi vaccini



3

Schianto fatale contro un'auto: giovane motociclista perde la vita, grave una ragazza



4

Camion perde il carico, le lamiere travolgono una coppia in auto: muore una donna

**A**i nastri di partenza il progetto sperimentale 'Ravenna Futura', nato da una proposta di HeraLAB, il laboratorio di idee di Hera, e sostenuto dal Comune di Ravenna per la promozione della sostenibilità ambientale e dell'economia circolare nelle attività produttive, che prende avvio dai ristoratori, una delle categorie più penalizzate dalla pandemia. In questo periodo complesso in cui predomina il desiderio di ritorno alla normalità, la tutela dell'ambiente può essere una prima leva per ripartire: l'emergenza sanitaria, infatti, ha fatto emergere nuove priorità, aumentando la consapevolezza e l'attenzione dei consumatori verso la scarsità delle risorse naturali e l'impatto dei propri consumi, favorendo la transizione verso scelte sostenibili. Anche il rilancio degli esercizi commerciali potrà quindi contraddistinguersi per scelte gestionali più orientate al green e alla sostenibilità.

L'iniziativa è il risultato di un percorso di partecipazione con l'obiettivo di

creare una rete di “pubblici esercizi green”, che abbiano a cuore la sostenibilità ambientale. Tre le azioni concrete previste per il rispetto dell’ambiente: oltre alla corretta gestione differenziata dei rifiuti, la riduzione degli sprechi alimentari tramite la promozione della food bag e la valorizzazione dell’acqua di rete con la relativa somministrazione ai propri clienti. Il progetto verrà avviato a partire dalla categoria dei ristoratori, ovvero di quegli esercenti dotati di cucina e servizio al tavolo che nello svolgimento della propria attività si impegnino ad adottare queste pratiche sostenibili. L’adesione al circuito green è ovviamente gratuita e consente ai ristoratori che adotteranno le azioni virtuose di essere riconoscibili grazie al marchio dedicato ‘Ravenna Futura’ e di poter fruire di specifiche iniziative di promozione e valorizzazione, realizzate dalla multiutility in collaborazione con l’Amministrazione Comunale.

La campagna di comunicazione prevede diversi materiali e gadget a disposizione degli aderenti, fino ad esaurimento scorte: oltre a vetrofanie e volantini, sono stati realizzati specifici contenitori e sacchetti per il cibo avanzato dai clienti, in grado di garantirne anche l’igiene e la sicurezza per le fasi di trasporto e conservazione (iniziativa denominata “E Scartoz”). Ma non solo: gli esercenti saranno sensibilizzati a servire al tavolo acqua di rete, sicura, buona ed economica (iniziativa denominata “Acqua Doc a Km 0”). Saranno messe a loro disposizione anche bottiglie in vetro, dal design ricercato che richiama l’arte del mosaico.

**Argomenti:** ambiente ristoranti sostenibilità


## In Evidenza



Paolo Cevoli gira un video a Lido di Dante: piadina e Sangiovese tra un ciak e l'altro



Dai crescioni alle tagliatelle: tante bontà primaverili con gli stridoli e le rosolacce



Soap brows, ecco il nuovo trucco per avere sopracciglia perfette



Voltura e subentro, che differenza c'è e quali sono i tempi di queste operazioni

## Potrebbe interessarti

### I più letti della settimana



**1** Muore all'improvviso a 38 anni incinta all'ottavo mese: "Una tragedia, era felicissima per il bimbo in arrivo"



**4** Camion perde il carico, le lamiere travolgono una coppia in auto: muore una donna



**2** "Una condotta spietata": il caso del veterinario tra cani soppressi senza anestesia o necessità e falsi vaccini



**5** Più di 1350 clienti in difesa del loro veterinario: nasce il gruppo 'lo sto con Mauro Guerra'

## Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	14/05/2021	Ora		Emittente	TELEROMAGNA
Titolo Trasmissione		TELEROMAGNA - TG 19.00 - "Ravenna futura (progetto heralab)" - (13-05-2021)			

### TELEROMAGNA - TG 19.00 - "Ravenna futura (progetto heralab)" - (13-05-2021)



In onda: 13.05.2021

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di:

Durata del servizio: 00:06:52

Orario di rilevazione: 19:30:48

Intervento di: MASSIMO CAMELIANI (ASS. AL TURISMO COMUNE DI RAVENNA), SARA REALI (CONFESERCENTI RAVENNA)

Tag: COMUNE DI RAVENNA, HERA, RAVENNA FUTURA

TAG/AF

14-05-21 12.00 NNNN

## Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	13/05/2021	Ora		Emittente	VIDEOREGIONE
Titolo Trasmissione		VIDEOREGIONE Presentazione Ravenna futura (11-05-2021)			

### VIDEOREGIONE Presentazione Ravenna futura (11-05-2021)



Tag: HERA LAB, COMUNE DI RAVENNA, RAVENNA FUTURA.

TAG/SF

13-05-21 10.03 NNNN