



ni
ristorante

Chi siamo

NIN è un gruppo di persone appassionate alla cucina e alla natura, fiere del territorio circostante, impegnate in un progetto di valorizzazione delle risorse del lago di Garda e del monte Baldo, impegnate nel mettere in luce la parola SOSTENIBILITA'.

L'offerta spazia dal prezioso pesce di lago consegnato da una rete di pescatori locali, alla cacciagione e agli allevamenti a pascolo in zona collinare, poi completata con verdure, ortaggi, frutta ed erbe aromatiche quasi completamente coltivate in aree limitrofe.

Il ristorante è collocato in una bolla all'interno del Belfiore Park Hotel, vanta di una terrazza panoramica a 10 metri dall'acqua e di una sala con ampie vetrate rivolta verso il lago. L'ambiente è minimalista ed elegante, dal design contemporaneo, arricchito da opere d'arte ed elementi materici.



Modello aziendale sostenibile



PER RISPETTARE I NOSTRI CLIENTI, I NOSTRI DIPENDENTI, E DARE NUOVA VITA AL NOSTRO TERRITORIO

RICERCA

Un'attività continua rivolta a tutti i passaggi della filiera interna ed esterna per individuare soluzioni moderne e di alta qualità alimentare ed ambientale

SVILUPPO

Arrivare a soluzioni pratiche e concrete adatte alle nostre dimensioni, alla nostra idea di cucina, al nostro personale e al territorio

ECO DESIGN

Nei menu e nel servizio vi è una concezione ed una visione all'origine, in modo da costruire piatti il cui impatto sull'ambiente sia minimo

Ricerca_01

La filosofia del NIN prende forma già nei dettagli che circondano il cliente...

- Il menù da sfogliare è rilegato in una speciale carta dal pattern creato con **foglie di mirtillo delle nostre serre**, mentre le sue pagine nascono da un impasto di **foglie di frutti di bosco e rami d'ulivo**, recuperati dalla potatura del nostro giardino.
- La carta dei vini racconta la ricchezza della nostra terra, essendo prodotta con **vinacce della Valpolicella e scarti di agrumi del nostro Bar**. I sottobicchieri sono un composto derivante dai nostri **fondi di caffè**.
- Le divise dello staff sono composte da **abiti nati dal restauro e dall'assemblaggio creativo di vecchie divise**, a simboleggiare che nulla si distrugge ma tutto si trasforma.
- Materie prime alimentari autoprodotte grazie all'azienda agricola Fragoliamo di nostra proprietà, al nostro orto outdoor e a quello indoor.
- Prodotti acquistati da una filiera selezionatissima di fornitori scelti per qualità, vicinanza e attenzione alla sostenibilità.



Ricerca_02

Fragoliamo è situata nella splendida località “Fasse” a Brenzone sul Garda ed incarna la nostra visione di un’agricoltura sostenibile e autentica. L’azienda si impegna a produrre piccoli frutti, tra cui le rinomate fragole, lamponi, more e mirtilli, a 550 metri di altitudine, baciati dalla brezza del Monte Baldo e nutriti da una sorgente naturale. Questa cura e attenzione si traducono in prodotti di qualità superiore che arricchiscono la nostra offerta gastronomica al Ristorante Nin, garantendo freschezza, tracciabilità e un impatto ambientale minimo. Fragoliamo è impegnata anche nella produzione di 5 varietà di pomodori, erbe e erbe spontanee, ciliegie e molto altro.

COLTIVAZIONE IDROPONICA INDOOR

Tramite un modello di indoor farming il ristorante NIN produce autonomamente la quasi totalità dei germogli utilizzati. Questo approccio garantisce una freschezza incomparabile e un controllo totale sulla materia prima, senza l’uso di agenti chimici o pesticidi, con un bassissimo impatto energetico.

COLTIVAZIONE OUTDOOR

Nasturzo, elicrisio, tajete, fiori di calendula, coriandolo, citronella, erba oliva, timo limonato, erbe spontanee come portulaca, tarassaco, salvia di campo, centocchio, sono prodotti in un orto esterno e curati direttamente dai nostri chefs.





Sviluppo

Nella cucina del ristorante NIN, lo chef Andrea De Lillo ed il suo staff dedicano molta attenzione alla modernità attraverso un percorso volto allo sviluppo di nuove tecniche di lavorazione del prodotto e alle nuove tecnologie, metodi utili tanto all'evoluzione dei piatti quanto all'efficienza e alle funzionalità operative.

Una volta completata la fase di costruzione di un menù, inizia la vera propria attività di sviluppo di nuove idee e nuove modalità tecniche sia moderne che ancestrali, in grado di elevare il livello qualitativo della proposta culinaria al minimo impatto energetico.

Anche le scelte di acquisire animali interi ricavandone ogni parte e di seguire la stagionalità degli elementi in natura, sono garanzia di rispetto dell'ambiente circostante.

Eco Design

La progettazione ecocompatibile dei propri menu è l'approccio del ristorante NIN al proprio lavoro, che integra considerazioni ambientali nel processo di progettazione di prodotti e dei processi produttivi. L'obiettivo è ridurre l'impatto ambientale negativo durante l'intero ciclo di vita del servizio, dalla produzione allo smaltimento. Una scelta importante è stata la rinuncia del lungo tovagliato in lino, elegante ma di importante impatto causa continui lavaggi, evitati grazie ad una soluzione più pratica, ricoprendo i tavoli in legno massiccio con uno strato di resina certificata haccp (ecostar 2k hd) idonea al contatto con gli alimenti, con additivo Saniplus agli ioni d'argento, capace di abbattere eventuali cariche batteriche. Dalle preziose tovaglie abbiamo ricavato ulteriori tovaglioli a completare gli attuali del medesimo materiale.

I centrotavola sono a base di muschio raccolto in Azienda Fragoliamo, richiedono poca acqua trattenendo a lungo l'umidità, non necessitano di fertilizzanti chimici, non richiedono contenitori in plastica o ceramica industriali, a fine vita potranno essere restituiti all'ambiente come compost senza alcuna presenza di scarto. L'arte presente in sala è solo ed esclusivamente rappresentata da argilla lavorata e cotta artigianalmente da artisti, senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

Anche gli elementi di servizio al tavolo hanno lo stesso profilo materico, sposando la filosofia e garantendo armonia.



I 6 punti cardine del nostro modello aziendale sostenibile

1

INGAGGIO ATTIVO DEI FORNITORI

Fornitori attenti, collaborativi e informati sono una delle chiavi principali per stimare e ridurre l'impatto ambientale

2

APPROVVIGIONAMENTO ENERGETICO

L'approvvigionamento diretto o indiretto di energia è interamente compensato in logica di emissioni GHG attraverso i nostri fornitori

3

RISPARMIO IDRICO

Il consumo di acqua derivante dalle lavorazioni ha l'obiettivo di essere progressivamente ridotto e ottimizzato

4

RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La proposta del menu è ragionata in funzione di ridurre al minimo lo spreco alimentare, eventuali eccedenze vengono inviate a CARITAS

5

MONITORAGGIO DATI

Un'attività che coinvolge tutti i livelli di gestione per una raccolta dati fondamentale per la stima periodica del nostro impatto ambientale

6

EFFICIENZA E COMPENSAZIONE

Ridurre l'impatto là dove è possibile, compensare, mitigare e bilanciare laddove non si riesce

Le linee guida

Le linee guida che seguiamo sono quelle dettate sia dalle recenti normative internazionali (in particolar modo dalla ISO 14.064, dal GHG protocol in tema di Carbon Foot Print, dalla ISO 14046 per la Water Foot Print) che nazionali e locali, seguendo le logiche imposte dal protocollo Garda Green e dal protocollo Legambiente Turismo. Il nostro modello di gestione aziendale integra elementi e procedure proprie di questi standard per permettere un'attenzione quotidiana e puntuale con diverse azioni corali che ci permettano di:



STIMARE

Avere sempre consapevolezza del reale e complessivo impatto ambientale della nostra attività, dei nostri dipendenti e dei nostri clienti

RIDURRE

Avere dati utili vuol dire poter ridurre il nostro impatto ambientale con interventi diretti o azioni mirate nei confronti dei nostri clienti e fornitori

COMPENSARE

Sostenere azioni serie, utili ad aziende e comunità locali che possano aiutare a compensare quello che direttamente un ristorante non può fare

Andamento Scope 3

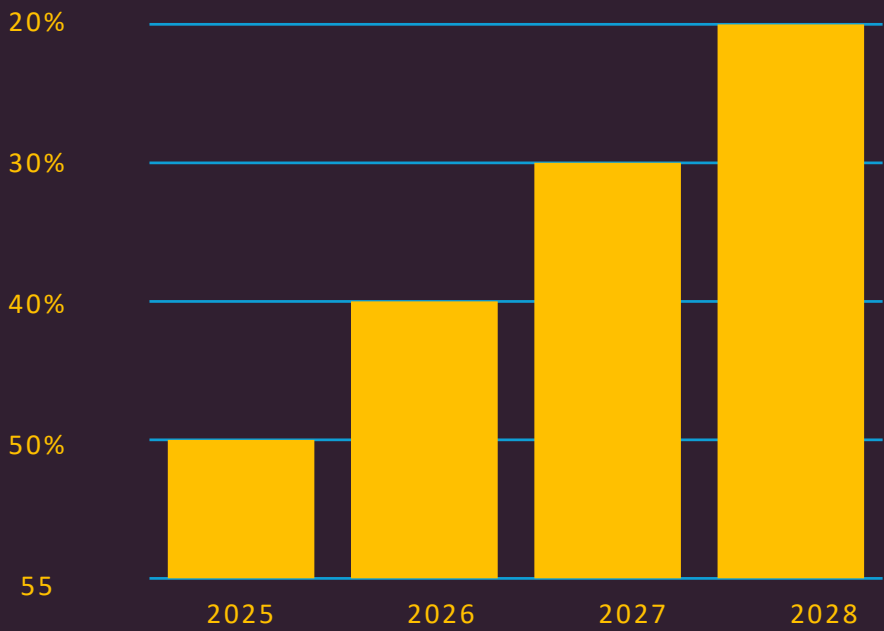
Previsione di azzeramento tramite compensazione

I due grafici che seguono illustrano sia gli obbiettivi di riduzione che quelli di compensazione e dimostrano che se da una parte le emissioni si riducono, dall'altra sarà minore la proporzione che si dovrà compensare esternamente

Riduzione Co2/coperto per anno

	ACQUA	CO2/COP	COPERTI	RIFIUTI
2025	24,72 lt	4,57 kg	202 mese	0,50 kg
2026	23 lt	4 kg	210 mese	3,00 kg
2027	- 30% lt	- 10% kg	215 mese	2,8 kg
2028	- 30% lt	- 10%kg	230 mese	2,5 kg

Compensazione Co2/coperto





LA SOSTENIBILITÀ,
UN IMPEGNO
QUOTIDIANO,
SETTIMANALE,
MENSILE, MA
SOPRATTUTTO
TRASVERSALE

La nostra attività legata alla sostenibilità è oltre che costante, quotidiana, per avere un'attività e quindi un servizio ed un menù a EMISSIONI ZERO (Carbon NEUTRAL). Per quanto concerne le emissioni di GAS SERRA (GHG) dirette derivanti dalla combustione del GAS (GHG PROTOCOL SCOPE 1) e indirettamente da quella dell'energia elettrica che consumiamo (SCOPE 2) vengono compensate all'origine dai fornitori selezionati, che acquistano per noi sul mercato dei crediti di Carbono. Già ad oggi quindi le azioni e i riconoscimenti ottenuti intraprese qualificano la nostra azienda e la nostra offerta : a BASSO IMPATTO AMBIENTALE e SOSTENIBILE come attestano i certificati Garda Green e Legambiente Turismo



Il prossimo obiettivo è quello di raggiungere entro luglio 2026 la certificazione CARBON NEUTRAL ossia ad EMISSIONI Zero. Per ottenerla serve una stima completa delle immissioni di GHG legate alla attività. DA LUGLIO 2025 teniamo conto anche di tutte le diverse fonti emissive previste dallo standard GHG Protocol - SCOPE. Per farlo stiamo avvalendoci di tecnici esterni ma lo facciamo in particolar modo adottando nuove procedure e nuove soluzioni. Le operazioni legate all'adozione di un modello aziendale sostenibile, volto alla stima e alla progressiva riduzione delle emissioni GHG, passa sia da aspetti tecnici quali la raccolta dati e la produzione di output mirati, ma anche dal nostro personale di sala e di cucina.



Le emissioni Scope 3 monitorate

● SETTIMANALE

Beni acquistati (Purchased Goods and Services)

Beni in conto capitale (Capital Goods)

Attività legate a combustibile ed energia

Rifiuti generati dalle operazioni

● MENSILE

Spostamenti casa-lavoro dei dipendenti

6 Viaggi di lavoro (Business Travel)

Trasporti e distribuzione a valle

Trasporti e distribuzione a monte

Uso dei prodotti venduti

● ANNUALE

Beni in leasing a valle

Franchising

Investimenti

Fine vita dei prodotti venduti

Beni in leasing a monte

Elaborazione dei prodotti venduti

*Il conteggio vini viene effettuato con la chiusura di magazzino una volta l'anno
I numeri fanno riferimenti alla Normativa Scope 3

Con il supporto del team di cucina



Andrea De Lillo
Chef



Mattia Filosa
Sous Chef



Matteo Logli
Chef de Partie



Tommaso Monese
Chef de Partie



Alessio Pandolfi
Chef de Partie



Nicolò Maranelli
Commis de Cuisine



Alessio Pia
Commis de Cuisine



Benas Zebita
Settore Plonge

Con il supporto del team di sala al completo



Francesco Vuolo
Restaurant Manager
Sommelier



Graziella Tabucol
Chef de Rang



Gergo Cecchin
Chef de Rang



Marco Carli
Chef de Rang



Eleonora Giovannazzi
Commis di sala



Alejandro Rodriguez
Head Barman



Ayoub Mokkabari
Barman



Sara Palmieri
Receptionist

Con il supporto dei nostri consulenti



EffettoNIDO studia, individua e seleziona tutte le azioni che concretamente e secondo i più stretti parametri normativi vengono intraprese da società benefit, enti, associazioni, privati in grado di concorrere a ridurre in toto o in parte l'impronta ecologica delle aziende. Acquistare e utilizzare crediti di carbonio di qualità, sostenere azioni di mitigazione dell'impatto del territorio o volte allo studio per l'ottimizzazione ad esempio delle forniture idriche, contribuire allo sviluppo delle comunità locali sono le azioni previste per quelle aziende che una volta stimato e ridotto il proprio impatto ambientale interno vogliono porre rimedio a quello che hanno generato esternamente

PIANO INTERVENTI

EffettoNIDO riduce l'impronta ecologica dei suoi clienti attraverso la definizione di un puntuale piano degli interventi che tenga conto delle particolarità e delle singolarità dell'azienda. Ciò permetterà di poter programmare investimenti e azioni nel tempo, funzionali all'azienda stessa e al suo modello di business attuale. L'obiettivo è quello di individuare una strada per rendere di anno in anno sempre più sostenibile qualunque realtà aziendale

ASSISTENZA OPERATIVA

La definizione di un piano degli interventi permette all'azienda di muoversi in autonomia o con il supporto che EffettoNido mette a disposizione dei propri clienti. L'assistenza operativa risulta particolarmente utile il primo anno. Viste le nuove dinamiche legate alla riduzione della sua impronta ecologica, ad una maggiore efficienza, ad una migliore formazione ai propri dipendenti.

VERIFICA TECNICA ANNUALE

La verifica tecnica annuale permette di ACCEDERE AL MERCATO DEI CREDITI DI CARBONIO, ottimizzare il lavoro svolto e pianificare quello da intraprendere.

KPI - INDICI DI PERFORMANCE

I nostri parametri di riferimento



Zero emissioni
dirette grazie
all'acquisto
consapevole di
Gas Naturale e ad
impianti
efficienti



Zero immissioni
indirette derivanti
dall'acquisto di
energia elettrica
certificata da
fonte rinnovabili



Stimare
costantemente
l'impatto ambientale
del nostro menu per
ridurlo e/o
compensarlo con
azioni concrete

SCOPE 1

Zero emissioni dirette grazie all'acquisto consapevole di Gas Naturale e ad impianti efficienti

Per quanto concerne le emissioni dirette della struttura , per quanto concerne lo **scope 1** del GHG Protocol, vengono identificate in tutto quello che viene bruciato in loco per produrre energia, parliamo quindi di combustibili ma in particolar modo di Gas Naturale o GPL

Dato quindi che il ristorante di combustibili non ne usa e che nel caso del NIN lo stesso è ospitato dentro l hotel Belfiore, emerge chiaro dal certificato riportato a lato che sarà l'azienda fornitrice, in questo caso Re power, che dietro compenso, stimerà e calolerà le emissioni derivanti da Gas e comprerà Tonnellate di Co2 derivante da crediti di carbonio per compensarle

Questo comporta da un lato un costo maggiore delle forniture, ma dall'altro rende il monitoraggio di consumo del gas superfluo a fine del calcolo delle emissioni.



Proposta di contratto per l'acquisto di crediti di carbonio

Codice: 6861424

REPOWER
l'energia che ti serve.

AMBITA

Il Cliente, come di seguito identificato, propone a Repower Vendita Italia spa (di seguito, "Repower") di concludere un contratto per l'acquisto di crediti di carbonio volontari (di seguito "VER") per la compensazione delle emissioni CO₂ secondo i termini e le condizioni indicate. La presente Proposta deve intendersi vincolante ed irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 c.c. sino alla scadenza del termine di 45 (quarantacinque) giorni dalla sottoscrizione della stessa. Essa si intenderà automaticamente e tacitamente accettata da Repower mediante silenzio-assenso, decorso il termine di 45 (quarantacinque) giorni dalla sottoscrizione della stessa, salvo che entro tale termine il Cliente riceva una comunicazione di mancata accettazione a mezzo e-mail da proposta accettata da Repower, di seguito, il "Contratto". Tuttavia, qualora la presente proposta venga formulata insieme ad una proposta di contratto di fornitura di gas naturale, non troverà applicazione il silenzio-assenso e, pertanto, la mancata accettazione da parte di Repower della proposta di fornitura varrà quale mancata accettazione anche della presente proposta senza necessità di alcuna comunicazione in tal senso.

1 Il Cliente

Belfiore M&M srl
Ristorante SOLO
Via Giuseppe Zanardelli 5 - 37010 Brenzone sul Garda (VR)
Massimiliano Consolini
Rappresentante con POTERE DI FIRMA

04676370234
RISTORANTE
04676370234
CLIENTE FIDELIA

2 Punto di Riconsegna

I VER sono acquistati in una quantità pari al 100% rispetto all'abbigliamento mensile di gas naturale del punto di riconsegna identificato dal codice: PGR 008000027872, per il quale il Cliente dichiara di aver sottoscritto una proposta di contratto per la fornitura di gas naturale con Repower.

3 Compensazione delle emissioni

Il Contratto prevede la compensazione delle emissioni di CO₂ associate alla fornitura di gas naturale del punto di riconsegna di cui al precedente paragrafo per mezzo di certificati VER. La quantificazione delle emissioni è stata effettuata da Repower attraverso un'analisi di Life Cycle Assessment che ha consentito di valutare l'impronta carbonica complessiva della fornitura complessiva, oltre alla combustione del gas naturale, di tutte le emissioni indirette associate alla sua produzione, raffinazione, trasporto e distribuzione fino all'utilizzatore finale. Il 100% delle emissioni di CO₂ associate alla fornitura in oggetto è compensato da Repower attraverso l'acquisto di VER generati da progetti certificati, localizzati sul territorio italiano. I VER acquistati sono compensati con la certificazione di neutralità BS PAS 2040:2014 come attestato dall'ente certificatore RINA.

4 Durata e diritto di recesso

Il Contratto ha inizio dalla data di attivazione della fornitura o, per i punti di riconsegna già forniti, dalla prima data utile successiva a quella di sottoscrizione della presente proposta. Il Contratto ha durata indeterminata: qualora il Cliente intenda interrompere l'acquisto di VER senza interrompere la fornitura di gas naturale, potrà recedere in ogni momento dal solo Contratto dandone comunicazione a Repower tramite lettera raccomandata A/R o PEC con preavviso di almeno 3 mesi, che decorrerà dal primo giorno del mese successivo a quello di ricevimento della comunicazione di recesso da parte di Repower. In caso di recesso dal contratto di fornitura di gas naturale, il Contratto si intenderà automaticamente risolto alla medesima data. Repower potrà recedere in ogni momento dal Contratto dandone comunicazione al Cliente mediante lettera raccomandata A/R o PEC, con un preavviso di 6 mesi, che decorrerà dal primo giorno del primo mese successivo a quello di ricevimento della comunicazione di recesso da parte del Cliente.

5 Prezzo per proposta 6861424 (codice 15538 | 0924) sottoscrivibile fino al 17/8/2025

Il prezzo per l'acquisto di VER è pari a 0,82 €/Smc e sarà applicato fino al 31/12/2025 (di seguito, la "Data di Scadenza del Prezzo"), definizione che per gli anni successivi si intende corrispondere alla data cadente il medesimo giorno e mese della prima data di scadenza, e così di anno in anno; per il periodo successivo a ciascuna Data di Scadenza del Prezzo, Repower potrà proporre al Cliente un rinnovo del prezzo tramite comunicazione scritta mediante raccomandata A/R o PEC, con un preavviso di almeno 3 mesi. Fermo restando quanto precede, nel caso di validità del Contratto Repower avrà la facoltà, per giustificato motivo e nel rispetto della delibera AR0/COM 1047/10, ove applicabile, di variare unilateralmente qualsiasi clausola del Contratto, dandone comunicazione scritta mediante raccomandata A/R o PEC al Cliente con un preavviso non inferiore a 3 mesi. In tal caso il Cliente potrà recedere con efficacia dalla data di applicazione delle variazioni proposte.

6 Fatturazione e pagamento

Repower fatturerà mensilmente il prezzo per l'acquisto dei VER all'interno delle fatture relative alla fornitura di gas naturale, dandone evidenza con una voce specifica in cui il prezzo sopra esposto sarà addebitato in relazione al consumo mensile del punto di riconsegna. Tempistiche e modalità di fatturazione e pagamento sono regolate secondo quanto indicato alle condizioni generali della proposta di contratto per la fornitura di gas naturale sottoscritta dal Cliente relativamente al PDR indicato al punto 2.

7 Comunicazioni

Salvo diverso accordo tra le Parti, ogni comunicazione inerente al Contratto si intenderà validamente effettuata se inviata per iscritto agli indirizzi di seguito indicati, anche a mezzo e-mail:
Repower Vendita Italia spa: via Uberti 17 - 20129 Milano, e-mail: servizio.clienti@pec.repower.com
Il Cliente: indirizzo indicato nel paragrafo "Il Cliente".

Belfiore Park Hotel
Belfiore M & M SRL
Via Giuseppe Zanardelli 5
37010 Brenzone sul Garda - VR
Tel 04676370234 Fax 04676370234
P.IVA 06676370234 COD. FISCALE 06676370234

Firma del Cliente: *[Firma]* Timbro: *[Timbro]*

Al sensi e per gli effetti di cui all'art. 1343 c.c., il Cliente dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificamente le clausole 4 (diritto di recesso), 5 (prezzo), 7 (quadrimestre) e 8 (preavviso) presente.

Firma del Cliente: *[Firma]* Luogo e data: *[Luogo e data]*

SCOPE 2

Zero emissioni indirette derivanti dall'acquisto di energia elettrica certificata da fonte rinnovabili

Per quanto concerne le emissioni indirette e lo scope 2 del GHG Protocol, vengono identificate nelle emissioni derivanti dalla produzione di energia di cui un'azienda si approvvigiona dall'esterno.

Lo **scope 2** permette 2 approcci :

- Local base, che prende in considerazione il fatto che l'azienda si produca tutta l'energia che le serve
 - Market base, che prevede che un'azienda si approvvigioni di energia esternamente
- Il caso del NiN è il secondo.



SCOPE 3

Stimare costantemente l'impatto ambientale del nostro menu per ridurlo e/o compensarlo con azioni concrete

ACQUA

Seppur non previsto dalla normativa GHG protocol ma dalla ISO 14046 , stiamo attenti anche alla water foot print dei nostri piatti cercando di ottimizzare le lavorazioni e riducendo gli sprechi Per il periodo 25 luglio – 20 agosto 2025 il consumo di acqua è il seguente.



TIPOLOGIA E NUMERO DEI MENU SERVITI

Come si evince dalla tabella precedente i menu serviti sono 2 denominati Radici e Venti e Correnti . Nel periodo di riferimento ne sono stati serviti complessivamente 202

M3 Acqua	Rubinetto stufa (1)	Rubinetto stufa (2)	Lavandino cucina freddo (3)	Lavandino cucina Caldo (4)	Forno (5)	Lavandino Lavaggio caldo e lavastoviglie (6)	Lavandino Lavaggio freddo (7)
28/7/25	0,24	0,10	3,16	2,04	0,29	3,69	0,21
31/7/25	0,26	0,14	3,56	2,37	0,41	4,70	0,33
4/8/25	0,44	0,22	5,92	4,15	0,65	8,42	0,79
07/08/25	0,46	0,25	6,28	4,33	0,74	6,53	1,00
11/8/25	0,60	0,35	8,00	5,80	0,89	11,56	1,10
14/8/25	0,70	0,42	8,77	6,17	0,98	13,28	1,16
18/8/25	0,80	0,48	10,80	7,05	1,05	15,20	1,30
21/8/25	0,86	0,57	11,44	7,70	1,33	16,94	1,47
totale parziale	0,62	0,47	8,28	5,66	1,04	13,25	1,26
% Nin su totale	50,00%	50,00%	20,00%	20,00%	25,00%	9,66%	9,66%
Totale parziale NIN	0,31	0,24	1,66	1,13	0,26	1,28	0,12
tot acqua periodo	4,99						
tot coperti	202						
lt / coperto	24,726069						

SCOPE 3

Esempio di metodologia di calcolo emissioni menù



Il menu «RADICI» è composto da sette piatti o portate che a loro volta sono composti da una serie di ingredienti la cui filiera di approvvigionamento è molto varia e frastagliata. Il lavoro metodologico prevede quindi la raccolta di una serie di informazioni relative all'impatto ambientale derivante dalla loro lavorazione. Questi dati vengono poi incrociati con quelli dei fornitori al punto precedente. Operando in questo modo abbiamo quindi identificato dei coefficienti che ci dicono quanti grammi di CO₂ un determinato prodotto immette in atmosfera per giungere sulla tavola dei nostri clienti. Il lavoro di ricerca e aggiornamento dei coefficienti viene fatto a marzo di ogni anno, non sempre sono disponibili tutti i coefficienti necessari in quel caso vengono presi in considerazione i valori peggiori di voci simili a quelle richieste in modo che prudenzialmente la stima delle emissioni avvenga per eccesso e non per difetto, in una logica di serietà e correttezza. Sulla base quindi dei dati ad oggi elaborati per il periodo dal 20 luglio – 20 agosto la stima prudenziale ad esempio del Menu Radici è la seguente:

24,72 lt Aqua – 4,57 KG CO₂ – 0,50 kg rifiuti

RADICI

- Lattuga, Parmigiano, Persico
- Salsa verde, Piselli, Tinca
- Zafferano, Spaghettoni, Lavarello
- Gnocchi ortica, Vino Macerato, Limone
- Asparagi, Tartufo nero, Baldo Wagyu
- Kumquat, Timo limonato, Ginepro
- Olio d'oliva, Segale, Capra



Menù

Radici

Ingrredienti	Kg	Kg/co2 consegna+ elad+P1F2-AC2	C02/Kg Ingrediente	Gazpacho	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	Spaghetti freddo	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	Gnocco ortica	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	Wagyu	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	Pesca	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	Capra	Kg	Kg/co2 consegna+ produzione x	C02/Kg Ingrediente	
Dressing:				Farina pomodoro:				Spaghetti:				Gnocchi:				Carne Wagyu:					Brodo di pesca:				Gelato olio:			
Zinzaro	0,025			Sale	1	12,58542857	12,58542857	Kg per pax	0,016			Patate cotte	1,25	0,7194	0,89925	Kg per pax	0,05	70,9554	3,54777	Pesca	2	0,6194	1,2388	Latte	0,48	1,3603	0,625738	
Aglio	0,006	0,389418605	0,002336512	Sale	0,032				0			Ortiche	0,75					70,9554		Acqua	1			G Panna	0,02	7,6274	0,152548	
Carota	0,003	0,409418605	0,012282558	Zucchero	0,12	12,66542857	1,519851429	Fondo Lago:				Mazzena	0,115	11,92542857	1,371424285	Crema di noci	0		0	Zucchero	0,1	12,66542857	1,266542857	Zucchero	0,075	12,66542857	0,949097143	
Miso	0,009			Burro	0,4	19,26542857	7,706171429	Carota	0,49	0,409418605		Noci	5,8522114							Totale	3,1		2,505342857	Glucosio	0,03			
Zucchero	0,015	12,66542857	0,189981429	Lievito	0,09			Sedano	0,8	0,7294		Uovo	0,58	13,2354	0,902654	Acqua	0,2			0	Kg per pax	0,5		0,404087558	Destrosio	0,01		
Olio sesamo	0,005			Acqua	0,26			Cipolla	0,04	0,4294		Sale	0,04			Olio evo	0,025	0,2674	0,006685				Latte in polvere	0,025	1,3603	0,0340075		
Olio evo	0,11	28,88542857	3,177397143	Tuorli	0,12	13,23542857	2,647085714	Finocchio	1,2	1,029418605		Parmigiano	1,24	10,29418605	2,71856	Sale	0,003			0	Caramello			Stabilizzante	0,005			
Aceto vino bianco	0,05	1,8274	0,09137	Uova	0,155	13,2354	2,051487	Scarti pesce	10	16,3554		Totale	163,55	2,849	11,8319629			3,099770714		Pesca	2	0,6194	1,2388	Olio evo	0,051	0,2674	0,0136374	
Totale	0,25		3,473367641	Concentrato pomò	0,2	0,6394	0,12788	Acqua	30		0,00	Kg per pax	0,03		0,124584727	Kg per pax	0,015		0,203932284	Zucchero	0,5	12,66542857	6,332714286	Totale	0,696		1,77583043	
Kg per pax	0,02		0,277869411	Totale	2,257		26,63790414	Totale	2,50		166,29									Acqua	0,5			Kg per pax	0,2		0,510298285	
				Kg per pax	0,02		0,236047002	Kg per pax	0,004		0,27	Riduzione acida:				Mole zucchine				Totale	3			7,571514286				
Inalata:				Gazpacho :				Caviale				Vino bianco	1	0,6194	0,6194	Zucchine	1,2	0,0594	0,07128	Kg per pax	0,008		0,020190706	Gastrich miele:				
Sala nova	0,15	0,879418605	0,131912797	Melone	0,25	0,989418605	0,247354651	Cipolle	0,008	16,3554	0,13	Scalgoni	0,05	0,3994	0,01997	Miele	0,5	0,7294	0,3647					Succo limone	0,2	0,7694	0,15386	
Totale	0,15		0,013191279	Pomodori ciliegine	0,25	0,639418605	0,159854651	Acqua				Panna	1	0,2674		Acqua	0,5			0	Pesca grigliata:			Miele	0,24		0	
Kg per pax	0,0375		0,00329782	Carote	0,075	0,409418605	0,030706395	Totale	2,06		0,90677				0,90677	Miso	0,02			0	Kg per pax	0,2	0,6194	0,12388	Acqua	0,075	0	
				Peperoni	0,1	0,729418605	0,07294186	Zafferano liquido	0,225		0,00	Kg per p				Concentrato pomò	0,02	0,7294	0,014588					Totale	0,515		0,15386	
				Olio evo	0,025	28,88542857	3,722135714	Zafferano	0,001		0,00	Polvere oliva	0,006	0,2674	0,0016044			0,001967546		Gelatina vino:				Kg per pax	0,006		0,001493981	
Filetto Persico:				Sale	0,007			Totale	0,226		0,00	Kg per pax	0,006		0,2674			0,001967546		Porto	0,1			Garum di latte:				
Persico	0,02	16,35542857	0,327108571	Zucchero	0,01	12,66542857	0,126654286	Kg per pax	0,028		0,00									Zucchero invertito	0,1	12,66542857	1,266542857	Kg per pax	0,001	1,3603	0,0013603	
Totale	0,02		0,327108571	Aceto mele	0,02	0,419418605			0,028	tot kg/co2 x pax	0,40	Scorza limone								Gelatina	0,012			G				
Kg per pax	0,005		0,081777143	Totale	0,737		1,359647558					Kg per pax	0,003	0,7694	0,0023082	Ossa di carne	10	28,0003	280,003	Totale	0,512			1,452362857	Cremoso capra:			
Carote:				Kg per pax	0,05		0,092242032									Carote	0,4	0,409418605	0,16376442		Formaggio	0,853		2,419599213		0,225		0
	0,004	0,409418605	0,001637674	Pomodoro:								Sedano	0,4	0,7294	0,29176					Kg per pax	0,853	tot kg/co2 x pax	2,967817479	Panna	0,2	0,2674	0,05348	
Parmigiano:				Malone								Cipolla	0,4	0,7294	0,29176					Zucchero a velo	0,06	12,66542857	0,759925714					
Kg per pax	0,01	17,63542857	0,176354286	Kg per pax	0,013	0,639418605	0,008312442					Concentrato pomò	0,05	0,7294	0,103641					Succo limone	0,01	0,7694	0,007694					
		tot kg/co2 x pax	0,540936333	Kg per pax	0,009	0,989418605	0,008904767					Totale	4			280,7867574				Gelatina	0,004							
				Cetriolo								Kg per pax	0,03			2,105900881					Totale	0,499			0,821099714			
				Kg per pax	0,004	0,519418605	0,002077674														Kg per pax	0,015			0,024862356			
				Olio al fico	1		0																	Twili segale:				
				Olio di uinacciolo	0,3		0																	Farina segale	0,1		0	
				Foglie di fico			0																	Burro	0,1	19,26542857	1,926542857	
				Totale	1,3		0,002077674														Zucchero a velo	0,1	12,66542857	1,266542857	Zucchero a velo	0,06	12,66542857	0,759925714
				Kg per pax	0,004		6,39284E-06														Albumine	0,05	13,2354	0,68177				
				Chorizo								Olio evo	0,015	0,2674	0,004011					Totale	0,35			3,854855714				
				Trota	2,3	16,35542857	37,61748571					Tartufo nero	0,05							0				Kg per pax	0,008		0,088110988	
				Storione	1,45	16,35542857	23,71537143					Totale	0,425			5,453145								tot kg/co2 x pax			0,625945913	
				Sale	0,05		0					Kg per pax	0,03			0,384927883								tot kg/co2 x pax				
				Aromi	0,04		0																					
				Paprika	0,075	7,777443946	0,583308296																					
				Totale	3,915		61,91616544																					
				Kg per pax	0,005		0,079075563																					
						tot kg/co2 x pax	0,150618872																					

