

“Un menù...che non lascia impronta”

“Parco Vacanze Rivaverde”
Viale delle Nazioni, 301 - 48122 Marina di Ravenna (RA)
tel. 0544 530491

menù di carne €	GES (in Kg CO _{2eq})
crostini di mora romagnola con prosciutto di mora e piadina	1,4
cappellacci verdi con salsa al formaggio di fossa	0,5
filettini di maiale con sangiovese (cotti nel vino)	1,4
con scalogno di romagnola	0,1
ciambella, crostate accompagnate da vino Albana (da Bertinoro)	0,2
totale del menù	3,6

menù di pesce €	GES (in Kg CO _{2eq})
antipasto dell'adriatico (molluschi e crostacei)	0,5
tagliolini con cozze (da Marina di Ravenna)	0,3
ricciola alla griglia e olio brisighello	0,5
con verdure di stagione	0,2
ciambella, crostate accompagnate da vino Albana (da Bertinoro)	0,2
totale del menù	1,7

acqua	in bottiglia 1/2 litro	1,4
vino	Sangiovese Sup. o Chardonnay di Forlì in bottiglia 1/4 litro	1,5

“A...footprintless menu”

“Rivaverde” Holiday Park
Viale delle Nazioni, 301 - 48122 Marina di Ravenna (RA)
phone +39 0544 530491

Meat Menu €	GHGs (in Kg CO _{2eq})
Toasted Bread with the Typical Ham of the “Mora Romagnola” and “Piadina” Bread	1,4
Green “Cappellacci” Pasta stuffed with Herbs and a “Fossa” Cheese Sauce	0,5
Pork Fillet cooked with Sangiovese Wine	1,4
and Romagnola Green Onions	0,1
Typical Cake and Pies with Bertinoro Albana Wine	0,2
Menu total	3,6

Fish Menu €	GHGs (in Kg CO _{2eq})
“Adriatic Sea” Hors d'Oeuvres (Shellfish Mix)	0,5
“Tagliolini” Pasta with Mussels from the “Ravenna Marina”	0,3
Grilled Mediterranean Amberjack with “Brisighello” Olive Oil	0,5
with Seasonal Vegetables	0,2
Typical Cake and Pies with Bertinoro Albana Wine	0,2
Menu total	1,7

Water	1/2 litre Water in Bottle	1,4
Wine	1/4 litre Wine in Bottle Sangiovese Superior or Chardonnay from Forlì	1,5

Questo menù fornisce un'indicazione sul contributo all'emissione di Gas ad Effetto Serra (GES) espresso in Anidride Carbonica (CO_{2eq}) applicato alla gestione del servizio e alla preparazione dei singoli piatti/bevande. Si tratta di un dato derivato dalla valutazione dei carichi ambientali ed energetici (tramite uno studio del Ciclo di Vita - LCA) applicato alla gestione del Ristorante "Rivaverde" i cui esiti sono stati opportunamente associati alla preparazione dei singoli piatti/bevande. La quantificazione dei GES ha tenuto conto dei consumi/impatti correlati all'esercizio ed al trasporto delle materie prime ed anche delle emissioni della produzione standard dell'alimento (da fonte dati secondaria).

Produrre menu con indicazione delle emissioni di GES è una delle azioni previste dal Progetto ECORUTOUR "Turismo Rurale Eco-compatibile", che si pone l'obiettivo di accrescere la consapevolezza dei consumatori sulla necessità di ridurre le emissioni di Gas ad Effetto Serra in particolare agendo a livello di servizi turistici offerti nelle aree protette, dove maggiore è l'importanza del rispetto e della salvaguardia ambientale.

I Gas ad Effetto Serra (GES) assorbono la radiazione infrarossa e per questo causano l'effetto serra. Possono essere di origine sia naturale che antropica. I principali sono rappresentati da vapore d'acqua, anidride carbonica, metano e ossido di azoto. Alcune attività dell'uomo aumentano il livello di questi gas e liberano nell'aria altri gas serra di origine esclusivamente antropogenica.

Il Life Cycle Assessment (LCA - Valutazione del Ciclo di Vita) è un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione dei carichi energetici ed ambientali e degli impatti potenziali associati ad un prodotto/processo/attività lungo l'intero ciclo di vita, dall'acquisizione delle materie prime al fine vita. La metodologia LCA considera le fasi di vita di un prodotto tutte intercorrelate, parte quindi dal presupposto che da un'operazione discenda la successiva. Ogni processo comporta degli impatti sull'ambiente e questi impatti possono essere differenti a seconda della fase del ciclo di vita. Considerando l'intero ciclo di vita si può evitare che, nel migliorare alcuni processi in una certa fase, non se ne generino altri in un'altra.

Per saperne di più: www.ecorutour.eu - cofinanziato dal programma Life+ 2008

Le informazioni contenute nel presente menù rispettano i principi della Comunicazione Ambientale previsti dalla Norma UNI ISO 14063: 2008

This menu gives an indication on the contribution to the emission of Greenhouse Gas Emissions (GHG) expressed in carbon dioxide equivalents (CO_{2eq}) applied to the management of the service and to the preparation of each dish/beverage. Through a Life Cycle Assessment (LCA) study, this expression is derived from the evaluation of environmental and energy loads, which have been applied to the management of the "Rivaverde" Restaurant. The outcomes of the above evaluation have been appropriately incorporated in the preparation of each dish/beverage. The quantification of GHGs takes into account the consumption/impacts related to the restaurant's business, the shipping of raw materials, and also considers the emissions of standard food production (from a secondary data source).

Developing menus with GHG indications is one of the actions provided for by the ECORUTOUR Project, "Environmentally Compatible Rural Tourism", which aims at increasing consumer awareness on the need to reduce Greenhouse Gas Emissions, acting on a tourist services level in protected areas where respecting and protecting the environment has greater importance.

Atmospheric Greenhouse Gases (GHG) absorb infrared radiation and cause the greenhouse effect. They can be both natural and anthropogenic. Primary greenhouse gases are represented by water vapour, carbon dioxide, methane, and nitrous oxide. Some human activities increase the level of these gases releasing into the air other exclusively anthropogenic greenhouse gases.

Life Cycle Assessment (LCA) is an objective technique for evaluating and quantifying the energetic and environmental loads and the associated potential impacts that a product/process/activity has during its whole lifetime, from the purchasing of raw materials to the end of life disposal. The LCA method considers all of the life phases to be interrelated, parting from the assumption that each phase originates the next. Each process involves impacts on the environment and these impacts can be different depending on the phase of the life cycle. Considering the whole life cycle and trying to improve the processes in a certain phase, one can avoid generating others in another phase.

Read more on: www.ecorutour.eu - Co-financed by LIFE+ 2008 Programme

The information contained in this menu is in compliance with the principles of communication provided by the Environmental Standard ISO 14063: 2008

