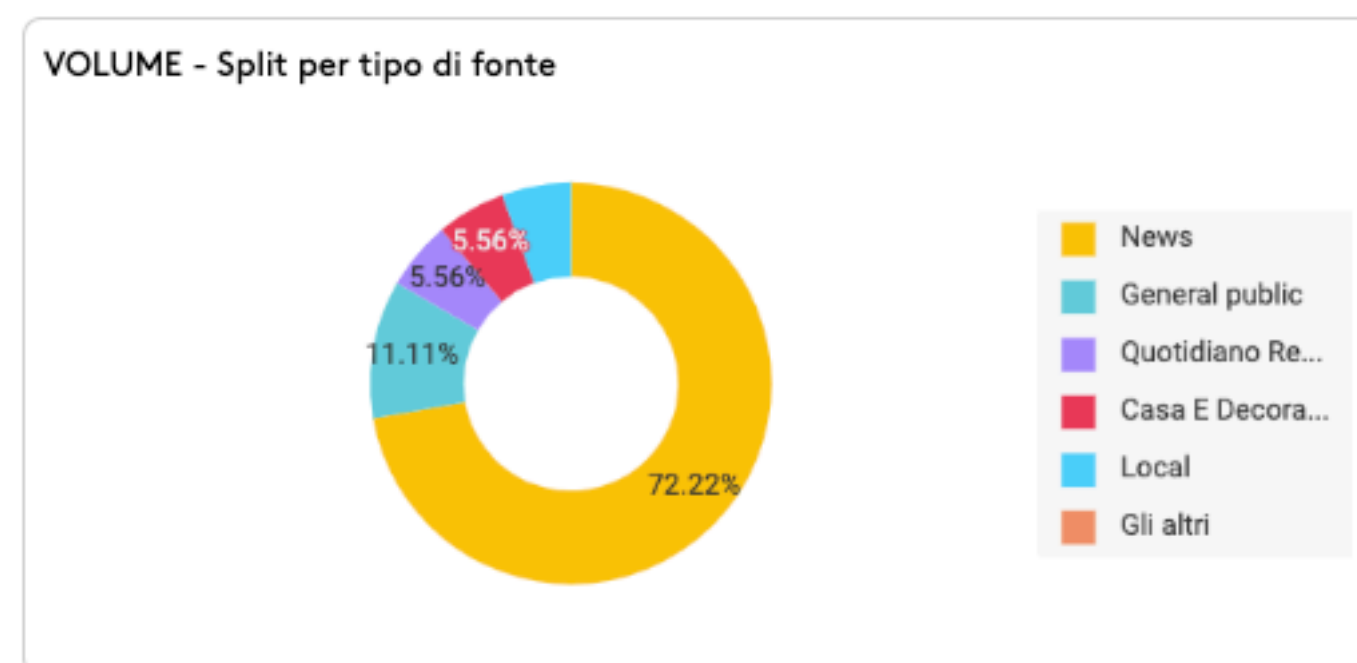
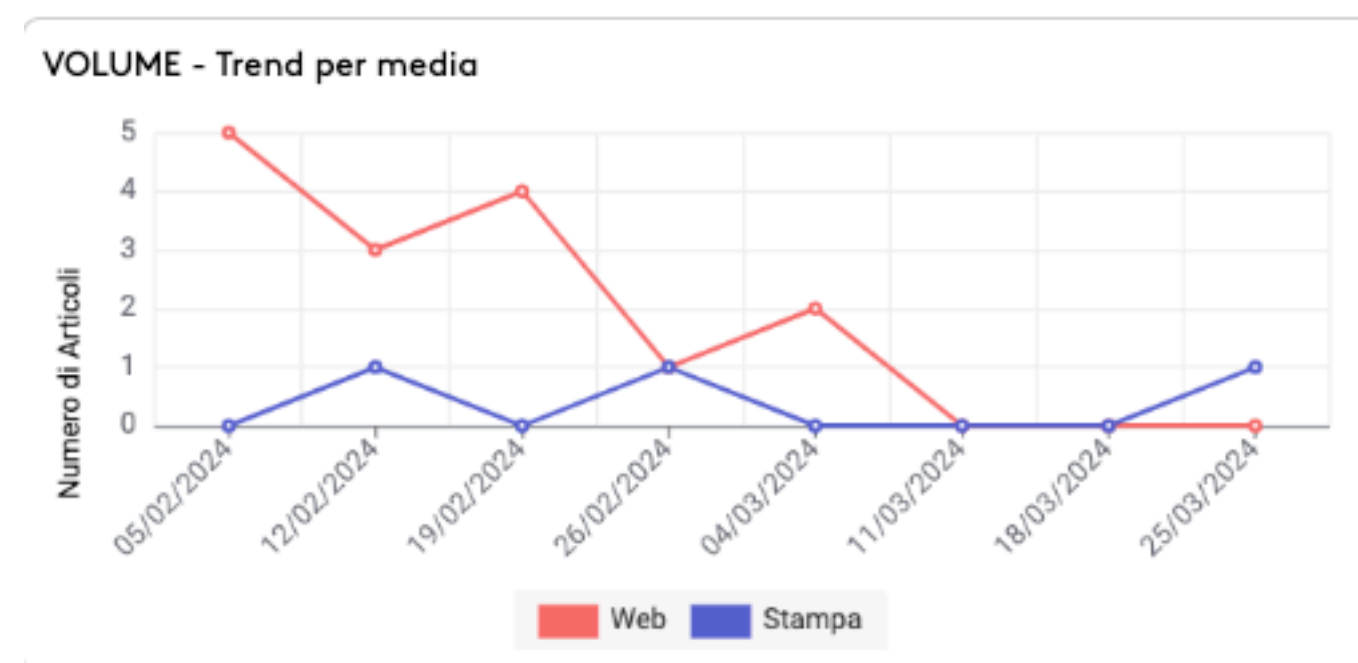
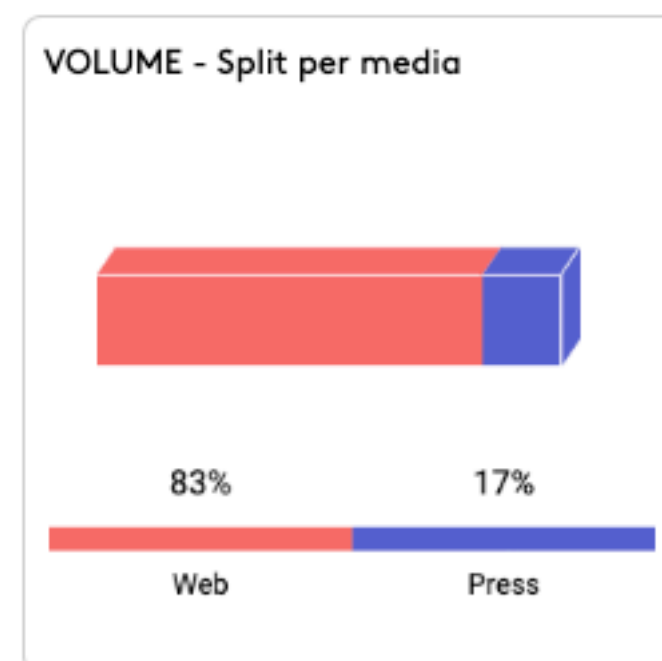
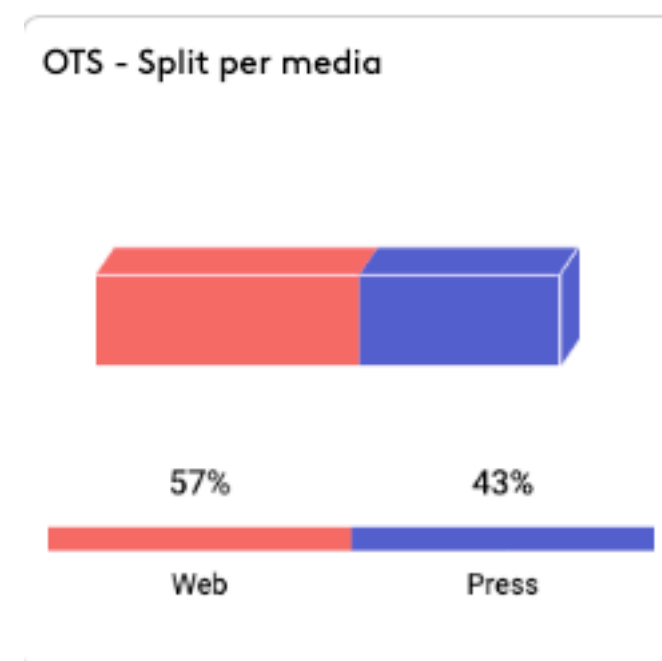
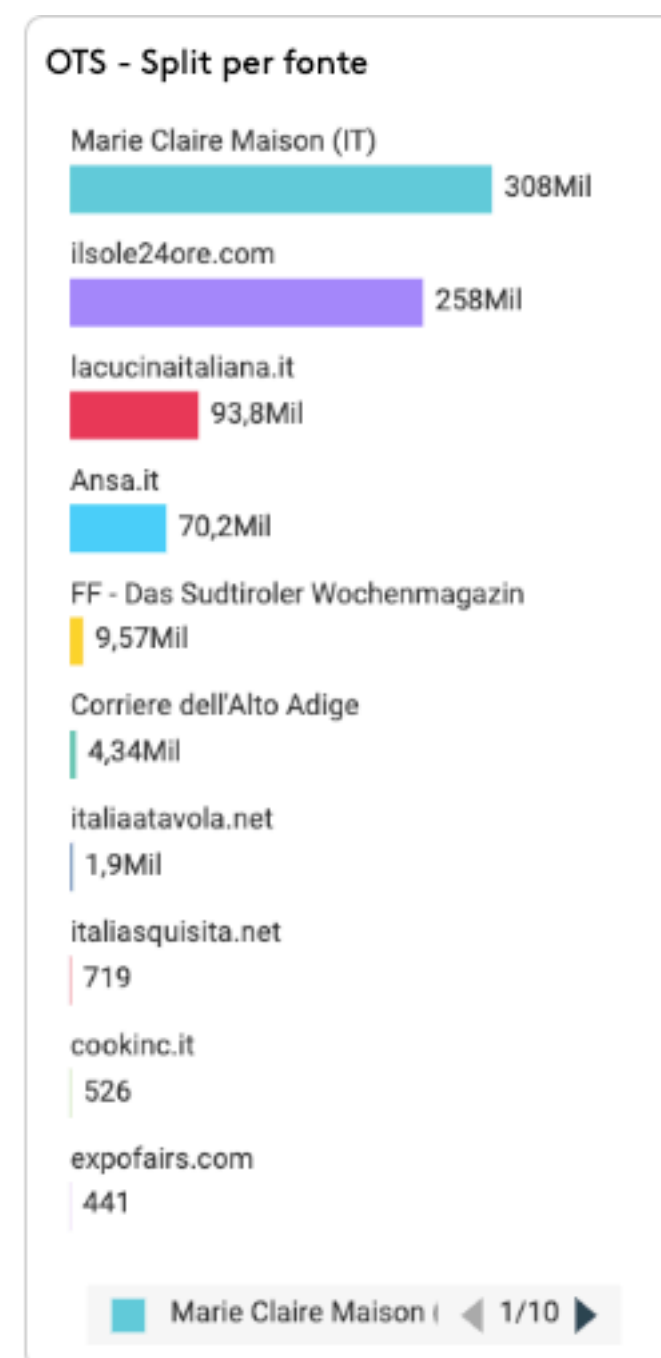
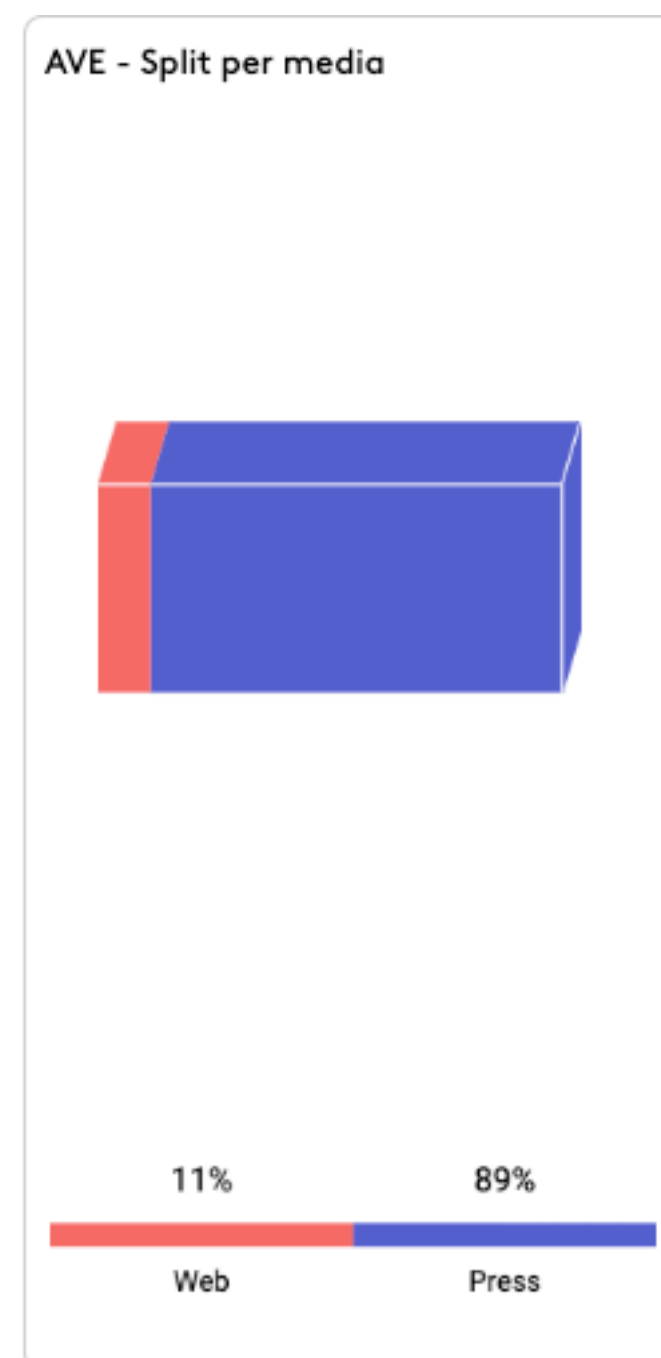
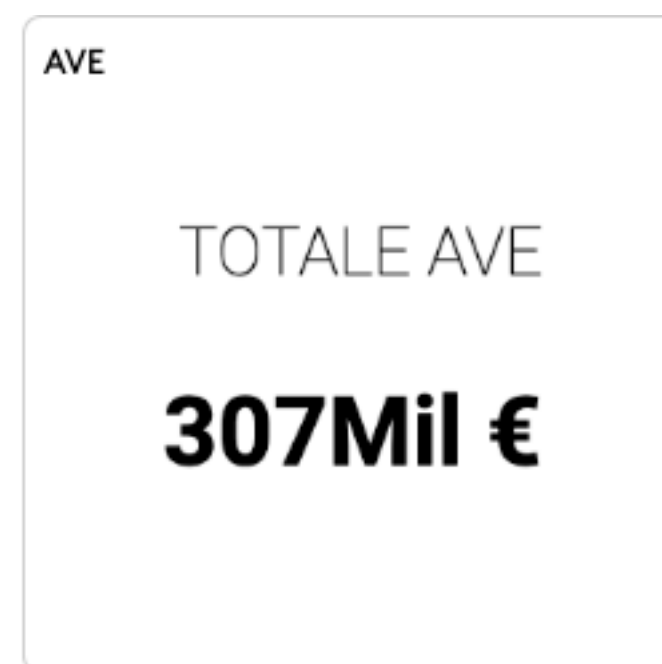
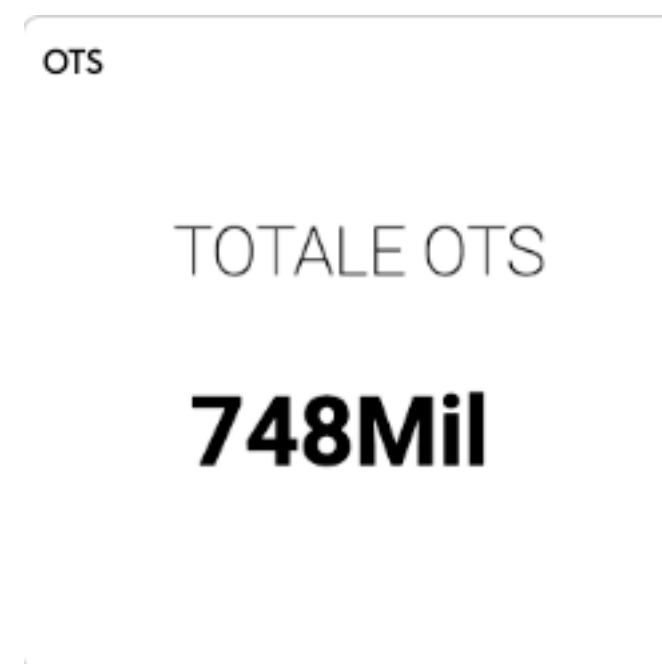


Report stampa CER - CARE's Ethical Restaurant

dal 01/02/2023 al 31/03/2024

Analisi

dal 01/02/2024 al 31/03/2024



Rassegna

dal 01/02/2024 al 31/03/2024



24 ORE

Come si certifica la sostenibilità di un ristorante? Cer mette sul tavolo 29 criteri (misurabili e verificabili)


22 Febbraio 2024 • Fernanda Roggero • Senza categoria

LA CUCINA ITALIANA

CER: la prima pizzeria etica certificata è a Bolzano

Sempre di più l'attenzione alla sostenibilità dei ristoranti non è solo in cucina, ma passa anche attraverso l'etica del lavoro. Ecco perché e come si certifica

di Virginia Simoni
29 febbraio 2024



Cook_inc. officina internazionale di cucina

MAGAZINE PROFILI DRINKS INCONTRI NOTIZIE CHI SIAMO SHOP

CER, la certificazione di sostenibilità per le attività complessive di un ristorante

Tempo di lettura: 3 minuti



Testo di Letizia Gobio Casoli
Foto cortesia

Il greenwashing non risparmia i ristoranti. Ormai dichiararsi sostenibili è il mantra di ogni settore, dalla moda alla cucina, il vanto per ogni forma di consumo che non colpevolizzi chi lo pratica. È difficile e capire cosa si cela dietro questi slogan, oltre le formule di generico impegno a favore dell'ambiente. "Quando un ristorante si dichiara sostenibile, nel 90% dei casi questa affermazione riguarda solo la filiera del cibo" dichiara Paolo Ferretti, co-fondatore della holding Mo-Food insieme a Norbert Niederkofler, lo chef ideatore del format Cook the mountain nonché il detentore di 3 stelle Michelin (e di una stella verde) nel suo ristorante di Brunico.

ITALIASQUISITA
IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA

RICETTE CHEF RISTORANTI PRODOTTI ATTREZZATURE VIDEO SHOP



italiasquisita

Mattia Perdomo

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

CER - CARE'S ETHICAL RESTAURANT

Nasce CARE's Ethical Restaurant, la prima valutazione che verifica l'impegno sostenibile dei ristoranti secondo standard misurabili e verificabili.

FOOD&WINE ITALIA

HOME STORIE + RICETTE + VINO&CO + NEWS AWARDS +

Modello AlpiNN: Niederkofler vuole misurare la sostenibilità

14 Febbraio 2024 | Andrea Martina Di Lena

Nasce Cer, la prima certificazione internazionale per ristoranti sostenibili in cui il cibo non è l'unico criterio considerato. Tra i primi a credere nel progetto c'è una pizzeria di Bolzano.



QUI la rassegna stampa completa



See you soon