



AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA
Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 13 dicembre 2021

Il gusto della sostenibilità a Verona. I vertici di AMIA in visita a La Cru dopo la conquista della Stella Verde. È il primo ristorante del territorio a ottenere il riconoscimento della Guida Michelin per il rispetto ambientale.

Gusto e sostenibilità sempre più uniti per un futuro migliore. **Bruno Tacchella**, presidente di AMIA Verona si è recato in visita al Ristorante La Cru di Romagnano di Grezzana (VR), da poco insignito della Stella Verde da parte di Guida Michelin, un anno dopo aver conquistato il celebre “macaron” rosso che ne ha decretato l’ingresso nell’Olimpo della ristorazione italiana. Un vero e proprio ecosistema del gusto, ma anche del rispetto ambientale e della circolarità, quello del ristorante guidato da chef Giacomo Sacchetto nella magnifica cornice di Villa Balis Crema. I prodotti arrivano dall’orto sinergico e le colture di casa, oltre che da una filiera certificata di fornitori e artigiani del territorio. Essi vengono inseriti in un processo di trasformazione che va dai piatti del ristorante gourmet alle ricette tradizionali e le conserve della Bottega e Cucina, senza sprecare nulla. L’insegna gourmet della Valpantena è la prima ad avere ottenuto il significativo riconoscimento in provincia di Verona, assieme ad altri 29 ristoranti green della penisola. Il presidente di AMIA ha passato in rassegna le soluzioni adottate nella tenuta affacciata sulla Valpantena. Tra gli aspetti sostenibili della sua riqualificazione, la raccolta dell’acqua piovana utile all’irrigazione delle piante, un’attenta gestione del ciclo dei rifiuti, il foraging, la biopiscina con filtraggio di acqua tramite gli alberi e un impianto di pannelli fotovoltaici che fornisce energia elettrica a tutta la struttura. A guidare la visita, Diego Zecchini - l’imprenditore che con la sua famiglia ha voluto e finanziato il progetto.

“Un modello virtuoso di sostenibilità ambientale, di riduzione dello scarto e di riciclo dei materiali utilizzati, nel segno della tradizione e della territorialità – ha sottolineato **Tacchella** – Una visione che ci auguriamo possa fare da apripista ed essere di esempio anche tra i ristoranti della città di Verona. Un giusto riconoscimento ad una struttura che coniuga eccellenze in termini enogastronomici, di ecoturismo, di rispetto della terra, del nostro ecosistema e di sostenibilità green”.

“Siamo fieri che AMIA sia al nostro fianco in questo percorso, verso un modo di fare impresa sempre più verde e circolare, anche nel mondo della gastronomia e dell’ospitalità - afferma **Diego Zecchini** – Questa vicinanza ci dimostra come le nostre scelte imprenditoriali possano essere virtuose per tutta la comunità.

In foto il presidente di Amia Bruno Tacchella e l'imprenditore Diego Zecchini e l'orto biologico del ristorante.

AmiaNews

tel. [045.8063311](tel:045.8063311)

fax [045.8063469](tel:045.8063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it