

GreenComp4Hosts

Toolkit di buone pratiche e casi di studio

WP2 - Attività 2.2



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Indice

Nessuna voce di sommario trovata.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Sintesi

Il **Toolkit GreenComp4Hosts** è stato sviluppato per supportare i professionisti del turismo e dell'ospitalità, gli educatori e gli studenti nella loro percorso verso l'adozione di pratiche più sostenibili e responsabili. Si basa sul **quadro europeo GreenComp**, che fornisce un quadro condiviso di competenze legate alla sostenibilità in un'ottica di apprendimento permanente.

GreenComp4Hosts

Toolkit di buone pratiche e casi di studio

WP2 - Attività 2.2



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Indice

Nessuna voce di sommario trovata.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Sintesi

Il **Toolkit GreenComp4Hosts** è stato sviluppato per supportare i professionisti del turismo e dell'ospitalità, gli educatori e gli studenti nella loro percorso verso l'adozione di pratiche più sostenibili e responsabili. Si basa sul **quadro europeo GreenComp**, che fornisce un quadro condiviso di competenze legate alla sostenibilità in un'ottica di apprendimento permanente.

Il toolkit raccoglie una selezione di **buone pratiche e dei casi di studio** raccolti dai partner del progetto in diversi paesi europei. Gli esempi mostrano come la sostenibilità possa essere integrata nelle attività quotidiane delle imprese del mondo del turismo e dell'ospitalità, nei programmi di formazione di questi settori e nelle iniziative turistiche locali.

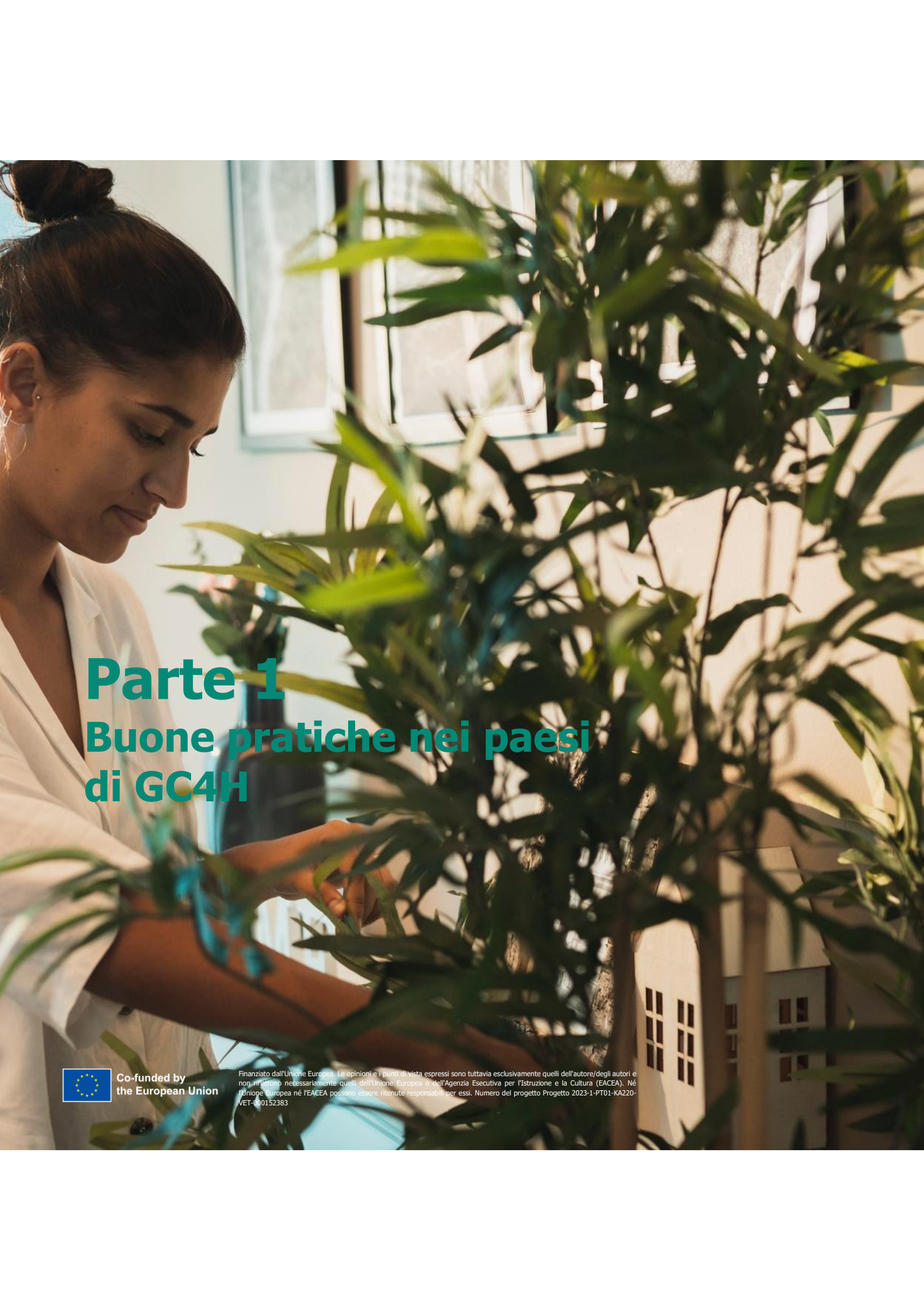
Il documento non ha lo scopo di fornire regole "fisse", ma di presentare pratiche prese dalla quotidianità di questi settori riflettendo la varietà di soluzioni che possono essere adottate in contesti e con approcci diversi. Dall'efficientamento delle risorse e la riduzione dei rifiuti al coinvolgimento della comunità e all'innovazione digitale, i casi dimostrano come piccoli passi possano portare a cambiamenti significativi se allineati a una visione più ampia della sostenibilità.

Il toolkit è concepito come una **risorsa viva**: un punto di partenza per la riflessione, il dialogo e l'azione. Può essere utilizzato da:

- **Piccole e Medie Imprese turistiche** alla ricerca di idee concrete per integrare la sostenibilità nelle loro attività;
- **Educatori e formatori** che vogliano integrare competenze legate alla sostenibilità nei programmi di formazione professionale;
- **Studenti e giovani professionisti** che esplorano come allineare le loro future carriere ai principi del turismo responsabile.

Combinando il quadro GreenComp con esempi reali, il toolkit GreenComp4Hosts offre un percorso per rafforzare le competenze in materia di sostenibilità e promuovere una cultura dell'apprendimento, della collaborazione e dell'innovazione nel settore del turismo e dell'ospitalità.



A woman with dark hair tied in a bun, wearing a white lab coat, is shown in profile, looking down at a large, leafy indoor plant. She appears to be tending to the plant. The background is slightly blurred, showing a window and some architectural elements.

Parte 1

Buone pratiche nei paesi di GC4H



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-01152383

1. Buone pratiche nel contesto francese e oltre (EURAKOM)

1.1. Hôtel Magdas

Questo caso è legato alla trasformazione digitale: NO

Nome del caso: Hôtel Magdas

Paese e città/località: Vienna, Austria

Sito web: <https://magdas-hotel.at/en/vienna-city>

Social media:

- <https://www.facebook.com/magdasHOTEL>
- <https://www.instagram.com/magdashotel/?hl=en>

Altre fonti:

<https://www.austriatourism.com/blog/nachhaltigkeit-in-oesterreich-magdas-hotel/>

Numero di camere della struttura: 85

Descrizione generale dell'hotel

Il Magdas Hotel è un hotel sociale unico nel suo genere. È stato creato con l'obiettivo di fornire opportunità di lavoro e integrazione a rifugiati e immigrati. Conta circa 20-30 dipendenti, molti dei quali sono rifugiati o immigrati provenienti da vari paesi.

Il Magdas Hotel si rivolge a un segmento di clientela eterogeneo che comprende viaggiatori socialmente consapevoli, turisti interessati a esperienze di viaggio uniche ed etiche, viaggiatori d'affari alla ricerca di una sistemazione socialmente responsabile e visitatori locali che apprezzano la comunità dell'hotel e le sue iniziative.

Le camere sono tutte arredate con un mix di mobili vintage e moderni, alcuni dei quali realizzati con materiali riciclati. L'hotel dispone di un ristorante che offre molti prodotti biologici e del commercio equo e solidale e un menù che riduce le proposte a base di carne, dando invece priorità alle verdure di stagione.

L'hotel è situato nei pressi del quartiere Leopoldstadt di Vienna, vicino al parco Prater e alla sua famosa ruota panoramica. I visitatori possono godersi questo grande parco pubblico per fare picnic o semplicemente per stare all'aria aperta. La ruota panoramica offre una spettacolare vista dall'alto della città e i visitatori possono



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

passaggiare e godersi caffè e bar. Non lontano dall'hotel si trova il centro storico della città, dove è possibile esplorare cattedrali, palazzi e l'Opera di Stato di Vienna. Tutte queste mete sono raggiungibili a piedi o con i mezzi pubblici. Gli ospiti possono anche noleggiare biciclette alla reception.

Descrizione dell'hotel come buona pratica, del suo contesto e delle sue origini, e dei fattori che la rendono una pratica di successo

Il Magdas Hotel di Vienna è un esempio di pratica sostenibile per via del suo approccio innovativo incentrato sull'integrazione sociale e sulla consapevolezza ambientale. Questa pratica prevede l'assunzione di rifugiati e immigrati, offrendo loro preziose opportunità di lavoro e promuovendo la diversità culturale nel settore dell'ospitalità.

Il Magdas Hotel impiega personale proveniente da oltre 16 paesi diversi, molti dei quali sono rifugiati e immigrati. Questa iniziativa non solo fornisce un'occupazione significativa, ma aiuta anche l'integrazione sociale ed economica di queste persone nella società austriaca. Offrendo posti di lavoro in vari settori dell'attività alberghiera, dalla reception al personale addetto alle pulizie e alla cucina, l'hotel fornisce ai dipendenti competenze ed esperienze che migliorano le loro prospettive di lavoro future e contrastano forme di esclusione legate a etnia, religione, barriere linguistiche e altro ancora.

L'iniziativa è nata in risposta al crescente numero di rifugiati in Europa. Fondato nel 2015, il Magdas Hotel è stato progettato per rispondere alla necessità di integrazione sociale dei rifugiati e alla richiesta di pratiche commerciali sostenibili nel settore alberghiero. Combinando questi obiettivi, l'hotel ha creato un modello che affronta contemporaneamente le sfide sociali e ambientali. L'hotel è la culla di vivaci scambi tra culture diverse, aneddoti divertenti e offre ai visitatori la sensazione di contribuire a cambiare il mondo.

Il progetto ha ricevuto un ampio sostegno dalla comunità locale e da vari soggetti interessati, tra cui il governo austriaco, organizzazioni senza scopo di lucro e imprese locali. Questo sostegno è stato fondamentale per fornire le risorse necessarie e creare un ambiente accogliente per i dipendenti. Concentrandosi sull'empowerment dei propri dipendenti, il Magdas Hotel garantisce una forza lavoro motivata e impegnata. Le diverse origini dei dipendenti contribuiscono a un ricco scambio culturale, migliorando l'esperienza degli ospiti e promuovendo la comprensione e il rispetto reciproci.

Queste iniziative rendono il Magdas Hotel particolarmente rilevante in un'epoca in cui i consumatori sono sempre più consapevoli dell'impatto ambientale delle loro scelte.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

La pratica è efficiente in termini di costi perché è riuscita a ridurre le spese grazie all'utilizzo di materiali riciclati e riutilizzati, massimizzando al contempo i benefici sociali e ambientali. Il sostegno del governo austriaco, delle organizzazioni senza scopo di lucro e delle imprese locali è stato fondamentale per fornire le risorse necessarie e



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

creare un ambiente accogliente per i dipendenti. In sintesi, l'impegno nella sostenibilità sociale e nelle iniziative può attrarre il sostegno finanziario di vari stakeholder e autorità pubbliche.

Sono stati installati dispositivi per il risparmio idrico.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

L'hotel pone l'accento sull'uso di materiali riciclati e riutilizzati nell'arredamento e nei complementi d'arredo. Sono state riparate vecchie lampade, la vecchia reception dell'hotel è stata trasformata in un bar e le sedie sono state prese dall'altro hotel del Prater, temporaneamente chiuso, in modo che nessun mobile andasse sprecato o rimanesse inutilizzato. I cuscini delle sedie nelle camere sono cuciti da "sarti per hobby" con scarti di tessuto e alcune suite sono arredate con mobili vintage originali degli anni '60. Questo non solo riduce gli sprechi, ma aggiunge anche un fascino unico all'estetica dell'hotel. Inoltre, il Magdas Hotel promuove pratiche eco-compatibili come il noleggio di biciclette per gli ospiti, incoraggiando il turismo sostenibile e riducendo l'impronta di carbonio. L'ex parcheggio è stato trasformato in un giardino per avere più verde, i servizi igienici e gli impianti sono a risparmio idrico. Nei ristoranti offrono molte opzioni vegetariane e vegane e acquistano carne, latticini, bevande, frutta e verdura da aziende agricole austriache. Offrono prodotti biologici e del commercio equo e solidale e i piatti sono fatti in casa.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle difficoltà incontrate durante la creazione dell'hotel era legata alla gestione. Infatti, per gestire con successo l'hotel, era necessario avere più professionisti nel team, poiché la motivazione non può compensare del tutto competenze professionali fragili. Il team non disponeva di un numero sufficiente di professionisti del settore, quindi è stato necessario riorganizzarlo. Sono stati assunti più tirocinanti e sono state create posizioni di formazione di alta qualità per i dipendenti, che offrono loro anche opportunità a lungo termine.

In quanto impresa sociale, era necessario anche stilare un concept e un piano di business solidi: un'impresa di questo tipo nasce per affrontare una causa sociale, ma deve poi trovare il mondo di rendere la risposta sostenibile da un punto di vista economico. Pertanto, il team ha dovuto sviluppare un solido piano d'azione per integrare i rifugiati e le persone migranti nel mercato del lavoro austriaco, formarli e renderli lavoratori motivati e qualificati.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Il progetto ha ricevuto un ampio sostegno dalla comunità locale e da vari stakeholder, tra cui il governo austriaco, organizzazioni senza scopo di lucro e imprese locali.

Questo sostegno è stato fondamentale per fornire le risorse necessarie e creare un ambiente accogliente per i dipendenti.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Questo esempio è fonte di ispirazione poiché l'intera attività ruota attorno all'integrazione dei rifugiati sin dall'apertura dell'hotel. Potrebbe essere difficile attuare un modello di questo tipo in un hotel che ha già un'attività consolidata e personale permanente. Tuttavia, è possibile prendere in considerazione l'integrazione dei rifugiati quando si tratta di assumere nuovo personale per l'hotel. Questa potrebbe essere una soluzione per affrontare la carenza di personale che interessa le strutture turistiche in tutta Europa e, allo stesso tempo, potrebbe intercettare programmi di sostegno che garantiscono un sostegno finanziario da parte delle autorità pubbliche o di altri soggetti interessati.





1.2. Hotel Na Farme

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome del caso di studio: Hôtel Na Farme

Paese e città/località: Repubblica Ceca

Sito web: <https://www.hotelnafarme.cz/cs/>

Social media: https://www.facebook.com/hotelnafarme/?locale=fr_FR

Altre fonti:

<https://www.clustercollaboration.eu/content/energy-self-sufficient-hotel-and-farm>

Numero di camere della struttura: 20 camere

Descrizione generale della struttura

L'Hotel Na Farme è un hotel a conduzione familiare inaugurato il 4 aprile 2014. Si trova nel pittoresco villaggio di Choťovice, vicino alla città termale di Poděbrady, a solo un'ora da Praga. L'hotel combina un'atmosfera familiare tradizionale con i comfort moderni e servizi gastronomici di alta qualità nel proprio ristorante. Il ristorante ha una capienza di 82 coperti, che può essere aumentata fino a 120. L'hotel è immerso nella campagna, ma offre standard elevati. L'hotel dispone di 20 camere spaziose e confortevoli con una capienza totale di 45 persone e 2 letti per bambini. La capienza può essere aumentata fino a 50 persone con letti supplementari. Le camere vanno dalle camere singole agli appartamenti familiari con camera per bambini. L'Hotel Na Farme accoglie viaggiatori singoli, famiglie, coppie, persone che vogliono ricaricare le batterie in un ambiente naturale senza rinunciare al comfort. È anche sede di grandi eventi come conferenze, corsi di formazione, seminari, workshop, mostre, ecc. grazie alla sua spaziosa sala di formazione che ha una capienza di 120 posti ed è dotata di finestre e porte antirumore; o eventi privati come matrimoni o feste di famiglia.

L'hotel offre attività per intrattenere i bambini durante il tempo libero dei genitori. L'hotel dispone di due grandi trampolini, i genitori possono portare i bambini al mini zoo della struttura o far loro assaggiare i pasti per bambini preparati con ingredienti di alta qualità. Mentre aspettano il pasto, i bambini possono partecipare a un concorso di disegno o giocare nell'angolo a loro dedicato. Nella zona, i bambini possono andare in bicicletta, pattinare o passeggiare lungo il sentiero naturalistico di Knight Prokop. Ci sono anche piccoli trattori a pedali o i genitori possono prenotare un simulatore di mungitura. L'hotel dispone anche di un centro benessere dotato di piscina con acqua salata, idromassaggio, jacuzzi, sala relax, sauna e lettino per massaggi.

La chiesa di San Gottardo, un ossario barocco e il laghetto Žehuňský si trovano a meno di 5 chilometri dall'hotel, mentre molte città con un ricco patrimonio culturale e storico,



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

come Poděbrady o Kolín, e un grande parco divertimenti per bambini con pareti da arrampicata, scivoli, trampolini, ecc. si trovano a meno di 15 chilometri dall'hotel.

Descrizione dell'hotel come buona pratica, del suo contesto e delle sue origini, e dei fattori che la rendono una pratica di successo:

Nel ristorante dell'Hotel Na Farme, gli ospiti possono godere di un ambiente piacevole e di un servizio professionale, ma soprattutto dell'alta qualità della gastronomia. La carne, sia essa di manzo, maiale o vitello, proviene dalla loro fattoria e viene cucinata esclusivamente con ingredienti freschi. La maggior parte degli ingredienti utilizzati, come patate, cipolle, verdure, miele e altro, proviene da coltivatori locali. Tutti i vitelli nascono nella fattoria a Žehuň e vengono alimentati con una miscela di latte per garantire che la carne sia di ottima qualità. Anche il manzo proviene dalla stessa fattoria. Il maiale proviene invece dalla loro fattoria di Choťovice. Possiedono una razza nucleo (purosangue) di maiali bianchi cechi migliorati destinati alla riproduzione. Gli animali sono sottoposti a regolari controlli da parte dell'amministrazione veterinaria e le scrofe vengono regolarmente controllate con ecografie per ottimizzare lo spessore del lardo e la proporzione di muscoli magri.

Il ristorante dell'Hotel Na Farme incarna la filosofia del "dalla fattoria alla tavola", concentrandosi sull'utilizzo di ingredienti freschi e locali provenienti direttamente dalla propria fattoria e dai produttori vicini. Questo approccio enfatizza la sostenibilità, la qualità e un profondo legame con l'ambiente locale. Il menù propone piatti stagionali che esaltano la cucina tradizionale ceca, incorporando tecniche culinarie contemporanee. Riducendo la distanza percorsa dal cibo dalla fattoria al piatto, il ristorante minimizza la sua impronta di carbonio e garantisce ingredienti il più freschi possibile. L'hotel è in una posizione perfetta per adottare questo approccio "dalla fattoria alla tavola". Questa pratica affonda le sue radici nelle tradizioni storiche dell'autosufficienza e della dipendenza dalla comunità, in sintonia con la moderna spinta verso la sostenibilità e la responsabilità ecologica.

Il ristorante ha così tanto successo che il numero di eventi organizzati è in aumento e in alcuni giorni dell'anno potrebbe essere chiuso del tutto, oppure l'attività potrebbe essere limitata, il menù normale potrebbe non essere disponibile, il giardino potrebbe essere chiuso, ecc. Pertanto, il proprietario chiede agli ospiti di prenotare i posti nel ristorante dell'hotel o nel giardino. Infatti, se si vuole essere sicuri di trovare posto, è necessario prenotare in anticipo se si desidera un tavolo vicino all'angolo dei bambini, se si prenota per più di 4 persone, se si hanno esigenze particolari come una cena romantica a lume di candela, ad esempio, e per eventi culinari come San Valentino, le celebrazioni di San Venceslao, la festa del pesce, il barbecue estivo con bistecche/hamburger, ecc. Infatti, rifornendosi direttamente dalle aziende agricole, il ristorante garantisce la massima freschezza e sapore, migliorando l'esperienza culinaria complessiva. Il ristorante è particolarmente rilevante per il suo allineamento con gli obiettivi di sostenibilità; acquistando ingredienti a livello locale, il ristorante riduce significativamente le distanze di trasporto degli alimenti, diminuendo così le emissioni di gas associate al trasporto. Inoltre, utilizzando prodotti coltivati localmente, incoraggia pratiche agricole sostenibili che preservano la salute del suolo e la biodiversità. Il sostegno ai produttori locali favorisce la resilienza economica delle



comunità rurali, garantendo un'economia locale stabile e fiorente, e promuove relazioni più solide tra le imprese e le comunità circostanti.

Inoltre, i rifiuti vengono accuratamente separati e gli scarti della cucina o del bar vengono utilizzati in due impianti di compostaggio, che trattano anche i rifiuti organici di un villaggio vicino. Parte dei rifiuti organici viene utilizzata anche in un impianto di biogas che produce elettricità e calore per l'intero sito.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Acquistando ingredienti a livello locale, il ristorante riduce i costi di trasporto e quelli associati ai materiali, poiché i prodotti locali richiedono meno imballaggi rispetto a quelli spediti su lunghe distanze. Poiché il ristorante offre prodotti stagionali, può acquistarli quando sono abbondanti e più economici. Infatti, l'adattabilità del menu porta a un risparmio sui costi, poiché i prodotti stagionali sono meno costosi di quelli venduti fuori stagione. Non solo, l'approvvigionamento locale spesso consente di acquistare all'ingrosso direttamente dai produttori, nonché di stipulare accordi sui prezzi o ottenere sconti che possono portare a un risparmio sui costi, ma sostiene anche un'altra attività locale.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

L'hotel è autosufficiente dal punto di vista energetico. Infatti, l'hotel comprende non solo l'edificio in legno destinato agli ospiti, ma anche una stazione di biogas che produce calore ed elettricità per la zona. Per il centro benessere i proprietari utilizzano il calore e l'elettricità provenienti dalla stazione di biogas. Hanno anche in programma di pulire il gas proveniente da questa stazione per alimentare macchinari agricoli e veicoli. Il calore residuo può essere convogliato nelle serre dove vengono coltivati ortaggi e fiori dell'hotel.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

Non si conoscono nel dettaglio le sfide affrontate dai proprietari, ma coordinare un progetto di questo tipo è sicuramente complesso. Il successo dell'hotel e del ristorante è il risultato di un intenso lavoro di collaborazione, che può essere messo alla prova da eventuali disaccordi con partner esterni. Progetti di questa portata funzionano solo grazie a un solido sostegno e a una cooperazione efficace all'interno dell'ecosistema.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Il successo del ristorante si deve alla collaborazione con diversi stakeholder esterni, in particolare agricoltori e produttori locali. Grazie al loro impegno e ai prodotti freschi e di qualità che forniscono, il ristorante può offrire piatti che valorizzano le eccellenze del territorio e garantire un approvvigionamento costante di ingredienti.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

L'approccio "dalla fattoria alla tavola" attrae un ampio pubblico grazie all'attenzione per sostenibilità, freschezza e supporto alle economie locali. Questo modello, facilmente adattabile a diverse regioni e culture, può essere applicato anche nei piccoli hotel rurali, valorizzando i prodotti e le tradizioni culinarie del territorio, purché esista una rete solida di agricoltori e produttori locali.





1.3. Hôtel Le Centenaire

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome del caso studio: Hôtel Le Centenaire

Paese e città/località: Francia, Les Eyzies, Dordogna, Francia

Sito web: <https://www.hotelducentenaire.fr/>

Social media:

[Hôtel le Centenaire \(@le.centenaire\)](#) • Foto e video su Instagram

<https://www.facebook.com/people/H%C3%B4tel-Restaurant-Le-Centenaire/100058322422786/>

Altre

fonti:

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/en-dordogne-une-seconde-vie-pour-l-hotel-restaurant-le-centenaire>

Numero di camere della struttura: 19

Descrizione generale della struttura:

Le Centenaire, un'antica stazione di posta, è stato ampliato e ribattezzato nel 1968. L'hotel dispone di un ristorante gourmet, "La Table du Centenaire", raccomandato dalla Guida Michelin Francia 2024, e di un bistrot, "Chez Chloé". L'hotel è situato nel cuore del Périgord, una regione storica della Francia che corrisponde all'attuale dipartimento della Dordogna. La regione del Périgord è ricca di storia, cultura e archeologia e vanta un patrimonio molto variegato. L'hotel è stato infatti ribattezzato nel 1968 per celebrare il centenario della scoperta del primo sito preistorico: l'uomo di Cro-Magnon. L'hotel combina il calore di una casa di famiglia con l'eleganza di un hotel di classe, offrendo camere tranquille, confortevoli e spaziose. Le camere vanno dalle singole alle suite di lusso con balcone, che possono ospitare da 2 a 4 persone. Le Centenaire accoglie famiglie, coppie, gruppi di amici, viaggiatori d'affari e offre anche prezzi interessanti per i gruppi. È aperto dal 1° febbraio al 30 novembre. È anche sede di grandi eventi come matrimoni, compleanni, seminari aziendali, ecc. L'hotel offre ai suoi ospiti una serie di attività, tra cui lezioni di yoga, serate di giochi da tavolo, concerti, degustazioni di spezie e prodotti locali, brunch e tea party. È anche possibile prenotare una sessione di degustazione di vini di un'ora con la padrona di casa o godersi un massaggio presso la SPA dell'hotel.

Per gli appassionati di storia, la grotta di Lascaux, la grotta di Font de Gaume, la grotta di Bernifal e la grotta di Combarelles si trovano tutte nelle vicinanze dell'hotel. Ci sono anche molti castelli da visitare nella regione del Périgord, come quelli di Commarque, Marzac, Beynac e Castelnau, che offrono uno sguardo sull'evoluzione dell'architettura. Se ci si sente sportivi, si può andare a cavallo, in canoa o trascorrere una giornata giocando a golf.

Sintesi delle pratiche sostenibili:

Dalla riapertura nel 2023, l'hotel ha eliminato tutti i rifiuti dalle camere, un processo iniziato alcuni anni fa. Innanzitutto, sono stati eliminati i flaconi di plastica dei prodotti per l'igiene. Questi prodotti sono stati sostituiti da saponi e shampoo solidi che i visitatori possono scegliere all'arrivo. Questi saponi sono prodotti localmente da La Savonnerie Buissonnière e La Savonnerie de Lina. Per quanto riguarda i prodotti per l'igiene, sono disponibili salviette struccanti lavabili in sostituzione dei dischetti di cotone usa e getta. Le bottiglie d'acqua di cortesia vengono rinnovate grazie a una fontana di acqua filtrata e l'hotel non offre più caffè o zucchero in cialde, ma offre tè e caffè sfusi provenienti dalla loro torrefazione a Sainte-Alvère (20 minuti in auto) e zollette di zucchero. Dalla riapertura, l'hotel ha raggiunto il suo obiettivo "zero rifiuti" nelle camere. Infatti, alla quarta edizione del Premio per lo Sviluppo Sostenibile Dordogne-Périgord organizzati dal dipartimento, Le Centenaire ha vinto il trofeo per lo sviluppo sostenibile nella categoria business per la sua politica "Zero rifiuti" nelle camere.

Questo trofeo ha lo scopo di identificare le persone e le aziende profondamente impegnate nello sviluppo sostenibile e di mettere in evidenza le loro azioni. Il suo obiettivo è quello di ispirare il pubblico e le altre aziende del settore alberghiero a lanciare e attuare iniziative volte a promuovere il pensiero ecologico.

Ma questo impegno non si limita alle camere: lo chef del ristorante utilizza prodotti freschi, locali e stagionali e ha ridotto gli sprechi in cucina creando partnership alimentari locali e utilizzando l'intero prodotto, ad esempio le bucce d'arancia vengono macinate in polvere e poi utilizzate nei dessert. Hanno anche creato il loro orto di erbe aromatiche in cui si possono trovare fiori commestibili, menta, melissa e altre piante che lo chef utilizza per le sue creazioni. Tutto al Le Centenaire è fatto in casa: al bar, gli ospiti possono gustare alcolici fatti in casa, come i rum artigianali creati dai membri del loro team o gli sciroppi fatti in casa preparati dal loro pasticciere. Lo chef prepara personalmente tre diversi tipi di sale e pepe e diverse spezie a partire da noci e semi.

Inoltre, dal 2021, il personale dell'hotel utilizza le pastiglie detergenti Pousse-Pousse per ridurre i rifiuti di plastica. Questa azienda offre pastiglie che si dissolvono in acqua e possono essere utilizzate con flaconi spray riutilizzabili, esattamente come fa l'hotel. In linea con l'approccio "zero rifiuti", è stato istituito un processo di riciclaggio avanzato per l'hotel, è stato creato un impianto di compostaggio e l'hotel utilizza un sistema di deposito per le bevande. Le Centenaire è l'esempio perfetto di come un approccio eco-responsabile non significhi sacrificare il comfort dei visitatori. Da diversi anni ormai, l'hotel e i suoi ristoranti stanno introducendo nuovi standard e regole che aiutano a promuovere gli attori locali, consentono loro di ridurre il loro impatto sull'ambiente e offrono un'esperienza esclusiva ed eco-compatibile ai loro visitatori.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Innanzitutto, tutti i prodotti disponibili gratuitamente nelle camere, come i saponi solidi e gli shampoo, nonché le spezie fatte in casa, possono essere acquistati nel loro



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

negozio per continuare a utilizzarli a casa, sostenendo così anche un'altra attività locale. Inoltre, grazie a tutte le iniziative sostenibili, l'hotel e i suoi ristoranti sono riusciti a distinguersi dalla concorrenza, conferendo all'azienda un vantaggio competitivo che attira un maggior numero di clienti. Le partnership con i produttori locali consentono all'hotel di offrire prodotti di eccellente qualità, aggiungendo un notevole valore alla propria offerta e sostenendo l'economia locale. I prodotti e le iniziative eco-compatibili sono particolarmente apprezzati dalla guida Michelin, consentendo all'hotel di guadagnare prestigio e visibilità senza costi aggiuntivi per la pubblicità o il marketing. Inoltre, l'utilizzo di dispositivi a basso consumo energetico riduce il consumo di elettricità dell'hotel, con un notevole risparmio sulle bollette energetiche. Anche la riduzione dei rifiuti e il riutilizzo degli ingredienti sono convenienti dal punto di vista economico: grazie all'attuazione di solidi programmi di riciclaggio, l'hotel riduce la quantità di rifiuti prodotti, abbassando i costi di smaltimento.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Creare un hotel e un ristorante a rifiuti zero è una sfida che richiede molto impegno. Si tratta di un processo continuo che richiede costantemente nuove idee di miglioramento e lavoro collaborativo. È anche chiaro che questo tipo di progetto richiede molta esperienza e formazione preliminare nel settore dell'ospitalità per acquisire familiarità con questo campo e sapere come creare e comporre con prodotti di qualità, ad esempio, e sapere come riutilizzarli e riciclarli per evitare il più possibile gli sprechi. È stato un processo lungo e graduale, per il quale i proprietari hanno dovuto dar prova di pazienza. Le cose sono state fatte un passo alla volta.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Per realizzare questo progetto a rifiuti zero, sono stati coinvolti numerosi stakeholder esterni ed è stato necessario instaurare partnership con loro. In primo luogo, le fabbriche di sapone locali hanno collaborato con l'hotel per fornirgli sapone solido e shampoo, rendendo possibile l'eliminazione di tutti i campioni in bottiglie di plastica. L'offerta di caffè e tè sfusi sul vassoio di benvenuto è stata resa possibile anche grazie al coinvolgimento di Kanovera, un'azienda di torrefazione con sede a Ste-Alvère, e Le Labyrinthe En Champ Thé. Sebbene molti prodotti siano fatti in casa, lo chef ha comunque bisogno dell'aiuto di partner esterni per la sua cucina, in particolare dei produttori locali per garantire un approvvigionamento sostenibile. È necessario un numero considerevole di partnership per attuare le politiche di sostenibilità interne.

Trasferibilità della pratica e condizioni per attuarla con successo in un altro contesto:

I programmi di riciclaggio e le strategie di riduzione dei rifiuti possono essere standardizzati e adattati ai sistemi locali di gestione dei rifiuti; altri hotel possono collaborare con gli impianti di riciclaggio locali per semplificare questo processo e adattarlo alla propria struttura. Dovrebbero inoltre formare il proprio personale sul riciclaggio e la riduzione dei rifiuti, ma si tratta di una pratica universalmente applicabile che potrebbe migliorare l'efficienza delle pratiche di gestione dei rifiuti.



Come menzionato sopra, l'azienda dovrebbe sviluppare un numero considerevole di partnership per attuare con successo la propria politica zero rifiuti.

1.4. The Brando

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome del caso studio: The Brando

Paese e città/località: Polinesia Francese

Sito web: <https://thebrando.com>

Social media:

- <https://www.instagram.com/thebrandoresort/>
- <https://x.com/thebrandoresort>
- <https://www.facebook.com/thebrandoresort/>
- <https://www.tiktok.com/@thebrando.resort>
- <https://www.linkedin.com/company/the-brando/?originalSubdomain=pf>

Altre fonti:

<https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communique-de-presse/22433-article/the-brando-fete-ses-10-ans-et-revele-le-rapport-d-impact-2023-de-tetiaroa-society>

<https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communique-de-presse/12644-article/the-brando-propose-sa-premiere-residence>
<http://www.euxdanslapresse.com/images/ICFP-DossierdePresse.pdf>

<https://pacificbeachcomber.com/wp-content/uploads/2019/07/Sustainability-and-ESG-Report-2019-web-final.pdf>

<https://elitetraveler.com/travel/the-brando-resort-where-paradise-meets-sustainability>

<https://www.forbestravelguide.com/hotels/tahiti-french-polynesia/the-brando>

<https://www.ecotechwood.com/pdf/5the-brando.pdf>

Numero di camere: 35

Descrizione generale della struttura:

Il Brando è un esclusivo resort eco-lusso situato a Tetiaroa, un atollo privato nella Polinesia francese. Tetiaroa, composto da 12 piccole isole, si trova a 30 miglia a nord



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

di Tahiti. Il resort si trova su Onetahi Motu, una delle isole dell'atollo, e offre agli ospiti un ambiente sereno e incontaminato, lontano da qualsiasi disturbo urbano. Accessibile solo con un aereo privato tramite Air Tetiaroa, il resort garantisce esclusività e privacy. Il resort è composto da 35 ville private eco-compatibili, ciascuna costruita con materiali sostenibili per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Le ville sono progettate con layout aperti, con ampie zone giorno, piscine private e accesso alla spiaggia. Ogni villa è dotata di servizi di lusso, tra cui una sala multimediale separata, un ampio bagno e una vasca da bagno all'aperto. Gli interni combinano comfort di alto livello con un design eco-consapevole, garantendo agli ospiti il piacere del lusso e della sostenibilità. Il resort è rinomato per il suo design sostenibile, che lo rende uno dei resort di lusso più eco-compatibili al mondo. È alimentato principalmente da energia solare e per raffreddare le ville viene utilizzato un sistema di climatizzazione ad acqua di mare (SWAC), che riduce il consumo energetico fino al 90%. La struttura dispone anche di un proprio sistema di desalinizzazione dell'acqua e utilizza materiali riciclabili nella sua costruzione. Questi sforzi le hanno fatto ottenere la certificazione LEED Platinum, che riflette il suo impegno per la sostenibilità.

Ristorazione: Il Brando offre una varietà di opzioni ristorative, tra cui Les Mutinés, un ristorante raffinato che serve cucina fusion franco-polinesiana, e Nami, un ristorante teppanyaki. Il resort dispone anche del Beachcomber Café per pasti più informali. Gli ospiti possono gustare piatti preparati con ingredienti provenienti dall'orto biologico del resort.

Spa e benessere: la spa polinesiana offre una gamma di trattamenti ispirati alle tradizionali pratiche curative polinesiane. Sono disponibili anche lezioni di fitness, una palestra e sessioni di yoga per chi desidera mantenersi attivo durante il soggiorno.

Sport acquatici: Essendo un resort sull'isola, le attività acquatiche sono una parte importante dell'offerta. Gli ospiti possono praticare snorkeling, kayak, stand up paddle e immersioni subacquee. Sono disponibili anche escursioni ai motu vicini per gli ospiti che preferiscono esplorare le spiagge appartate dell'isola.

Attività culturali: il resort offre esperienze culturali come spettacoli di danza tradizionale polinesiana e attività educative sull'ambiente e il patrimonio locale. Una caratteristica fondamentale è il "Green Tour", che educa gli ospiti sulle operazioni sostenibili e sull'impegno di conservazione del resort.

Sintesi delle pratiche sostenibili:

Il Brando è un ottimo esempio di come l'ospitalità di lusso possa abbracciare la sostenibilità attraverso l'integrazione di tecnologie avanzate. Situato sul incontaminato atollo di Tetiaroa nella Polinesia francese, questo eco-resort è stato fondato con una visione chiara: bilanciare il lusso di alta gamma con la responsabilità ambientale. Marlon Brando, il visionario fondatore del resort, ha cercato di creare un rifugio che non solo offrisse una fuga esclusiva, ma contribuisse anche alla conservazione dell'ecosistema unico dell'atollo. Questa visione è diventata realtà grazie all'approccio innovativo di The Brando alla sostenibilità, che combina tecnologie all'avanguardia e risorse naturali per creare un ambiente veramente eco-consapevole. The Brando impiega una combinazione di tecnologie avanzate e pratiche sostenibili per raggiungere i suoi obiettivi eco-compatibili. Alcune di queste tecnologie e sistemi includono:



1. Condizionamento dell'aria con acqua di mare (SWAC):

Questo sistema innovativo riduce il consumo energetico del resort del 90% utilizzando l'acqua fredda degli abissi oceanici per raffreddare l'aria. Il sistema preleva l'acqua dalle profondità dell'oceano attraverso tubature, dove viene poi filtrata e utilizzata per abbassare la temperatura negli edifici del resort. Questo metodo riduce drasticamente la necessità di ricorrere ai tradizionali sistemi di climatizzazione ad alto consumo energetico.

2. Sistemi di energia solare:

Oltre 4.000 pannelli solari sono installati in tutto il resort, producendo una parte sostanziale dell'energia del resort. L'elettricità generata viene immagazzinata in batterie agli ioni di litio, che sono riciclabili e immagazzinano l'energia solare per un uso successivo, garantendo che il resort possa funzionare in modo sostenibile anche di notte o nei giorni nuvolosi.

3. Sistemi di trattamento dell'acqua e di raccolta dell'acqua piovana:

Il resort ha integrato tecnologie avanzate di trattamento dell'acqua per trattare l'acqua piovana per uso potabile e altri usi. Questo sistema riduce la dipendenza dalla desalinizzazione, che può essere ad alta intensità energetica. Il resort utilizza anche sistemi di osmosi inversa (RO) dell'acqua di mare per il fabbisogno di acqua non potabile.

4. Sistemi di compostaggio ecologico CompostTEK:

Il Brando utilizza un composte ecologico per trattare fino a 300 kg di rifiuti alimentari al giorno. Questi rifiuti alimentari vengono convertiti in compost, che viene poi utilizzato per migliorare l'orto biologico del resort. Questo sistema a ciclo chiuso garantisce che i rifiuti alimentari siano ridotti al minimo e riutilizzati in modo efficace.

5. Piattaforma di sostenibilità GreenView:

Per monitorare e gestire le proprie prestazioni in materia di sostenibilità, The Brando utilizza la piattaforma GreenView. Questo software aiuta il resort a monitorare il consumo energetico, l'utilizzo dell'acqua, la gestione dei rifiuti e altri parametri ambientali. Fornisce dati in tempo reale che aiutano nel processo decisionale per l'ottimizzazione delle risorse e gli sforzi di sostenibilità. Questa piattaforma è anche in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite.

Queste tecnologie sono integrate perfettamente per ridurre l'impatto ambientale, offrendo al contempo un'esperienza di lusso agli ospiti. La combinazione di soluzioni innovative in materia di energia, gestione dell'acqua e riduzione dei rifiuti è una parte fondamentale dell'impegno di The Brando per la sostenibilità e il turismo responsabile. L'uso di strumenti come GreenView garantisce che il resort possa migliorare continuamente le proprie prestazioni ambientali, stabilendo uno standard di settore per l'eco-lusso.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Le pratiche sostenibili di The Brando contribuiscono alla sua efficienza in termini di costi, riducendo le spese operative a lungo termine e migliorando la gestione delle risorse. Ecco una panoramica dei motivi per cui queste pratiche sono vantaggiose dal punto di vista finanziario:

- **Efficienza energetica:** il resort utilizza l'energia solare, con oltre 4.000 pannelli solari che generano la maggior parte della sua energia. Ciò riduce la dipendenza da fonti di energia elettrica esterne, tagliando i costi energetici. Il sistema



SWAC, che utilizza l'acqua fredda dell'oceano per il condizionamento dell'aria, riduce il fabbisogno energetico del 90%, riducendo significativamente i costi di raffreddamento.

- Gestione dell'acqua: il Brando utilizza la raccolta dell'acqua piovana e impianti di trattamento avanzati per ridurre la dipendenza dalla desalinizzazione ad alto consumo energetico. Riducendo al minimo l'uso della desalinizzazione, il resort abbassa sia i costi energetici che quelli idrici, rendendolo più autosufficiente a lungo termine.
- Riduzione dei rifiuti: il composte ecologico del resort tratta 300 kg di rifiuti alimentari al giorno, convertendoli in compost per il suo orto biologico. Questo non solo riduce i costi di smaltimento dei rifiuti, ma diminuisce anche la dipendenza dai fornitori alimentari esterni, sostenendo la produzione alimentare locale.
- La sostenibilità come strumento di marketing: la certificazione LEED Platinum e lo status di carbon neutral del Brando attraggono ospiti eco-consapevoli e disposti a pagare prezzi elevati, consentendo al resort di applicare tariffe premium. Questo vantaggio di marketing contribuisce a compensare i costi operativi e ad aumentare la redditività.

Nel complesso, queste iniziative garantiscono che The Brando riduca al minimo il suo impatto ambientale, ottimizzando al contempo i costi attraverso pratiche efficienti di gestione dell'energia, dell'acqua e dei rifiuti.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

L'hotel pone l'accento sull'uso di materiali riciclati e riutilizzati nell'arredamento e nei complementi d'arredo. Sono state riparate vecchie lampade, la vecchia reception dell'hotel è stata trasformata in un bar e le sedie sono state prese dall'altro hotel del Prater, temporaneamente chiuso, in modo che nessun mobile andasse sprecato o rimanesse inutilizzato. I cuscini delle sedie nelle camere sono cuciti da sarti per hobby con ritagli di tessuto e alcune suite sono arredate con mobili vintage originali degli anni '60. Questo non solo riduce gli sprechi, ma aggiunge anche un fascino unico all'estetica dell'hotel. Inoltre, il Magdas Hotel promuove pratiche eco-compatibili come il noleggio di biciclette per gli ospiti, incoraggiando il turismo sostenibile e riducendo l'impronta di carbonio. L'ex parcheggio è stato trasformato in un giardino per avere più verde, i servizi igienici e gli impianti sono a risparmio idrico. Nei ristoranti offrono molte opzioni vegetariane e vegane e acquistano carne, latticini, bevande, frutta e verdura da aziende agricole austriache. Offrono prodotti biologici e del commercio equo e solidale e i piatti sono fatti in casa.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Isolamento geografico, investimenti in infrastrutture ecologiche e formazione. La posizione remota dell'atollo di Tetiaroa ha richiesto a The Brando di effettuare investimenti significativi in infrastrutture ecologiche per operare in modo sostenibile. Il resort necessitava di sistemi avanzati per la gestione dell'energia, dell'acqua e dei rifiuti, poiché le risorse locali e le infrastrutture esterne non erano disponibili. Ciò ha



portato a investimenti in energia solare, SWAC (Sea Water Air Conditioning) e sistemi di raccolta dell'acqua piovana, realizzati su misura per le condizioni dell'isola. Queste tecnologie, sebbene costose da implementare, consentono a The Brando di essere autosufficiente ed efficiente dal punto di vista energetico.

Formazione del personale locale:

La formazione del personale locale è stata fondamentale per il funzionamento e la manutenzione di queste tecnologie. Molti dipendenti sono stati formati sui sistemi di tecnologia verde come SWAC e pannelli solari, garantendo la sostenibilità a lungo termine e sostenendo al contempo l'economia locale.

Partnership con aziende di tecnologia verde:

Le solide partnership con aziende di tecnologia verde hanno contribuito a implementare questi sistemi in modo efficiente. L'esperienza dei partner esterni nel campo delle energie rinnovabili e della gestione dei rifiuti ha garantito che l'infrastruttura del resort fosse innovativa e pratica, in grado di affrontare le sfide poste dalla sua posizione isolata.

Il successo del Brando nel superare le sfide geografiche è stato possibile grazie a investimenti strategici in tecnologia, formazione del personale e partnership con esperti di ecologia. Questi sforzi sono stati fondamentali per mantenere la sostenibilità del resort nonostante il suo isolamento.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Tetiaroa Società: un partner esterno fondamentale è la Tetiaroa Society, un'organizzazione senza scopo di lucro dedicata alla conservazione della biodiversità dell'isola e alla promozione del turismo sostenibile. Il Brando lavora a stretto contatto con la società per condurre ricerche scientifiche e proteggere l'ambiente locale. Questa collaborazione sostiene gli sforzi di conservazione dell'isola, concentrandosi sulla protezione delle specie in via di estinzione e sul ripristino degli habitat naturali, come le barriere coralline. La società svolge anche un ruolo cruciale nell'educare gli ospiti sull'importanza ecologica della regione attraverso i programmi di ecoturismo del resort.

Tecnologia green e partner tecnologici: Il resort ha stretto partnership con aziende di tecnologia verde per implementare la sua infrastruttura innovativa. Queste aziende forniscono competenze in settori quali i sistemi di energia solare, la gestione dei rifiuti e le tecnologie di raffreddamento dell'acqua di mare. Ad esempio, il sistema SWAC, che utilizza l'acqua fredda dell'oceano per il condizionamento dell'aria, è stato implementato con l'aiuto di ingegneri specializzati in tecnologia marina. Queste partnership sono state essenziali per progettare e mantenere le tecnologie sostenibili che consentono al Brando di operare con un impatto ambientale minimo.

Locale e internazionale: The Brando collabora anche con artigiani locali ed esperti internazionali di sostenibilità per garantire che le pratiche del resort siano in linea con gli obiettivi più ampi di conservazione ecologica e turismo responsabile. Coinvolgendo esperti di edilizia verde ed ecoturismo, The Brando adatta e migliora continuamente le sue pratiche di sostenibilità.

In sostanza, queste collaborazioni con la Tetiaroa Society e gli esperti di tecnologia verde sono state fondamentali per il successo delle pratiche sostenibili di The Brando, contribuendo a garantire che il resort operi in armonia con l'ambiente circostante, promuovendo al contempo la ricerca scientifica, il coinvolgimento della comunità e l'innovazione tecnologica.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche di sostenibilità di The Brando possono essere adattate ad altre località, in particolare quelle con accesso a risorse naturali come acqua di mare profonda, luce solare o rifiuti organici.

- SWAC (Acqua di mare Acqua Air Conditioning): questo sistema, che utilizza l'acqua fredda degli abissi marini per il raffreddamento, può essere replicato nelle regioni costiere o nelle isole che hanno accesso alle risorse degli abissi marini. Riduce drasticamente il consumo energetico dei condizionatori d'aria del 90%, rendendolo ideale per gli ambienti costieri caldi.
- Energia: i pannelli solari possono essere installati in qualsiasi luogo con sufficiente luce solare. Il sistema del Brando, che fornisce la maggior parte della sua energia, è scalabile per altre regioni, anche se l'installazione richiede un investimento iniziale.
- Compostaggio: il sistema di compostaggio utilizzato al Brando può essere trasferito in quasi tutte le regioni che hanno accesso ai rifiuti organici. Questo sistema è particolarmente utile per ridurre i rifiuti destinati alle discariche e sostenere l'agricoltura locale.
- Gestione: La raccolta dell'acqua piovana e i sistemi avanzati di trattamento dell'acqua possono essere implementati in aree che soffrono di scarsità d'acqua, in particolare nelle regioni remote o costiere con fonti di acqua dolce incostanti.
- Condizioni per un trasferimento di successo:
 - Finanziamento iniziale: è necessario affrontare gli elevati costi iniziali per la tecnologia e le infrastrutture, attraverso investimenti privati o finanziamenti pubblici. Gli enti locali o le entità private potrebbero dover fornire incentivi finanziari per l'adozione di tali sistemi.
- Competenze tecniche: i professionisti o gli ingegneri locali dovrebbero essere formati o collaborare con esperti in tecnologie verdi per garantire che i sistemi siano progettati e mantenuti correttamente.
- Adattamento locale: le tecnologie devono essere adattate alle specifiche condizioni geografiche e ambientali della nuova ubicazione, garantendo efficienza e sostenibilità.
- Coinvolgimento della comunità: il coinvolgimento della comunità locale è fondamentale per il successo a lungo termine di queste pratiche, in quanto garantisce il mantenimento di pratiche sostenibili e il sostegno locale alle tecnologie.





1. 5. The Schoolhouse Hotel

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: NO

Nome del caso studio: The Schoolhouse Hotel

Paese e città/località: White Sulphur Springs, West Virginia, Stati Uniti

Sito web: <https://theschoolhousehotelwv.com/>

Social media:

- <https://www.facebook.com/theschoolhousehotelwv>
- <https://www.instagram.com/theschoolhousehotelwv/>

Altre fonti:

<https://therealwv.com/2024/06/12/a-bold-vision-for-schoolhouse-hotels-future-born-of-its-past/>

Numero di camere: 30

Descrizione generale della struttura:

Lo Schoolhouse Hotel ha aperto il 1° maggio 2022 e ha celebrato la sua inaugurazione ufficiale il 17 giugno 2022. È il primo boutique hotel con servizio completo a White Sulphur Springs, in Virginia. L'hotel nasce da un progetto che ha trasformato l'ex liceo White Sulphur Springs High School in un centro di aggregazione per la comunità e i visitatori. Dispone di 30 camere arredate in modo unico, un ristorante/grill di lusso, un bar sul tetto e una sala da ballo flessibile, perfetta per matrimoni, conferenze e molto altro ancora. Lo Schoolhouse Hotel offre il meglio dell'ospitalità e dell'accoglienza del West Virginia in un'atmosfera completamente inclusiva. Le camere vanno dalla doppia standard alla Queen Suite, accogliendo coppie, amici e famiglie. Come detto in precedenza, l'hotel è una sede per grandi eventi come matrimoni o riunioni. Infatti, dispone di sale conferenze e strutture per riunioni, sia che si tratti di organizzare una piccola riunione di lavoro o un ritiro aziendale in montagna. Offre anche l'accesso a una sala da ballo in grado di ospitare fino a 300 persone, la Schoolhouse Ballroom, un tempo palestra, che vanta ampi spazi per cibo e musica. Il tetto può ospitare piccoli ricevimenti fino a 75 persone, con una splendida vista su White Sulphur Springs. L'hotel dispone anche di un proprio ristorante chiamato The Varsity Club, che può ospitare 118 persone e può essere un luogo ideale per cene di prova.

Lo Schoolhouse Hotel si trova a pochi passi dal centro di White Sulphur Springs e dai suoi negozi, boutique, centri benessere, caffetterie e ristoranti locali. Questa città offre molte opzioni da scoprire ed esplorare per coppie, famiglie e viaggiatori d'affari. La Greenbrier Valley, dove è possibile praticare numerose attività, dista quindici minuti in auto.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

L'aeroporto Greenbrier Valley (LWB) si trova a soli 20 minuti di distanza e offre voli giornalieri per Charlotte, nella Carolina del Nord. Inoltre, l'aeroporto regionale Roanoke-Blacksburg si trova a 80 minuti di distanza e offre voli per molte delle principali città della costa orientale.

Sintesi delle pratiche sostenibili:

Ideato e sviluppato dal [Disability Opportunity Fund](#), lo Schoolhouse Hotel è stato costruito con un'attenzione particolare alla comunità. L'hotel è una struttura moderna e completamente accessibile che dà priorità alla sostenibilità sociale e all'inclusività. Ciò che distingue questa struttura è il suo impegno nei confronti dei principi del design universale, garantendo che ogni aspetto dell'hotel sia accessibile a tutti gli ospiti, compresi quelli con disabilità. Infatti, ogni area dell'hotel è attrezzata in modo che le persone con disabilità possano sentirsi a proprio agio e muoversi senza difficoltà. Dall'attrezzatura al design degli interni, tutto è stato pensato per garantire che le persone con esigenze specifiche possano godere di un soggiorno senza intoppi. L'hotel offre caratteristiche ovvie come camere accessibili con sedia a rotelle o docce accessibili con sedia a rotelle, ma anche caratteristiche che hanno senso quando si esaminano più da vicino le esigenze delle persone con disabilità. Ecco perché l'hotel offre anche un'area con erba sintetica per gli animali guida, grafica limitata su carta da parati, pavimenti e soffitti, superfici interne colorate con tonalità fredde come blu, verde, marrone o nero, dispositivi acustici e stroboscopici per gli allarmi antincendio, un tappeto a pelo corto nell'atrio e una superficie rigida nella hall. L'hotel offre camere con isolamento acustico nelle pareti, nei pavimenti e nei soffitti per ridurre la trasmissione del rumore e garantisce ostacoli limitati. L'hotel utilizza anche strumenti digitali per garantire l'inclusività, come Jeenie, uno strumento di interpretariato virtuale che consente di interagire con il personale dell'hotel utilizzando la lingua dei segni americana, l'accesso alle camere tramite chiave elettronica/app per telefono per le suite e il controllo touchpad del WC per alzare e abbassare il sedile, sciacquare, pulire o utilizzare il bidet.

Ci sono anche finestre basse verso l'esterno per aumentare la luce naturale e migliorare la vista, banconi alti/bassi accessibili con sedia a rotelle, e l'accesso alla biancheria, ai prodotti da bagno e alle prese elettriche è a portata di mano, oltre a molte altre caratteristiche che garantiscono la totale accessibilità dell'hotel.

Durante la progettazione delle aree, l'hotel ha tenuto presente che le disabilità non sono necessariamente legate alle sedie a rotelle. Sono disponibili strutture adatte a persone non vedenti, neurodivergenti, affette da disturbi dello spettro autistico e molte altre.

L'impegno verso il design universale garantisce che tutti gli ospiti, indipendentemente dalle loro capacità, possano godersi il loro soggiorno in hotel in modo confortevole e sicuro. Questo approccio stabilisce un nuovo standard nel settore dell'ospitalità e colma una lacuna significativa nelle strutture ricettive accessibili, oltre a preservare un edificio storico, mantenendone il significato culturale e fornendo al contempo una funzionalità moderna.

Lo Schoolhouse Hotel è un esempio di come l'accessibilità e la sostenibilità possano essere integrate perfettamente nel settore dell'ospitalità, fornendo un modello prezioso per GreenComp4Hosts. Il successo di questa pratica è ancorato al suo



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

approccio globale e al coinvolgimento della comunità, rendendola un esempio eccezionale per la promozione di pratiche di ospitalità sostenibili e inclusive.

Perché l'iniziativa è efficiente in termini di costi:

L'adesione proattiva agli standard di accessibilità aiuta l'hotel a evitare potenziali problemi legali e costi associati alla non conformità con normative come l'Americans with Disabilities Act. Inoltre, il posizionamento unico dell'hotel come struttura completamente accessibile fornisce una narrativa di marketing convincente che porta a una pubblicità positiva e al passaparola, migliorando la sua reputazione e attirando così più ospiti senza costi pubblicitari elevati.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

La creazione dello Schoolhouse Hotel ha richiesto lavori ingenti. È stato necessario ristrutturare l'ex scuola della città per trasformarla in un hotel completamente accessibile, garantendo al contempo che la storia della città fosse ancora incorporata nell'hotel. L'hotel è stato costruito in primo luogo per la comunità, in modo che, in caso di un'altra alluvione, potesse essere utilizzato per ospitare e sfamare gli abitanti della città, e i lavori nella ex scuola sono stati eseguiti tenendo presente questo approccio. Per la ristrutturazione era necessaria una notevole quantità di denaro, ad esempio si è scelto di installare sul tetto un generatore da 300.000 dollari in caso di un altro disastro.

L'hotel Schoolhouse è al centro di un piano aziendale per la riqualificazione della città dopo la devastante alluvione millenaria che ha colpito il sud del West Virginia nel 2016. Infatti, il Disability Opportunity Fund, un'organizzazione senza scopo di lucro che agisce come istituzione finanziaria per lo sviluppo della comunità, aveva pianificato un progetto di rivitalizzazione, quindi il promotore dell'hotel Schoolhouse ha dovuto intraprendere lavori massicci nel centro della città per garantire che gli edifici, compreso l'hotel, fossero sicuri in caso di un'altra alluvione. Hanno iniziato ripulendo la strada principale, hanno acquistato diversi negozi e hanno collaborato con i cittadini locali per avviare attività commerciali come ACE Hardware e Tootsie's Place. Ogni fase dello sviluppo ha tenuto conto della mitigazione delle inondazioni, poiché è così che è nato il progetto. Sono stati investiti 400.000 dollari in nuovi sistemi di drenaggio, asfalto e parcheggi. Oltre a deviare il flusso dell'acqua, sono state interrato le linee elettriche del quartiere.

Tutti questi lavori rappresentano sfide importanti che hanno dovuto essere superate per realizzare l'hotel. L'hotel ha richiesto un grande lavoro di collaborazione e un investimento considerevole in termini di tempo e denaro.

Un'altra sfida è stata la ricerca di albergatori competenti, difensori dei diritti dei disabili competenti e assistenti compassionevoli della comunità, poiché i fondatori non volevano gestire l'hotel per sempre. Sono riusciti a trovare la persona perfetta per gestire l'hotel, Ron Kuzon.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo dell'iniziativa:

Il Disability Opportunity Fund è uno stakeholder chiave nella creazione dell'hotel. Finanzia le esigenze del mercato della disabilità in diversi settori e fornisce servizi di consulenza in materia di disabilità ad agenzie, organizzazioni, istituzioni, imprese. Il DOF ha sostenuto la creazione dell'hotel acquistando l'edificio nel 2019 e ha creato la prima struttura completamente accessibile al mondo.

Il successo dell'hotel si è basato anche sulla comunità, sui cittadini e sulla città, che hanno contribuito a rivitalizzare la zona e a mettere in luce l'hotel. Diversi architetti hanno lavorato a questo progetto, così come molti lavoratori che sono anch'essi alla base del successo della struttura. Inoltre, Ron Kuzon, un avvocato specializzato in titoli di New York che gestisce diverse attività nel settore della disabilità, è uno dei principali stakeholder in quanto è stato scelto per gestire l'hotel. Lui e i suoi soci, che hanno esperienza nel settore dell'ospitalità, hanno acquistato The Schoolhouse dal DOF.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Caratteristiche come camere accessibili alle sedie a rotelle e docce accessibili con sedia a rotelle sono applicabili in ogni altro stabilimento con alcuni lavori e mezzi finanziari. Gli hotel possono dare la priorità alle caratteristiche di accessibilità più evidenti come queste e incorporare gradualmente elementi aggiuntivi come dispositivi di illuminazione soffusa, rendendolo un processo progressivo e scalabile che può essere adattato al budget e alle esigenze di ogni struttura.

2. Casi di studio individuati in Spagna (DomSpain)

1.1. El Jardin de las Delizias

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome del caso studio: El Jardin de las Delizias

Paese e città/località: Casas del Castañar, Cáceres, Spagna

Sito web:

<https://eljardindelasdelizias.com/>

Social media:

Instagram: @eljardindelasdelicias

Facebook: El Jardin De Las Delizias

Numero di camere: 3 camere

Descrizione generale della struttura:

Uno spazio unico in Extremadura, situato nella Valle del Jerte, in una fattoria ecologica di ciliegi di 5200 metri quadrati dove si trovano solo 3 tradizionali yurtte mongole con giardino privato, dotate di tutti i comfort e perfettamente climatizzate, ma senza perdere la loro essenza. Realizzate e dipinte a mano da artigiani mongoli, queste yurtte sono state dichiarate Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dal 2013.

Sintesi della pratica sostenibile :

In questa posizione privilegiata, la struttura offre un'esperienza turistica responsabile, ecologica e sostenibile, dimostrando che la qualità può andare di pari passo con il rispetto per l'ambiente.

Turismo sostenibile

Il luogo promuove la sensibilizzazione ambientale attraverso una serie di pratiche concrete adottate nel funzionamento delle proprie strutture. Al momento della prenotazione, gli ospiti ricevono informazioni utili per vivere un soggiorno consapevole.

Mobilità elettrica

È disponibile un caricabatterie per auto elettriche a uso degli ospiti.

Energia

La struttura utilizza esclusivamente energia rinnovabile. Tutti gli impianti di illuminazione sono a LED a basso consumo e gli elettrodomestici sono efficienti dal punto di vista energetico. Vengono impiegati programmatori per ottimizzare l'uso dell'energia solare e ridurre al minimo gli sprechi. Nella lavanderia, la plastica monouso è stata eliminata in favore di contenitori riutilizzabili.

Fossa ecologica

Una fossa biologica con filtro naturale tratta le acque grigie grazie a un sistema attivo di batteri ed enzimi digestivi. Per preservarne l'equilibrio, è importante non gettare carta igienica, assorbenti, mozziconi o altri materiali nel water. Questo metodo evita cattivi odori e scarichi inquinanti nell'ambiente.

Riciclaggio

I rifiuti vengono separati per il riciclo. Nella zona del Rincón de Enamorar sono presenti contenitori per la raccolta differenziata. Ogni yurta è dotata di due bidoni: uno per carta e cellulosa (in bagno) e uno per plastica, involucri e piccoli rifiuti.

Acqua

Consapevoli della scarsità idrica a livello globale, la struttura applica una gestione attenta delle risorse. L'acqua, proveniente da sorgenti naturali, è di alta qualità, filtrata e decantata per ottimizzarne l'uso. I rubinetti e le docce sono dotati di limitatori di flusso e i prodotti da bagno forniti sono ecologici e biodegradabili.

Tutto ciò rende il Jardín de las Delicias un luogo dove rilassarsi e riconnettersi con la natura in modo consapevole, incarnando un modello di sviluppo sostenibile applicato al turismo rurale di qualità.

Perché questa pratica è redditizia:

Queste pratiche sono redditizie perché attraggono clienti consapevoli, che cercano opzioni che riducano al minimo il loro impatto ambientale e contribuiscano al benessere sociale.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- "Premio a la innovación y a la sostenibilidad turística de la Junta de Extremadura"
- "Premios Turismo Año 2021"
- GrINN Awards 2022. Migliore struttura ricettiva sostenibile dell'Europa sud-occidentale.

- GrINN Awards 2022. Miglior alloggio ecologico di lusso.
- GrINN Awards 2022. Miglior ostello sostenibile d'Europa.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo dell'iniziativa:

Incoraggiano l'economia collaborativa poiché dispongono dei migliori professionisti della zona che saranno lieti di mostrarvi ambienti naturali unici: cascate, gole, canoa, osservazione degli animali, astro-turismo e molte altre meraviglie. Offrono terapie naturali come massaggi ayurvedici, massaggi orientali, riflessologia plantare, massaggi rilassanti a quattro mani, massaggi tradizionali thailandesi e yoga.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Non tutte le pratiche sostenibili saranno direttamente trasferibili. È importante adattarle al nuovo contesto, tenendo conto delle condizioni locali e delle esigenze specifiche. Ciò può comportare la modifica di processi, tecnologie o materiali per adattarli meglio alla nuova situazione.





1.2. Cerrás Agroturismo

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: Sì

Nome del caso studio: Cerras Agroturismo

Paese e città/località: Cáceres, Spagna

Sito web: <https://cerrasagroturismo.com/>

Numero di camere: 4 camere doppie

Descrizione generale della struttura:

Cerrás Agroturismo rappresenta un esempio concreto di struttura ricettiva completamente autosufficiente e a basso impatto ambientale. Fin dalla sua progettazione, l'obiettivo è stato quello di realizzare un edificio sostenibile, capace di funzionare in totale autonomia e in armonia con l'ambiente circostante.

Situato nel cuore della natura e privo di collegamenti alle reti pubbliche, l'agriturismo gestisce ogni aspetto del proprio fabbisogno energetico e idrico attraverso le risorse naturali disponibili.

La struttura dispone di quattro camere matrimoniali con bagno privato, un ampio soggiorno con camino, zona pranzo e cucina con isola, riscaldamento aerotermico e impianto a pavimento, oltre a una veranda panoramica e una piscina a sfioro. Il complesso è circondato da quasi due ettari di frutteto — ciliegi, fichi, peschi, aranci, limoni, meli, peri e molte altre varietà — che contribuiscono non solo all'autosufficienza alimentare, ma anche a creare un ambiente naturale ideale per passeggiare e rilassarsi.

Sintesi della pratica sostenibile:

"La Luz de Cerrás Agroturismo" è completamente alimentata da pannelli solari, che trasformano la luce solare in elettricità. L'energia prodotta viene accumulata in batterie per essere utilizzata durante la notte o nei giorni senza sole. È disponibile anche un generatore di backup per far fronte a eventuali emergenze.

Acqua

L'acqua destinata al consumo umano proviene da una fonte naturale situata in una cava all'interno della proprietà. L'acqua viene immagazzinata in serbatoi distribuiti lungo il pendio fino alla casa e trattata per renderla potabile.

Riscaldamento e acqua calda sanitaria
Il riscaldamento degli ambienti e l'acqua calda sanitaria sono forniti da energia aerotermica, una tecnologia che sfrutta l'energia dell'aria combinata con l'elettricità



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

dei pannelli solari. Questo sistema è pulito, efficiente e contribuisce a ridurre l'impatto ambientale della struttura.

Sostenibilità e gestione consapevole
A Cerrás Agroturismo, l'attenzione per l'ambiente è parte integrante della gestione quotidiana: plastica ridotta al minimo, riciclo attivo e utilizzo di prodotti ecologici e locali. L'obiettivo è preservare la bellezza naturale del territorio e garantire un'esperienza sostenibile per gli ospiti, proteggendo le risorse per le generazioni future.

Fattori di successo:

A Cerrás Agroturismo gli ospiti hanno l'opportunità di avvicinarsi alla vita agricola e partecipare alle attività quotidiane della fattoria, vivendo un'esperienza unica di contatto con la natura, adatta sia agli adulti che ai più piccoli. La proprietà è organizzata in diverse aree, ciascuna dedicata a esperienze specifiche: nell'area degli alberi da frutto si possono scoprire varietà stagionali come ciliegi, aranci, meli, peri, fichi, alberi paraguaiani, limoni e melograni, un contesto educativo e divertente per tutta la famiglia; nell'orto biologico è possibile cimentarsi in attività di semina e apprendere, in modo ludico, i processi naturali e l'importanza di un'alimentazione sana, sostenibile ed ecologica; nell'area delle piante aromatiche gli ospiti possono piantare, raccogliere e coltivare erbe aromatiche, stimolando i sensi con profumi e sapori naturali. A Cerrás credono che il turismo rurale possa andare oltre la semplice visita: invitano i visitatori a partecipare attivamente, vivere esperienze arricchenti e imparare dalla natura che li circonda.

Perché questa pratica è conveniente:

Questa pratica è redditizia perché sempre più persone sono consapevoli dell'impatto ambientale che le loro azioni hanno durante i loro viaggi. Queste persone vogliono attuare pratiche sostenibili.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

All'Agroturismo Cerrás gli ospiti hanno l'opportunità di vivere un'esperienza culinaria unica con la chef Teresa Núñez, che prepara i piatti direttamente davanti a loro, di giorno o sotto le stelle, all'interno della casa o all'esterno sotto il portico con vista panoramica. Teresa Núñez, con la sua lunga esperienza nel settore, propone una cucina personale ispirata alla Valle del Jerte, utilizzando prodotti di prima qualità. Dalla sua cucina escono sia piatti tradizionali che preparazioni più elaborate, tutte pensate per deliziare i visitatori e offrire un'autentica esperienza gastronomica.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

È importante adattare l'uso di queste risorse alla nuova attività o al nuovo contesto,





GreenComp4Hosts

tenendo conto delle condizioni locali e delle esigenze specifiche. Ciò può comportare la modifica di processi, tecnologie o materiali per adattarsi meglio alla nuova situazione.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



1.3. Masia Spa Can Pascol Casa Rural

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome del caso di studio: Masia Spa Can Pascol Casa Rural Ecológica

Paese e città/località: Barcellona, Spagna

Sito web: <https://masiacanpascol.com/>

Numero di camere: 1 casa rurale con 3 camere da letto

Descrizione generale della struttura:

Gli esterni paesaggistici della casa, la piscina all'aperto e l'ambiente isolato immerso nella natura rendono la struttura ideale per il turismo familiare e per chi pratica il turismo lento, così come per gli amanti del benessere, grazie agli spazi dedicati alla Spa. La vicinanza a Barcellona e Tarragona permette di staccare dalla città e dal lavoro, offrendo attività rilassanti per piccoli gruppi. I clienti provengono principalmente dalla Catalogna, dalla Spagna, dalla Francia e dal Belgio durante le vacanze estive viaggiano in famiglia o in coppia, spesso con animali domestici. Sono persone sensibili all'ambiente e prediligono viaggi responsabili, in auto, con un approccio al turismo basato sulla qualità piuttosto che sulla quantità. Alla Masia Spa Can Pascol non si accettano ospiti che organizzano feste o attività di gruppo non rispettose dell'ambiente: ogni esperienza è pensata per favorire il contatto consapevole con la natura e la scoperta del territorio in modo sostenibile.

Sintesi della pratica sostenibile:

Il progetto ecosostenibile e autosufficiente Masía Spa Can Pascol nasce dal desiderio di promuovere il risparmio energetico e l'uso responsabile delle risorse naturali, contribuendo così alla salute del pianeta. Fin dall'inizio, il restauro della casa rurale è stato concepito con criteri di sostenibilità, poiché il turismo responsabile rappresenta l'unica forma di turismo durevole, sia dal punto di vista ecologico che economico. Durante i lavori, la Masía ha assunto una propria identità ed è diventata parte della famiglia: completata la ristrutturazione, l'obiettivo non era solo vivere in modo sostenibile, ma promuovere un turismo responsabile ed ecosostenibile. Per questo è stata creata la sezione "Ama il Pianeta" sul loro sito web, per mostrare quanto sia gratificante vivere e viaggiare in maniera consapevole, proteggendo le risorse naturali locali e la biodiversità. La struttura utilizza pannelli termosolari per mantenere la piscina riscaldata tra i 30 e i 32 gradi durante primavera ed estate, riducendo il consumo di pellet; è completamente isolata per ottimizzare la temperatura interna in ogni stagione, mentre i muri spessi in pietra originali garantiscono un eccellente isolamento naturale. L'acqua, risorsa preziosa, viene raccolta dai canali sul tetto e reindirizzata al pozzo per irrigare giardino e uliveto tramite un sistema a goccia; tutte le piante e gli alberi sono autoctoni e adatti ai terreni aridi. In questo modo, la Masía combina sostenibilità, conservazione del patrimonio e comfort, offrendo un esempio concreto di turismo rurale di qualità e rispettoso dell'ambiente.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Questo caso di studio è particolarmente indicato per chi è consapevole dell'impatto ambientale e desidera sostenere pratiche responsabili. La struttura offre attività completamente sostenibili per tutti gli ospiti che soggiornano nella casa rurale, dimostrando concretamente come sia possibile combinare turismo, comfort e rispetto dell'ambiente.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

"Premio a la Mejor Casa Rural Sostenible de Cataluña" en los III PREMIOS DE TURALCAT DEL TURISMO RURAL SOSTENIBLE." Sono un "Alojamiento «BIOSPHERE CERTIFIED»".

Dettagli su eventuali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

Ci sono state sfide legate all'educazione dei clienti e alla loro consapevolezza delle pratiche sostenibili. Gli ospiti potrebbero non avere familiarità con le iniziative sostenibili dell'hotel o potrebbero avere aspettative irrealistiche sul livello di comfort o comodità offerto da queste pratiche. Per superare questa sfida, è importante educare gli ospiti sulle iniziative sostenibili dell'hotel e su come possono partecipare attivamente durante il loro soggiorno.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

I fornitori locali svolgono un ruolo fondamentale nell'implementazione delle pratiche sostenibili, offrendo materiali e servizi ecocompatibili. Tra questi rientrano la fornitura di alimenti biologici e a chilometro zero per il ristorante dell'hotel, l'installazione di sistemi a energia rinnovabile e la fornitura di prodotti per la pulizia eco-sostenibili, contribuendo così in modo concreto alla sostenibilità complessiva della struttura.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Questa pratica può essere facilmente trasferita ad altri contesti, tenendo sempre conto delle nuove condizioni.

1.4. Veragua Glamping

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome del caso di studio: VERAGUA glamping y apartamentos turísticos



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Paese e città/località: Cáceres, Spagna

Sito web: <https://veraguaocio.com/>

Numero di camere:

10 alloggi di tipo tenda safari (ECO TENTS) e 12 appartamenti turistici.

Descrizione generale della struttura:

A Villanueva de la Vera è possibile vivere una nuova forma di alloggio immersa nella natura: il glamping. La struttura offre 10 ECO TENTS, ciascuna installata su una piattaforma in legno rialzata e sostenuta da una solida struttura lignea che regge le tele di pareti e tetto. La costruzione è studiata per integrarsi armoniosamente con il paesaggio circostante e i materiali grezzi utilizzati sono stati selezionati secondo criteri ecologici. Ogni Eco Tent è dotata di finestre con zanzariere e tende che permettono la ventilazione naturale dell'intero ambiente, garantendo comfort e rispetto per l'ambiente.

Sintesi della pratica sostenibile:

A Veragua Ocio, le strutture e i servizi sono progettati per riflettere i valori del turismo sostenibile. Le sistemazioni, che comprendono tende Eco e appartamenti turistici, sono costruite secondo criteri ecologici e si integrano armoniosamente con l'ambiente naturale circostante. L'uso di energia pulita, la gestione responsabile delle risorse e la promozione di attività che permettono di scoprire la bellezza di La Vera in modo sostenibile costituiscono i pilastri dell'offerta della struttura. Le piscine ecologiche offrono uno spazio dove rinfrescarsi e rilassarsi rispettando l'ambiente naturale.

Veragua Ocio incoraggia inoltre i visitatori a esplorare i sentieri locali, partecipare a mercati tradizionali e feste della regione e scoprire la cucina locale, promuovendo un turismo che beneficia sia la comunità che l'ambiente. In questa prospettiva, l'intelligenza artificiale diventa un alleato per rendere il soggiorno più consapevole: guida i turisti verso opzioni alimentari locali e sostenibili, offre informazioni su storia e tradizioni culturali e suggerisce attività rispettose della natura, arricchendo l'esperienza e supportando i produttori locali.

L'approccio di Veragua Ocio dimostra che tecnologia e natura possono convivere armoniosamente: l'uso dell'IA favorisce un turismo responsabile e sostenibile, insegnando agli ospiti a valorizzare e preservare le risorse naturali, combinando innovazione, comfort e rispetto per l'ambiente.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Il turismo sostenibile rappresenta un elemento chiave per i benefici ecologici di questa azienda, contribuendo concretamente alla protezione del pianeta. Riducendo rifiuti, utilizzando energie rinnovabili e minimizzando l'inquinamento, questa forma di turismo promuove anche la conservazione della biodiversità e la protezione degli habitat.

naturali, dimostrando come ogni azione consapevole possa contrastare il cambiamento climatico.

Parallelamente, l'azienda sostiene e valorizza le culture locali, evitando lo sfruttamento e favorendo un legame autentico tra viaggiatori e comunità ospitanti. Attraverso iniziative di sviluppo economico sostenibile e creazione di occupazione locale, contribuisce al benessere della comunità.

Questo approccio offre inoltre ai viaggiatori un'esperienza autentica e significativa: le destinazioni non sono semplici prodotti, ma luoghi da vivere in profondità, permettendo ai visitatori di sviluppare una comprensione più ricca ed empatica del territorio e delle persone che lo abitano.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Membro della guida glamping 2023

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Le possibilità di svago e di sport a La Vera sono strettamente legate all'acqua e alle montagne. Cime di oltre 2.000 m di altitudine, innumerevoli valli e sentieri, le sue 47 gole, 1.423 torrenti, il fiume Tiétar o il vicino bacino idrico di Rosarito, rendono possibile praticare tutti i tipi di attività e sport a La Vera. Anche dal punto di vista culturale l'offerta è interessante. Dal Monastero di Yuste, passando per i diversi musei, fino al Castro Celta de El Raso e alle Cuevas del Águila.



1. 5. Cuevas El Torriblanco

Comentado [1]: trad. sistemata fino a qui

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Cuevas El Torriblanco

Paese e città/località: Granada, Spagna

Sito web: <https://cuevaseltorriblanco.com/>

Numero di camere: 3 case-grotta

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Affitto di case-grotta a Torriblanco, dispone di 3 affascinanti case-grotta nella provincia di Granada, situate a 2 km da Gorafe, in un luogo unico ed eccezionale per la sua vista privilegiata. La bellezza del paesaggio che si gode dalle terrazze-belvedere private delle case rurali scavate nella roccia, con vista sulla Sierra Nevada, e la tranquillità che si respira, ne fanno la sistemazione rurale ideale per chi desidera staccare la spina e ha bisogno di pace e tranquillità per riposare, poiché il silenzio vi accompagnerà continuamente.

Sintesi della pratica sostenibile:

Si tratta di un progetto completo di autosufficienza energetica che incoraggia il risparmio e l'uso delle risorse proprie e il cui obiettivo è promuovere un turismo responsabile. Dispongono di un impianto solare-eolico. Qui non c'è allacciamento alla rete elettrica, né telefono, né gas di città. Ma questo non significa che manchino i comfort: c'è la televisione, l'acqua potabile, il riscaldamento a legna, piccoli elettrodomestici, piscina, buona copertura Internet, ecc.

Una casa sostenibile al 100% dove le grotte, come abitazioni bioclimatiche, mantengono una temperatura interna che oscilla tra i 18 e i 23 gradi, quindi non è necessario il riscaldamento o l'aria condizionata. Restaurata con materiali locali, la facciata rivestita in pietra rimane integrata nel paesaggio, l'interno è dipinto con calce in modo che le pareti respirino e 15 ettari di mandorli coltivati con metodi biologici garantiscono il combustibile per i caminetti che riscaldano le grotte in inverno; I residui della potatura ricoprono il giardino per fermare l'erosione, così come l'acqua proveniente dalla fossa settica con un filtro biologico purificato che utilizziamo per irrigare il terreno intorno alle grotte riforestate con specie autoctone, l'acqua piovana viene raccolta in una cisterna e viene utilizzata per alcune parti delle grotte come il bagno e il giardino. Le grotte sono esposte a sud con vista sulla Sierra Nevada e 1000 m. di altitudine.

Perché questa pratica è conveniente:

Questa pratica è redditizia poiché sempre più turisti sono consapevoli dell'impatto negativo dei loro viaggi sull'ambiente e cercano alloggi di questo tipo.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

"Geoparque mundial de la Unesco"
Soy ecoturista. Club ecoturismo en España.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Nel caso dell'uso delle energie rinnovabili, queste possono essere utilizzate in qualsiasi attività commerciale, tenendo conto delle modifiche che devono essere apportate a seconda dell'attività.



3. Pratiche greche (EUPAIDEIA)

1.1. Criteri GSTC

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Criteri GSTC

Paese e città/località: Internazionale, con applicazioni in Grecia

Sito web della pratica: [Global Sustainable Tourism Council](https://www.gstcouncil.org/)

Social media della pratica:

- [Facebook](https://www.facebook.com/gstccouncil/)
- [Twitter](https://twitter.com/gstccouncil/)

Altre fonti: Rapporti e certificazioni collegati al GSTC in Grecia

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, strutture, area circostante, offerta turistica, ecc.)

I criteri GSTC sono linee guida riconosciute a livello globale per il turismo sostenibile. Progettati per destinazioni, tour operator e fornitori di alloggi, i criteri stabiliscono standard chiari per la sostenibilità ambientale, sociale e culturale. Gli strumenti digitali forniti dal GSTC includono un centro risorse online, strumenti di autovalutazione e percorsi di certificazione per le aziende e le destinazioni che desiderano ottenere un riconoscimento per i loro sforzi in materia di sostenibilità.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento dei motivi per cui tale pratica è efficace o particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantirne il successo:

I criteri GSTC sono nati in risposta alla necessità di standard unificati e misurabili nel turismo sostenibile. Le aziende, compresi gli hotel e i resort in Grecia, utilizzano questi criteri per valutare le proprie attività. Le organizzazioni accreditate GSTC forniscono anche certificazioni che dimostrano la conformità, aggiungendo valore alle aziende nei mercati competitivi.

I criteri coprono quattro pilastri principali: gestione sostenibile, benefici socioeconomici, conservazione del patrimonio culturale e impatto ambientale. Risorse digitali come webinar, modelli e guide alla certificazione semplificano il processo di implementazione.

Fattori di successo:

- Il riconoscimento globale aumenta la credibilità e il valore di mercato delle aziende certificate.
- L'attenzione ai risultati misurabili aiuta le aziende a monitorare e migliorare le prestazioni.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

- Gli strumenti di autovalutazione digitale riducono al minimo la necessità di costosi consulenti esterni.
- La certificazione promuove l'efficienza e l'ottimizzazione delle risorse, consentendo un risparmio sui costi.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- Numerose aziende turistiche e destinazioni greche hanno ottenuto la certificazione GSTC, dimostrando il loro impegno verso la sostenibilità.
- Miglioramento della reputazione globale della Grecia come leader nel turismo sostenibile.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide è stata quella di allineare gli standard globali GSTC alle normative locali. Workshop collaborativi e sessioni di formazione hanno contribuito a colmare questo divario.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Il GSTC collabora con governi, enti turistici e aziende per adattare i criteri all'applicazione locale. Le loro partnership con istituzioni accademiche garantiscono la continuità della ricerca e dello sviluppo.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Il modello GSTC è intrinsecamente trasferibile grazie ai suoi standard universali. Adattando la sua implementazione alle esigenze locali, le destinazioni di tutto il mondo possono adottare i criteri in modo efficace.

1.2. Confederazione greca del turismo

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Confederazione greca del turismo (SETE) Piani d'azione per il turismo greco 2030

Paese e città/località: Grecia

Sito web: [SETE Piani d'azione per il turismo greco 2030](https://sete.gr/en/strategy/)
(<https://sete.gr/en/strategy/>)

Social media:

[SETE su Facebook](#), [SETE su Twitter](#)

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, strutture, zona circostante, offerta turistica, ecc.

Sviluppata dalla Confederazione del Turismo Greco (SETE), questa iniziativa integra strumenti digitali per creare una tabella di marcia per la crescita sostenibile del settore turistico greco. Si occupa di infrastrutture, sostenibilità ambientale e forme di turismo alternative.

Sintesi della pratica sostenibile :

I piani d'azione sfruttano la trasformazione digitale per dare priorità agli obiettivi di sostenibilità, tra cui la riduzione dei rifiuti, l'efficienza energetica e la conservazione dell'ambiente. Ciò si ottiene attraverso un quadro di indicatori misurabili, programmi di formazione e un'attenzione particolare ai modelli di turismo alternativo come l'ecoturismo. La rilevanza dell'iniziativa è legata al suo allineamento con le direttive dell'UE in materia di sostenibilità e al suo ruolo nel migliorare la competitività turistica globale della Grecia.

Fattori di successo:

- Sostegno politico
- Sensibilizzazione tra gli operatori turistici
- Impegno tra i professionisti

Perché la pratica è efficiente in termini di costi:

La digitalizzazione riduce i costi di rendicontazione manuale, migliora l'accuratezza del monitoraggio e garantisce un'allocazione mirata delle risorse a progetti sostenibili.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- Fornito un quadro chiaro per l'integrazione della sostenibilità nelle politiche turistiche.



- Aumento del coinvolgimento delle parti interessate attraverso metriche trasparenti e dashboard pubbliche.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

L'adozione di strumenti digitali avanzati da parte delle piccole imprese turistiche ha comportato alcune difficoltà iniziali, che hanno richiesto programmi di formazione completi e incentivi.

Descrizione di come le parti interessate esterne hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Il successo del programma è dipeso dalla collaborazione con agenzie ambientali, istituti di formazione e il governo greco per creare un approccio coerente alla sostenibilità del turismo.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Questo modello può essere adattato nelle regioni che mirano ad allineare il turismo agli obiettivi internazionali di sostenibilità, a condizione che vi sia un forte coinvolgimento delle parti interessate e un'infrastruttura digitale solida.





1.3 Dashboard turistico di Atene

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Dashboard turistica di Atene - Istituto della Confederazione greca del turismo (INSETE)

Paese e città/località:

Grecia

Sito web:

<https://insete.gr/bi/athens-tourism-dashboard/?lang=en>

Social media:

[INSETE su Facebook](#), [INSETE su Twitter](#)

Altre fonti:

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.

L'Athens Tourism Dashboard, sviluppato da INSETE (Istituto SETE), è una piattaforma digitale che fornisce analisi dei dati in tempo reale sulle tendenze turistiche e sui parametri di sostenibilità. Lo strumento aiuta le parti interessate, tra cui albergatori e responsabili politici, a prendere decisioni basate sui dati per migliorare la sostenibilità e la competitività. Si concentra su questioni quali l'efficienza delle risorse, i modelli di visita e l'impatto ambientale.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento dei motivi per cui questa pratica ha avuto successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Il dashboard consente alle imprese turistiche greche di allinearsi agli obiettivi di sostenibilità offrendo approfondimenti sulla domanda, sull'utilizzo delle infrastrutture e sulle pressioni ambientali. La piattaforma integra dati provenienti da varie fonti per monitorare le tendenze, evidenziare i rischi di sostenibilità e tracciare le prestazioni rispetto agli obiettivi nazionali. Le origini contestuali di questa pratica risiedono nella necessità di un approccio strutturato e basato su dati concreti alla pianificazione del turismo sostenibile in un mondo post-pandemico. Il suo successo deriva dalla chiara usabilità, dall'accessibilità e dalla capacità di personalizzare le analisi per diversi utenti.

Fattori di successo:

- Sostegno politico

- Consapevolezza tra gli operatori turistici
- Impegno tra i professionisti

Perché la pratica è efficiente in termini di costi:

L'utilizzo del dashboard aiuta le imprese a ridurre i costi operativi individuando le inefficienze nell'uso delle risorse e individuando le aree da destinare allo sviluppo sostenibile. I responsabili politici possono allocare i fondi in modo più efficace sulla base di dati concreti.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- Maggiore consapevolezza della sostenibilità tra gli operatori del settore.
- Misurazioni in tempo reale dell'impatto ambientale delle attività turistiche ad Atene.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

L'adozione di strumenti digitali avanzati da parte delle piccole imprese turistiche ha comportato inizialmente alcune difficoltà, che hanno richiesto programmi di formazione completi e incentivi.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Lo strumento ha inizialmente incontrato resistenza da parte delle piccole imprese che non avevano familiarità con l'analisi digitale, ma le sessioni di formazione degli utenti e l'integrazione nelle reti locali hanno mitigato questa sfida.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Con la personalizzazione, lo strumento può essere implementato in altri centri turistici urbani replicando i modelli di raccolta dati e promuovendo partnership locali.





1. 4 Azienda agricola biologica Logothetis

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Logothetis Organic Farm

Paese e città/località: Zante, Grecia

Sito web: <https://www.logothetisfarm.gr/>

Numero di camere:
12

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.

Logothetis Organic Farm si trova sulla pittoresca isola di Zante, nota per i suoi paesaggi mozzafiato e la ricca storia agricola. L'agriturismo combina alloggi eco-compatibili con l'agricoltura biologica e varie attività all'aria aperta. L'agriturismo offre ai visitatori la possibilità di sperimentare i metodi di coltivazione tradizionali, interagire con la natura e godere di pratiche di vita sostenibili. Gli alloggi sono integrati nell'ambiente naturale, offrendo un'esperienza tranquilla e coinvolgente. L'offerta dell'azienda agricola comprende prodotti biologici fatti in casa e varie attività all'aria aperta, come immersioni subacquee, sport acquatici e crociere. Attira turisti attenti all'ambiente che desiderano combinare il relax con l'apprendimento dell'agricoltura sostenibile.

Sintesi della pratica sostenibile (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

L'azienda agricola biologica Logothetis è un modello di integrazione della sostenibilità nel turismo attraverso il suo impegno nell'agricoltura biologica, nell'ecoturismo e nelle pratiche di ospitalità sostenibile. L'azienda agricola è stata fondata con l'obiettivo di promuovere il cibo biologico locale e le pratiche agricole, offrendo al contempo un'esperienza unica e sostenibile ai visitatori. La pratica si concentra sull'utilizzo di metodi biologici per la coltivazione, la produzione di alimenti fatti in casa e la promozione di attività turistiche rispettose dell'ambiente. Gli ospiti possono soggiornare in alloggi progettati per integrarsi perfettamente con l'ambiente, offrendo una fuga olistica che valorizza la sostenibilità.

Le pratiche chiave della fattoria includono:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

- **Agricoltura biologica:** tutti i prodotti coltivati nella fattoria sono biologici, dalla verdura alla frutta e alle erbe aromatiche, garantendo che la fattoria riduca al minimo il suo impatto ambientale.
- **Integrazione dell'ecoturismo:** le attività offerte, come le immersioni subacquee e gli sport acquatici, sono progettate per avere un impatto ecologico minimo, incoraggiando gli ospiti a vivere la natura in modo responsabile.
- **Coinvolgimento della comunità locale:** la fattoria sostiene le comunità locali acquistando prodotti dai produttori vicini e promuovendo l'artigianato tradizionale e la produzione alimentare.

Ciò che rende Logothetis particolarmente rilevante è la sua capacità di combinare il lusso con la sostenibilità. L'attenzione al cibo biologico e fatto in casa, l'integrazione di pratiche sostenibili in ogni aspetto dell'attività e la bellezza naturale del luogo contribuiscono al successo dell'azienda agricola. La natura biologica ed ecologica dell'offerta l'ha resa una destinazione popolare per i viaggiatori interessati al turismo sostenibile.

Fattori di successo:

Impegno verso le pratiche biologiche: l'impegno dell'azienda agricola nell'utilizzo di tecniche di agricoltura biologica garantisce un basso impatto ambientale, offrendo al contempo agli ospiti prodotti sostenibili e di alta qualità.

Forte attenzione alla comunità: la collaborazione con fornitori e artigiani locali ha favorito lo sviluppo di un senso di comunità, contribuendo a sostenere le pratiche tradizionali e l'economia locale.

Integrazione tra turismo e sostenibilità: l'offerta di esperienze coinvolgenti che collegano le attività turistiche a pratiche sostenibili, come gli sport acquatici eco-compatibili, rafforza le credenziali di sostenibilità dell'azienda agricola.

Coinvolgimento della comunità locale e marketing efficace

Perché la pratica è efficiente in termini di costi:

Producendo il proprio cibo e riducendo la dipendenza da fornitori esterni, l'azienda agricola riduce al minimo i costi di produzione alimentare. Inoltre, l'uso di fonti di energia rinnovabile (ad esempio l'energia solare) e di tecniche di conservazione dell'acqua contribuisce a ridurre le spese per le utenze. Il modello di ecoturismo non solo attira un mercato di nicchia di viaggiatori attenti all'ambiente, ma offre anche un'esperienza di alta qualità, consentendo all'azienda agricola di applicare tariffe più elevate per le sue offerte sostenibili. Questi fattori contribuiscono sia alla sostenibilità ambientale che alla redditività finanziaria.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:





L'azienda agricola biologica Logothetis si è posizionata come un esempio di riferimento per il turismo sostenibile a Zante. L'azienda agricola fa parte della rete Ecotourism Zakynthos, che riunisce diverse imprese locali impegnate nel turismo eco-compatibile.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide affrontate dall'azienda agricola biologica Logothetis è quella di educare i turisti al valore delle pratiche agricole biologiche e sostenibili in una regione in cui prevale il turismo di massa. Questa sfida è stata superata sottolineando l'autenticità e l'alta qualità delle esperienze offerte dall'azienda agricola.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

La collaborazione con gli agricoltori locali, gli artigiani e la più ampia rete di ecoturismo di Zante è stata fondamentale per il successo dell'azienda agricola. Queste partnership garantiscono non solo la prosperità dell'azienda agricola, ma anche il suo contributo all'economia locale.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche dell'azienda agricola biologica Logothetis possono essere trasferite ad altre regioni che puntano sull'ecoturismo e sull'agricoltura sostenibile. Per una corretta implementazione, i fattori chiave di successo, come l'integrazione dell'agricoltura biologica, le attività di ecoturismo e il sostegno della comunità locale, dovrebbero essere adattati al contesto locale.



4. Pratiche italiane (ENAIIP Veneto)

1.1. Albergo Diffuso Sauris e Ghesunthaus SPA

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Albergo Diffuso Sauris e Ghesunthaus SPA

Paese e città/località: Sauris di Sopra 7/G, Sauris (UD), Italia

Sito web: <https://www.albergodiffusosauris.com/en/>

Social media:

Facebook: https://www.facebook.com/AlbergoDiffusoSauris/?locale=it_IT

Instagram: <https://www.instagram.com/albergodiffusosauris/>

<https://www.albergodiffusosauris.com/en/blog/>

<https://www.albergodiffusosauris.com/en/sustainability/>

info@albergodiffusosauris.com

Numero di camere: circa 30 alloggi (camere e piccoli appartamenti)

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

L'Albergo Diffuso di Sauris è stato fondato nel 2007. Nato nell'ambito del concetto di "**ospitalità diffusa**", l'Albergo Diffuso di Sauris mira a offrire un'esperienza autentica in un pittoresco villaggio di montagna nella regione Friuli Venezia Giulia, in Italia.

L'hotel opera tipicamente con un piccolo team dedicato che pone l'accento sul servizio personalizzato, spesso composto da circa 5-10 membri del personale.

L'hotel si rivolge principalmente a viaggiatori attenti all'ambiente, famiglie e coloro che cercano attività all'aria aperta e cultura locale. Attrae sia visitatori nazionali che internazionali alla ricerca di **un'esperienza immersiva nella natura**.

L'hotel offre una trentina di alloggi distribuiti in diverse case tradizionali del villaggio. I servizi spesso includono una sala da pranzo comune, cucina locale per la colazione e i pasti e accesso ad attività all'aria aperta come escursionismo e ciclismo.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



Sauris è circondata da uno splendido scenario alpino, con opportunità di trekking, pesca ed esplorazione del paesaggio naturale. Il villaggio è noto per il suo ricco patrimonio culturale e i prodotti tradizionali, tra cui salumi e formaggi.

La regione promuove il turismo sostenibile, con varie attività come passeggiate naturalistiche guidate, laboratori sull'artigianato locale ed eventi culturali. L'obiettivo è quello di mettere in contatto gli ospiti con la comunità locale e l'ambiente.

Sintesi della pratica sostenibile (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

L'Albergo Diffuso di Sauris incarna un modello di ospitalità sostenibile che punta sull'integrazione tra cultura locale, comunità e tutela dell'ambiente. Questo approccio innovativo all'ospitalità non solo ha rivitalizzato l'economia locale, ma ha anche promosso il turismo sostenibile nel pittoresco villaggio di Sauris, situato nella regione Friuli Venezia Giulia in Italia. All'inizio degli anni 2000, l'attenzione si è spostata sull'efficienza energetica. Le case restaurate hanno iniziato a incorporare moderne tecniche di isolamento termico e fonti di energia rinnovabile come pannelli solari e piccoli impianti idroelettrici, riducendo il consumo energetico. L'adozione di pratiche ecologiche si è intensificata attraverso diverse iniziative chiave: 1) l'introduzione della raccolta differenziata e della riduzione dei rifiuti; 2) la promozione di prodotti locali a chilometro zero, valorizzando la gastronomia tradizionale come il prosciutto di Sauris e la birra artigianale; 3) l'implementazione di tecnologie per il risparmio idrico e iniziative per la mobilità sostenibile, compresi i servizi di noleggio di biciclette elettriche.

Dal 2020 in poi, l'attenzione al **turismo sostenibile e alla resilienza** è diventata centrale nel modello dell'Albergo Diffuso. Con l'inizio della pandemia, questa struttura ricettiva dispersiva si è rivelata ideale per il turismo post-pandemico, evitando il sovraffollamento. Sauris ha arricchito la sua offerta sostenibile con **attività di ecoturismo**, trekking e itinerari culturali immersivi, promuovendo **la consapevolezza ambientale** tra i visitatori. Inoltre, l'attenzione si è spostata verso la promozione **del benessere olistico** e **del turismo rigenerativo**, offrendo agli ospiti l'opportunità di entrare in profonda connessione con la natura circostante e la cultura locale. Questo approccio è in linea con la crescente domanda di esperienze di viaggio che supportino sia **la salute fisica che mentale**. Questa evoluzione ha ulteriormente rafforzato il ruolo di Sauris come modello di **turismo sostenibile e resiliente**, ben posizionato per affrontare le sfide future.

Il concetto di "ospitalità **diffusa**" è nato in risposta alle sfide che le piccole comunità rurali devono affrontare per mantenere la loro identità culturale e la loro redditività economica. Trasformando le case tradizionali in alloggi per gli ospiti, l'Albergo Diffuso





di Sauris valorizza il ricco patrimonio culturale della regione, incoraggiando al contempo pratiche sostenibili. Questa iniziativa è in linea con i movimenti più ampi nel turismo sostenibile che promuovono approcci basati sulla comunità e la conservazione dell'ambiente.

Il successo di questa pratica è evidente in diversi modi:

- Il modello favorisce forti legami tra i visitatori e la comunità locale. Utilizzando fornitori locali e coinvolgendo i residenti, l'hotel rafforza il tessuto sociale del villaggio e promuove lo scambio culturale.
- Dando priorità ai prodotti e ai servizi locali, l'Albergo Diffuso contribuisce a mantenere i benefici economici all'interno della comunità. Questo modello non solo sostiene gli agricoltori e gli artigiani locali, ma crea anche posti di lavoro, contribuendo alla resilienza della regione.
- L'attenzione alle pratiche alimentari sostenibili riduce gli sprechi e il consumo di energia, in linea con gli obiettivi del turismo eco-compatibile. Inoltre, incoraggiando attività all'aria aperta come l'escursionismo e il ciclismo, l'hotel promuove un approccio a basso impatto per esplorare gli splendidi dintorni naturali.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

1) Approvvigionamento locale dei prodotti: approvvigionandosi di cibo e forniture da aziende agricole e produttori vicini, l'Albergo Diffuso riduce i costi di trasporto e sostiene l'economia locale. Questo non solo riduce al minimo le spese logistiche, ma offre anche agli ospiti una cucina locale fresca e di alta qualità, migliorando la loro esperienza complessiva.

2) Riduzione dei costi di gestione dei rifiuti: l'hotel pone l'accento sulla sostenibilità attraverso pratiche come il compostaggio e il riciclaggio, che contribuiscono a ridurre al minimo i rifiuti. Riducendo il volume dei rifiuti prodotti, l'hotel può abbassare i costi di smaltimento, contribuendo all'efficienza finanziaria complessiva.

3) Iniziative di efficienza energetica: l'implementazione di soluzioni efficienti dal punto di vista energetico, come l'utilizzo di materiali locali e l'ottimizzazione del consumo energetico negli alloggi, contribuisce a ridurre le bollette. Questi investimenti si ripagano nel tempo, rendendo le operazioni più convenienti.

4) Collaborazione con la comunità: l'hotel collabora con le imprese locali per attività e servizi, riducendo i costi di marketing e operativi. La promozione delle attrazioni e delle esperienze locali consente all'hotel di migliorare la propria offerta senza sostenere spese significative.





5) Attrazione di viaggiatori attenti all'ambiente: l'attenzione alle pratiche sostenibili attira un mercato in crescita di turisti attenti all'ambiente disposti a pagare un sovrapprezzo per esperienze autentiche e rispettose dell'ambiente. Ciò può portare a tassi di occupazione più elevati e a un aumento dei ricavi, contribuendo a compensare i costi operativi.

6) Sostegno da parte di iniziative locali: l'Albergo Diffuso beneficia di programmi di sostegno regionali volti a promuovere il turismo sostenibile, che possono includere sovvenzioni o incentivi per l'attuazione di pratiche eco-compatibili. Questi aiuti finanziari contribuiscono a mitigare gli investimenti iniziali e a migliorare la redditività.

7) Redditività a lungo termine: adottando un modello sostenibile, l'hotel rafforza la propria resilienza alle fluttuazioni del mercato e alle sfide ambientali. Questa adattabilità può portare a risparmi e stabilità a lungo termine, garantendo la redditività economica dell'hotel.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

L'Albergo Diffuso di Sauris riceve costantemente feedback positivi dagli ospiti, che spesso si riflettono in valutazioni elevate su piattaforme come TripAdvisor e Booking.com. Molti visitatori sottolineano l'autenticità dell'esperienza e la qualità della cucina locale, indicando una forte fedeltà dei clienti. In questo modo, l'hotel ha stabilito partnership con agricoltori, artigiani e organizzazioni culturali locali. Questa collaborazione ha portato a un notevole aumento del coinvolgimento della comunità nel turismo, rafforzando l'orgoglio locale e creando ulteriori opportunità economiche.

L'Albergo Diffuso è riconosciuto per il suo impegno verso la sostenibilità, potenzialmente in possesso di certificazioni da parte di organizzazioni turistiche e ambientali di rilievo. Queste certificazioni testimoniano le sue pratiche eco-compatibili e attraggono viaggiatori più attenti all'ambiente. Inoltre, il modello dell'hotel ha contribuito alla creazione di posti di lavoro all'interno della comunità, fornendo opportunità di impiego non solo nel settore dell'ospitalità, ma anche nell'agricoltura locale e nell'artigianato, essenziali per l'esperienza degli ospiti.

Negli ultimi due anni, l'hotel partecipa attivamente alle iniziative e agli eventi regionali di ecoturismo, mettendo in mostra la cultura locale e le pratiche di sostenibilità. Questo coinvolgimento contribuisce a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del turismo sostenibile all'interno della comunità più ampia: approvvigionandosi di prodotti e servizi a livello locale, l'Albergo Diffuso ha stimolato l'economia locale.

Infine, l'hotel incoraggia gli ospiti a partecipare alle iniziative locali di sostenibilità, come le passeggiate naturalistiche guidate e i laboratori sull'artigianato tradizionale.



Questo impegno non solo migliora l'esperienza degli ospiti, ma favorisce anche una comprensione più profonda dell'importanza ecologica e culturale della regione.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide iniziali è stata quella di ottenere il sostegno dei residenti e delle imprese locali per il modello di ospitalità diffusa. Molti abitanti del luogo erano scettici riguardo all'impatto che il turismo avrebbe avuto sulla loro comunità. La direzione dell'hotel ha quindi organizzato incontri informativi e workshop per informare i residenti sui vantaggi di questo tipo di *"turismo diffuso"*. Coinvolgendo la comunità nei processi di pianificazione e decisione, il personale dell'hotel ha favorito un senso di appartenenza e collaborazione, ottenendo un maggiore sostegno da parte della popolazione locale.

Il piano provvisorio dell'Hotel Sauris di integrare prodotti e servizi locali ha posto delle sfide logistiche iniziali, soprattutto per quanto riguarda la garanzia di qualità e fornitura costanti. A tal fine, l'hotel ha stretto partnership con diversi fornitori locali per creare una rete affidabile. Ciò non solo ha garantito un flusso costante di ingredienti di alta qualità, ma ha anche mitigato i rischi associati all'affidarsi a un unico fornitore. L'hotel ha poi posto l'accento sulle pratiche di turismo responsabile, incoraggiando gli ospiti a rispettare le usanze locali e a partecipare alle attività della comunità. Iniziative come workshop locali ed eventi culturali aiutano i visitatori a interagire con la comunità in modo significativo, promuovendo il rispetto reciproco.

Dal punto di vista del marketing, l'hotel ha inizialmente faticato a ottenere visibilità in un mercato turistico competitivo dominato da strutture più grandi. Per rispondere a questa sfida, è stata sviluppata una forte presenza online, mettendo in evidenza gli aspetti unici del modello di ospitalità diffusa e il suo impegno per la sostenibilità. Le campagne sui social media, le partnership con piattaforme di ecoturismo e la partecipazione a fiere turistiche locali hanno contribuito ad attirare il pubblico target.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

- 1) Produttori di formaggi e salumi: forniscono formaggi e salumi tipici che vengono serviti agli ospiti. Questi prodotti locali arricchiscono l'offerta gastronomica e sostengono l'economia locale.
- 2) Associazione culturale di Sauris: organizza eventi come feste tradizionali e mercatini dell'artigianato, coinvolgendo gli ospiti in attività culturali e promuovendo il patrimonio locale.





- 3) Agenzia Friuli Venezia Giulia Turismo: collabora alla promozione della zona e dell'hotel attraverso campagne di marketing, fiere e materiale informativo.
- 4) WWF Italia: ha fornito consulenza sulle pratiche sostenibili e ha collaborato a iniziative per la protezione dell'ambiente circostante, contribuendo alla formazione del personale in materia di ecosostenibilità.
- 5) Comune di Sauris: sostiene l'hotel attraverso incentivi per progetti di sviluppo sostenibile e partecipa a iniziative locali per migliorare le infrastrutture turistiche.
- 6) Università di Udine: ha collaborato con l'hotel a progetti di ricerca relativi al turismo sostenibile e ha fornito studenti per stage, apportando nuove idee e innovazioni.
- 7) Operatori specializzati in ecoturismo: hanno incluso l'Albergo Diffuso di Sauris nei loro pacchetti, attirando un pubblico interessato a esperienze sostenibili.
- 8) Comitati locali: hanno collaborato con l'hotel per garantire che le pratiche turistiche rispettino le tradizioni e i valori della comunità, creando un senso di appartenenza.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Il modello dell'Albergo Diffuso di Sauris è altamente trasferibile ad altre regioni che cercano pratiche di ospitalità sostenibili. Fa parte dell'Associazione Nazionale degli Alberghi Diffusi (ADI), che promuove e valorizza questo modello di ospitalità, sottolineandone l'approccio innovativo "made in Italy". La chiave del suo successo è il coinvolgimento attivo della comunità, che favorisce il sostegno locale e garantisce l'allineamento con i valori della comunità. Le solide partnership con i produttori locali e le organizzazioni culturali migliorano l'autenticità e l'esperienza degli ospiti. L'impegno per la sostenibilità, compreso l'approvvigionamento locale e la riduzione dei rifiuti, è essenziale, insieme al sostegno del governo che fornisce le risorse necessarie e i miglioramenti infrastrutturali. La promozione della cultura locale attraverso eventi ed esperienze arricchisce il turismo e favorisce l'orgoglio della comunità, mentre l'adattabilità alle tendenze del mercato consente di rispondere alle esigenze dei viaggiatori attenti all'ambiente. Sono inoltre fondamentali la formazione continua del personale sulle pratiche di sostenibilità e strategie di marketing efficaci che mettano in evidenza le offerte uniche. Incorporando questi elementi nei propri contesti, altre regioni possono attuare con successo pratiche di turismo sostenibile simili a vantaggio sia dei visitatori che delle comunità locali.





1.2. Corte di Gabriela

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: Sì

Nome della pratica: Hotel Corte di Gabriela - Boutique di lusso

Paese e città/località: Calle degli Avvocati, San Marco 3836 - 30124 Venezia (Italia)

Sito web: <https://www.cortedigabriela.com/info@cortedigabriela.com>

Social media:

FACEBOOK: https://www.facebook.com/HotelCortediGabriela/?locale=it_IT

INSTAGRAM: https://www.instagram.com/corte_di_gabriela/

GUIDA MICHELIN: <https://guide.michelin.com/it/it/hotels-stays/venice/corte-di-gabriela-6834?arr=2024-11-07&dep=2024-11-08>

TRIPADVISOR: https://www.tripadvisor.it/Hotel_Review-g187870-d3454812-Reviews-Corte_Di_Gabriela-Venice_Veneto.html

HOTELS COMBINED:
https://www.hotelscombined.com/Hotel/Corte_Di_Gabriela.htm

Numero di camere: 11 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.

L'Hotel Corte di Gabriela è un boutique hotel situato nel cuore di Venezia, noto per le sue pratiche eco-compatibili e l'atmosfera lussuosa. L'hotel è stato creato a seguito di un accurato restauro iniziato nel 2012. È stato fondato con **un'attenzione** particolare alla **sostenibilità e ai dettagli, offrendo un soggiorno moderno e confortevole con un impatto ambientale minimo.**

Con solo 11 camere, l'hotel offre un'esperienza intima ed esclusiva. È gestito da un piccolo team, che garantisce un servizio personalizzato per ogni ospite. Il segmento di clientela target comprende viaggiatori attenti all'ambiente, coppie e amanti del lusso che apprezzano le pratiche di turismo sostenibile. I servizi dell'hotel includono un giardino interno centrale, camere dotate di tecnologie all'avanguardia come sistemi di climatizzazione intelligenti e articoli da toeletta eco-compatibili. La sua posizione è ideale per chi desidera esplorare i monumenti culturali e storici di Venezia, poiché è vicino a luoghi famosi come Piazza San Marco e il Ponte di Rialto. L'area circostante offre una ricca esperienza turistica, con attrazioni nelle vicinanze, ristoranti locali e negozi di artigianato. L'impegno di Corte di Gabriela per la sostenibilità, il lusso e il



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



servizio personalizzato lo rende una scelta unica per i viaggiatori che desiderano sia il comfort che un turismo responsabile.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

La pratica è nata dall'esigenza di combinare l'ospitalità di lusso con **le sfide ambientali uniche di Venezia**, in particolare l'innalzamento del livello dell'acqua e la pressione del turismo di massa. I proprietari dell'hotel hanno cercato di affrontare questi problemi creando uno spazio intelligente e sostenibile, in linea sia con gli obiettivi di conservazione della città che con le aspettative dei viaggiatori moderni. L'hotel implementa diverse soluzioni digitali chiave per ottimizzare i propri sforzi di sostenibilità.

Queste includono:

- Sistemi intelligenti di gestione dell'energia che regolano il riscaldamento, il raffreddamento e l'illuminazione in base all'occupazione, riducendo significativamente il consumo energetico.
- Check-in e comunicazioni digitali, che riducono la necessità di carta e minimizzano gli sprechi.
- Tecnologie per il risparmio idrico progettate per combattere i problemi di gestione dell'acqua della città, pur offrendo un comfort di lusso agli ospiti.

L'attenzione rivolta ai fornitori locali e ai servizi eco-compatibili, come i prodotti da bagno biodegradabili e i materiali provenienti da fonti sostenibili, rafforza ulteriormente le loro credenziali ecologiche. Inoltre, l'hotel riduce al minimo la sua impronta di carbonio limitando l'uso di plastica monouso e privilegiando, ove possibile, soluzioni digitali rispetto a quelle fisiche. Fattori chiave di successo L'uso di sistemi digitali per la gestione dell'energia e delle risorse si è rivelato fondamentale. Queste tecnologie consentono di effettuare regolazioni in tempo reale, garantendo che le risorse vengano utilizzate solo quando necessario, migliorando l'efficienza dei costi e riducendo gli sprechi. I proprietari e il personale dell'hotel sono profondamente impegnati nella sostenibilità ambientale e comunitaria, valutando costantemente le loro pratiche e collaborando con artigiani e fornitori locali. Promuovendo iniziative eco-compatibili e servizi digitali, l'hotel coinvolge efficacemente gli ospiti nella sua missione di sostenibilità, migliorando la loro esperienza complessiva. Questa pratica è molto importante per Venezia, una città fortemente colpita dai cambiamenti climatici e dal turismo di massa. La combinazione di strumenti digitali e una forte filosofia di sostenibilità consente all'hotel di operare in modo efficiente, ridurre i costi e allinearsi con gli sforzi più ampi di Venezia per la conservazione dell'ambiente. Inoltre, attrae

un mercato in crescita di viaggiatori alla ricerca di alloggi responsabili ed eco-compatibili, rendendolo un esempio di spicco nel settore dell'ospitalità della città.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

1) Risparmio energetico attraverso sistemi di gestione intelligenti: l'implementazione di sistemi digitali di gestione dell'energia consente all'hotel di ottimizzare il riscaldamento, il raffreddamento e l'illuminazione in base all'occupazione. Regolando il consumo energetico solo quando necessario, l'hotel riduce significativamente i costi dell'elettricità. Questi sistemi monitorano e regolano continuamente il consumo in tempo reale, garantendo che non vi sia spreco di energia durante i periodi di inoccupazione, il che è un fattore chiave per l'efficienza dei costi nelle piccole strutture ricettive.

2) Riduzione dell'utilizzo delle risorse: i sistemi digitali di check-in e comunicazione non solo migliorano la comodità degli ospiti, ma eliminano anche la necessità di carta, riducendo i costi amministrativi. Inoltre, le tecnologie per il risparmio idrico aiutano l'hotel a ridurre al minimo lo spreco di acqua, un fattore particolarmente importante in una città come Venezia, dove la gestione dell'acqua è fondamentale. Ciò si traduce direttamente in bollette più basse.

3) Investimento a lungo termine nella sostenibilità: sebbene sia necessario un investimento iniziale per l'installazione di sistemi intelligenti e infrastrutture eco-compatibili, questi investimenti portano a notevoli risparmi a lungo termine. Ad esempio, la riduzione del consumo di energia e acqua si traduce in una diminuzione dei costi delle utenze nel tempo. Inoltre, la riduzione della plastica monouso e dei sistemi di gestione dei rifiuti comporta una diminuzione delle spese relative allo smaltimento dei rifiuti e all'acquisto di materiali non riciclabili.

Sfide:

1) Sfida dei costi di investimento iniziali: costi iniziali elevati per le iniziative di sostenibilità. Soluzione: analisi finanziarie dettagliate per evidenziare i risparmi a lungo termine e ricerca di finanziamenti esterni.

2) Sfida relativa alla formazione del personale: garantire che il personale fosse pienamente coinvolto e informato sulle pratiche di sostenibilità. Soluzione: implementazione di sessioni di formazione regolari incentrate sugli obiettivi e sulle pratiche di sostenibilità.

3) Sfida relativa al coinvolgimento degli ospiti: incoraggiare gli ospiti a partecipare agli sforzi di sostenibilità. Soluzione: sviluppo di strategie di comunicazione chiare e iniziative interattive per informare e coinvolgere gli ospiti.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



L'hotel collabora con le aziende agricole locali per approvvigionarsi di ingredienti biologici per il suo ristorante. Questa collaborazione sostiene l'agricoltura locale e garantisce la freschezza del cibo servito. Ponendo l'accento sull'approvvigionamento locale, l'hotel riduce le emissioni dovute al trasporto e migliora la qualità della sua offerta gastronomica.

Corte di Gabriela collabora con organizzazioni come Legambiente per partecipare a iniziative ambientali, come eventi di pulizia della comunità e campagne di sensibilizzazione sulla sostenibilità. Questa partnership rafforza l'impegno dell'hotel nei confronti della sostenibilità e ne consolida la reputazione all'interno della comunità.

L'hotel collabora con aziende tecnologiche per integrare tecnologie intelligenti nelle camere e migliorare i servizi digitali, come il check-in mobile e il controllo delle camere. Questi progressi tecnologici migliorano l'esperienza degli ospiti e l'efficienza operativa, in linea con le moderne tendenze dell'ospitalità.

L'hotel collabora con l'ente turistico Venezia Unica per promuovere iniziative di turismo sostenibile e partecipare a campagne di marketing eco-compatibili. Questa collaborazione attira viaggiatori attenti all'ambiente e posiziona l'hotel come leader nell'ospitalità sostenibile a Venezia.

L'hotel dispone di prodotti e arredi realizzati da artigiani locali, sostenendo l'artigianato tradizionale e contribuendo all'economia locale. Questo non solo arricchisce l'estetica e l'autenticità dell'hotel, ma rafforza anche i legami con la comunità.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

L'elemento dell'hotel di lusso, come esemplificato dall'Hotel Corte di Gabriela, gioca un ruolo significativo nella trasferibilità dei modelli di sostenibilità e innovazione ad altri imprenditori turistici, ma presenta anche delle sfide. Gli hotel di lusso dispongono di maggiori risorse finanziarie e di una clientela disposta a investire in esperienze uniche e sostenibili, consentendo loro di implementare pratiche eco-compatibili, tecnologie avanzate e collaborazioni con fornitori locali. Questa reputazione attira turisti interessati a scelte responsabili, rendendo più facile l'adozione di iniziative sostenibili. Tuttavia, trasferire questo modello agli imprenditori turistici con minori risorse può essere complesso, poiché le strutture più piccole potrebbero non avere accesso ai finanziamenti necessari. In questo contesto, l'esempio dell'Hotel Corte di Gabriela può funzionare molto bene a Venezia, una città di alto livello dove i visitatori sono inclini a investire in esperienze di lusso e sostenibili. Questa predisposizione favorisce le pratiche eco-compatibili, mentre l'unicità culturale di Venezia offre opportunità di collaborazione con artigiani e produttori locali, creando esperienze autentiche che sostengono l'economia locale. Inoltre, la crescente attenzione al sovraffollamento turistico nelle grandi città spinge gli operatori del settore ricettivo a cercare soluzioni sostenibili. L'implementazione di pratiche eco-compatibili e il





GreenComp4Hosts

sostegno alle iniziative di conservazione locali possono migliorare l'immagine di un hotel e attirare una clientela consapevole. Tuttavia, è fondamentale che queste iniziative siano ben pianificate e sostenute dagli enti locali e dalle organizzazioni turistiche per garantire una vera sostenibilità.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



1.3. Eco Hotel Bonapace

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Eco Hotel Bonapace

Paese e città/località: Via Strada Piccola, 15
38069 Torbole sul Garda (TN) - Italia

Sito web: <https://www.ecohotelbonapace.com/en/> / info@ecohotelbonapace.com

Numero di camere: 20 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

L'Eco Hotel Bonapace è stato fondato nel 2013 e pone l'accento sulle pratiche di turismo sostenibile. L'hotel si trova a Torbole, rinomata località sul Lago di Garda, circondata da bellezze naturali. Si rivolge principalmente a viaggiatori attenti all'ambiente, famiglie e appassionati di attività all'aria aperta come windsurf, escursionismo e ciclismo. L'hotel è gestito da un piccolo staff dedicato e dispone di servizi come una terrazza panoramica, un giardino e camere eco-compatibili realizzate con materiali naturali. La sua filosofia green include l'uso di energie rinnovabili, la riduzione dei rifiuti e l'utilizzo di prodotti biologici.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Il percorso di sostenibilità dell'Eco Hotel Bonapace è iniziato con un chiaro obiettivo di ridurre al minimo il proprio impatto ambientale, dalla progettazione alle operazioni quotidiane. L'hotel è stato costruito utilizzando materiali naturali di provenienza locale, con l'efficienza energetica in primo piano. I pannelli solari alimentano gran parte dell'edificio, mentre i sistemi di isolamento e ventilazione riducono la necessità di riscaldamento e condizionamento. Il sistema di raccolta dell'acqua piovana sostiene gli sforzi di conservazione dell'acqua, mentre i rifiuti vengono gestiti attraverso rigorosi protocolli di riciclaggio. Il cibo biologico di provenienza locale rafforza l'impegno dell'hotel verso la sostenibilità, promuovendo una filosofia a chilometro zero che sostiene gli agricoltori locali.

Situato nello splendido paesaggio naturale del Lago di Garda, l'Eco Hotel Bonapace si rivolge a ospiti appassionati di attività all'aria aperta ma anche consapevoli del loro impatto sull'ambiente. La decisione di integrare la sostenibilità nel cuore dell'hotel è stata dettata dalla consapevolezza che il turismo responsabile non solo attira ospiti attenti all'ambiente, ma contribuisce anche a preservare l'ecosistema locale, un elemento chiave del fascino della regione.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Il successo di queste pratiche risiede nella loro implementazione olistica e ponderata. Dalla fase di costruzione alla gestione continua dell'hotel, la sostenibilità è considerata un valore fondamentale piuttosto che un ripensamento. L'uso di moderne tecnologie ecologiche, come l'energia solare, combinato con metodi tradizionali come la raccolta dell'acqua piovana, garantisce che l'impatto ambientale dell'hotel rimanga minimo. Queste pratiche, insieme alla dedizione del personale e ai forti legami con la comunità, posizionano l'hotel come un modello di ecoturismo e di profondo impegno nell'educazione ambientale: l'hotel non si limita ad attuare pratiche eco-compatibili, ma coinvolge attivamente i propri ospiti nella sostenibilità.

Attraverso workshop e attività guidate, gli ospiti possono imparare a conoscere le energie rinnovabili, gli ecosistemi locali e la vita sostenibile. Questo approccio educativo va oltre i confini dell'hotel, contribuendo a promuovere una più ampia consapevolezza ambientale. L'integrazione dell'hotel nella comunità locale, a sostegno degli agricoltori e degli artigiani della zona, rende il suo impatto ancora più significativo promuovendo un'economia circolare e sostenibile.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

L'Eco Hotel Bonapace è considerato efficiente in termini di costi per diversi motivi. In primo luogo, l'uso di fonti di energia rinnovabile, come i pannelli solari, riduce i costi energetici a lungo termine. Anche l'isolamento efficiente e i sistemi di ventilazione naturale riducono le spese di riscaldamento e raffreddamento. Il sistema di raccolta dell'acqua piovana abbassa le bollette dell'acqua e le pratiche di riduzione dei rifiuti, tra cui il riciclaggio e i prodotti biodegradabili, riducono i costi di smaltimento dei rifiuti. Inoltre, l'approvvigionamento di cibo a livello locale non solo riduce i costi di trasporto, ma sostiene anche l'economia locale, creando un modello di business sostenibile. Queste strategie migliorano collettivamente la redditività, mantenendo al contempo l'impegno per la tutela dell'ambiente.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

L'Eco Hotel Bonapace si distingue come il primo hotel ad aver ottenuto le certificazioni KlimaHaus Hotel Gold, Arca Platinum e Passivhaus Institut, a testimonianza del suo eccezionale impegno per la sostenibilità. I fondatori dell'hotel hanno abbracciato la visione di un edificio completamente ecologico a impatto ambientale zero, considerando l'eco-compatibilità come una filosofia globale piuttosto che un semplice standard di costruzione.

Questa filosofia privilegia un approccio sostenibile che rispetta sia l'ambiente locale che la qualità della vita degli ospiti. Tra le pratiche chiave vi è la collaborazione con agricoltori locali che aderiscono ai principi dell'agricoltura biologica per garantire che il menu della colazione sia composto esclusivamente da prodotti locali. L'elettricità dell'hotel proviene interamente da fonti rinnovabili, rafforzando il suo impegno per la sostenibilità.

In tutto l'edificio viene impiegata una tecnologia innovativa, introducendo soluzioni mai viste prima in strutture ricettive di questo tipo. Un sistema di pompa di calore geotermica con scambio acqua/acqua fornisce tutto il riscaldamento e il

raffreddamento, dimostrando come la tecnologia avanzata possa essere sfruttata per scopi eco-compatibili. Queste iniziative contribuiscono collettivamente a preservare l'ambiente circostante, migliorando al contempo l'esperienza complessiva degli ospiti.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Le sfide affrontate dall'Eco Hotel Bonapace sono strettamente legate alle caratteristiche uniche del territorio trentino, noto per i suoi splendidi paesaggi naturali e l'impegno per il turismo sostenibile. L'integrazione di tecnologie ecologiche avanzate ha richiesto un'attenta considerazione dei delicati ecosistemi della regione. Ciò ha comportato una profonda comprensione dell'ambiente locale per garantire che gli sforzi di sostenibilità non disturbassero gli habitat esistenti.

Oltre ad adottare tecnologie innovative, l'hotel dà la priorità alla collaborazione con gli agricoltori locali, che non solo fornisce agli ospiti prodotti biologici, ma sostiene anche il patrimonio agricolo del Trentino. Questa partnership rafforza i legami con la comunità e contribuisce a sostenere le economie locali. Approvvigionandosi di prodotti alimentari a livello locale, l'hotel allinea le sue pratiche agli obiettivi ambientali più ampi del Trentino, che enfatizzano la conservazione delle risorse naturali e la promozione di un turismo responsabile.

Questi sforzi dimostrano come le iniziative locali possano contribuire a un futuro più sostenibile per la regione, presentando un modello che altre aziende possono seguire per bilanciare la redditività economica con la tutela dell'ambiente. L'integrazione armoniosa di pratiche eco-compatibili nel contesto del ricco paesaggio del Trentino sottolinea il potenziale del turismo a beneficio sia dell'ambiente che della comunità ([Climate Scorecard](#), [Ecobnb](#)).

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

La collaborazione dell'Eco Hotel Bonapace con gli stakeholder esterni offre diversi esempi concreti che illustrano l'efficacia di queste partnership nel promuovere la sostenibilità.

Un esempio degno di nota è l'impegno dell'hotel ad acquistare prodotti biologici esclusivamente da **agricoltori locali**. Questa iniziativa non solo fornisce agli ospiti cibo fresco e di alta qualità, ma sostiene anche l'agricoltura locale, contribuendo all'economia della regione. L'hotel collabora con aziende agricole che praticano l'agricoltura biologica, assicurando che il suo menu rifletta la disponibilità stagionale e riduca l'impronta di carbonio associata al trasporto di alimenti su lunghe distanze.

Un altro esempio è l'impegno dell'hotel con **le organizzazioni ambientaliste locali**. Queste partnership hanno facilitato l'organizzazione di workshop educativi sia per il personale che per gli ospiti, incentrati su argomenti quali le energie rinnovabili, la biodiversità e le pratiche di vita sostenibili. Ospitando eventi e attività che coinvolgono



la comunità locale, l'Eco Hotel Bonapace rafforza il suo impegno a favore della tutela dell'ambiente ed educa i visitatori sull'importanza del turismo sostenibile.

L'hotel collabora con **l'ente turistico del Trentino** per promuovere pratiche eco-compatibili in tutta la regione. Questa partnership contribuisce a sottolineare l'importanza delle iniziative di turismo sostenibile e posiziona l'Eco Hotel Bonapace come un esempio di riferimento nell'area del Trentino. L'hotel partecipa attivamente alle campagne regionali che incoraggiano il turismo responsabile, migliorando così l'attrattiva complessiva del Trentino come destinazione per i viaggiatori attenti all'ambiente. In questo senso, l'Eco Hotel Bonapace collabora con guide locali e società di avventura per offrire escursioni e corsi in vari sport, come l'arrampicata e il canyoning. Questa collaborazione non solo arricchisce le esperienze degli ospiti, ma favorisce anche i legami economici all'interno della comunità. Lavorando a stretto contatto con gli operatori sportivi locali, l'hotel contribuisce a un modello di turismo sostenibile che sostiene sia la tutela dell'ambiente che l'economia locale.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche sostenibili implementate all'Eco Hotel Bonapace possono servire da modello per iniziative simili in altri contesti, in particolare nelle regioni che danno priorità all'ecoturismo e alle attività all'aria aperta. Le condizioni chiave per trasferire con successo queste pratiche includono l'attenzione alla collaborazione con la comunità, lo sfruttamento delle risorse locali e l'integrazione di tecnologie eco-compatibili.

Uno degli aspetti fondamentali del successo dell'Eco Hotel Bonapace è la sua collaborazione con gli stakeholder locali, tra cui agricoltori, organizzazioni sportive e gruppi ambientalisti. Questo approccio garantisce che le pratiche dell'hotel non solo sostengano l'economia locale, ma siano anche in linea con i valori e gli obiettivi ambientali della comunità. Per altre regioni che desiderano attuare iniziative simili, è fondamentale costruire solide partnership con gli stakeholder locali. Ciò può comportare la collaborazione con cooperative agricole, enti turistici e organizzazioni ambientaliste per creare una strategia di sostenibilità coerente.

Inoltre, è fondamentale utilizzare le risorse locali. L'Eco Hotel Bonapace si rifornisce di prodotti biologici dagli agricoltori vicini, il che non solo riduce le emissioni dovute al trasporto, ma sostiene anche l'agricoltura locale. Le regioni che prendono in considerazione modelli di ecoturismo simili dovrebbero identificare e promuovere i prodotti e i servizi locali per favorire un'economia sostenibile. Ciò include concentrarsi sull'artigianato locale, sulle esperienze culinarie e sulle attività che mettono in risalto le risorse naturali uniche della regione. Inoltre, l'integrazione di tecnologie ecologiche innovative, come l'energia solare e il riscaldamento geotermico, è essenziale per ridurre al minimo l'impatto ambientale. L'implementazione di tali tecnologie può essere inizialmente costosa, ma spesso comporta risparmi a lungo termine e aumenta l'attrattiva della destinazione. Le regioni devono garantire l'accesso a finanziamenti e





GreenComp4Hosts

sovvenzioni, che possono essere fondamentali per sostenere queste iniziative eco-compatibili.

In conclusione, la trasferibilità delle pratiche dell'Eco Hotel Bonapace dipende dalla collaborazione con gli stakeholder locali, dallo sfruttamento delle risorse regionali e dall'integrazione di tecnologie sostenibili. Promuovendo queste condizioni, altre regioni possono attuare con successo iniziative di ecoturismo simili che vanno a beneficio sia dell'ambiente che della comunità locale.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



1.4. Agriturismo La Rocca

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Agriturismo La Rocca

Paese e città/località: Str. di Sem, 4, 37011 Bardolino VR - Italia

Sito web: <https://agriturismo-larocca.it/en/>

Numero di camere: 8 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

L'Agriturismo La Rocca di Bardolino, situato sulle colline che sovrastano il Lago di Garda, è stato fondato nel 1991 dalla famiglia Ottolini, che ha trasformato la propria azienda agricola tradizionale in una struttura ricettiva, pur continuando le attività agricole, tra cui la produzione di vino Bardolino Classico, olio extravergine di oliva e grappa. Ristrutturate con cura nel 2019, le camere de La Rocca dispongono di balcone o terrazza privati e sono accessibili tramite ascensore. Il piccolo hotel offre un rifugio tranquillo con un mix di fascino rustico e comfort moderni, ideale per gli amanti della natura e per chi cerca relax vicino a Bardolino e al Garda.

Il target di riferimento comprende coppie, famiglie e turisti alla ricerca di un mix di esperienze rurali e vicinanza alle attrazioni del Lago di Garda. L'agriturismo offre una vasta gamma di sistemazioni, dalle camere nella Casa Padronale a quelle nel Fienile (un fienile ristrutturato), per un totale di 22 posti letto. Le camere sono dotate di aria condizionata, TV satellitare e Wi-Fi.

I servizi includono:

- Una piscina circondata da ulivi;
- Giardini con lettini prendisole;
- Servizio di prima colazione con prodotti locali;
- Degustazioni di vino e olio d'oliva di loro produzione.

La zona circostante offre una varietà di attività, come escursioni a piedi, in bicicletta e visite alla vicina Rocca del Garda, un altipiano a 300 metri di altezza che offre una vista panoramica. L'hotel è anche comodamente vicino al parco divertimenti Gardaland, ai parchi acquatici, alle terme e alle città storiche come Bardolino e Garda.

La Rocca mira a offrire un'esperienza italiana tranquilla e autentica con accesso diretto alla natura, pur essendo a breve distanza dalle principali attrazioni del Lago di Garda.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Dopo la ristrutturazione, l'Agriturismo La Rocca di Bardolino ha implementato varie **pratiche sostenibili** che non solo migliorano la sua gestione ambientale, ma creano anche un'esperienza eco-compatibile distintiva per gli ospiti. Innanzitutto, si concentra **sull'efficienza delle risorse, sulla produzione alimentare locale e sulla conservazione dell'ambiente**. Essendo un'azienda agricola attiva, La Rocca produce **vino, olio d'oliva e grappa**, tutti consumati in loco. Ciò riduce l'impronta di carbonio minimizzando le esigenze di trasporto, offrendo al contempo agli ospiti un'autentica esperienza dal produttore al consumatore. Inoltre, privilegia l'uso **dell'energia solare** per il riscaldamento dell'acqua e implementa **sistemi di raffreddamento naturali** per ridurre il consumo energetico.

Contesto e origini della pratica

Le iniziative sostenibili di La Rocca sono profondamente legate al **patrimonio agricolo della famiglia Ottolini**, che risale a prima del 1991, quando la proprietà è stata trasformata da azienda agricola tradizionale in agriturismo. L'obiettivo era quello di mantenere l'essenza delle radici agricole della famiglia, incorporando al contempo pratiche **turistiche eco-consapevoli**. Questi sforzi sono in linea con **le tendenze** più ampie **dell'agriturismo** italiano, dove l'ospitalità e l'agricoltura si fondono, offrendo ai visitatori esperienze immersive legate alle tradizioni locali.

Fattori di successo e rilevanza

Gli sforzi di La Rocca in materia di sostenibilità si sono rivelati vincenti grazie a diversi fattori:

- **Produzione a ciclo chiuso:** coltivando e producendo la maggior parte dei propri alimenti e bevande, l'agriturismo riduce il proprio impatto ambientale e offre un punto di forza unico ai viaggiatori attenti all'ambiente.
- **Risparmio energetico e idrico:** l'uso di **pannelli solari** e di **sistemi efficienti di gestione dell'acqua** contribuisce a ridurre la dipendenza dalle risorse non rinnovabili, migliorando ulteriormente il profilo di sostenibilità dell'agriturismo.
- **Biodiversità e conservazione:** la conservazione del **paesaggio mediterraneo** che circonda La Rocca, compresi gli uliveti e i vigneti, sostiene l'ecosistema locale e offre una bellezza naturale che attira gli ospiti interessati alla natura e alle attività all'aria aperta.

Elementi che garantiscono il successo

Diversi elementi sono stati fondamentali per garantire il successo di queste pratiche sostenibili:

- **Vicinanza ai paesaggi naturali:** situata sulle colline sopra il Lago di Garda, La Rocca sfrutta il suo ambiente naturale per implementare attività eco-compatibili come **l'escursionismo** e **il ciclismo**, attirando turisti che apprezzano la natura.



- **Partecipazione degli ospiti:** i visitatori sono attivamente coinvolti nel processo di sostenibilità attraverso attività come **degustazioni di vino e olio d'oliva**, che sottolineano l'importanza della produzione locale e del consumo responsabile.
- **Allineamento con le tendenze globali:** con l'ascesa **dell'ecoturismo**, l'attenzione di La Rocca alla sostenibilità trova riscontro nei viaggiatori moderni che cercano esperienze di viaggio autentiche e rispettose dell'ambiente.

In sintesi, l'Agriturismo La Rocca è un esempio **di turismo rurale sostenibile** che integra l'agricoltura tradizionale con le moderne pratiche ambientali, creando un rapporto armonioso tra agricoltura, ospitalità e natura.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Le pratiche sostenibili dell'Agriturismo La Rocca di Bardolino contribuiscono **all'efficienza dei costi** per diversi motivi:

1. **Produzione locale:** la produzione propria di vino, olio d'oliva e grappa riduce significativamente i costi associati all'acquisto di questi prodotti da fornitori esterni. Utilizzando ciò che viene coltivato e prodotto in loco, l'agriturismo beneficia di **costi di produzione inferiori** e di **spese di trasporto ridotte**, il che contribuisce anche a un minore impatto ambientale.
2. **Efficienza energetica:** l'agriturismo ha investito in **pannelli solari** e sistemi ad alta efficienza energetica, come la ventilazione naturale e le tecniche di conservazione dell'acqua. Questi investimenti, sebbene richiedano un capitale iniziale, portano a **risparmi a lungo termine** grazie alla riduzione delle bollette energetiche e del consumo di risorse. Nel tempo, la ridotta dipendenza da fonti energetiche esterne diminuisce i costi operativi.
3. **Riduzione dei rifiuti:** adottando un **sistema a ciclo chiuso** (cioè utilizzando le risorse prodotte in loco), l'agriturismo riduce i rifiuti e ottimizza l'utilizzo delle risorse. Ciò diminuisce i costi relativi allo smaltimento dei rifiuti e all'acquisto di materiali aggiuntivi.
4. **Turismo stagionale:** La Rocca sfrutta il suo ambiente naturale e le attrazioni stagionali, attirando turisti durante i periodi di punta senza dover investire pesantemente in attrazioni artificiali o infrastrutture. Ciò consente di mantenere i costi di manutenzione relativamente bassi, pur continuando ad attirare un flusso costante di visitatori.
5. **Semplicità operativa:** l'attenzione all'ecoturismo e al fascino rurale consente all'agriturismo di mantenere un organico relativamente ridotto, riducendo i costi di manodopera e fornendo comunque un servizio personalizzato e di alta qualità. Ciò consente una gestione efficiente e minori costi operativi.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



- **Produzione agricola autosufficiente:** la produzione in loco di **vino Bardolino DOC**, olio d'oliva e grappa è un risultato importante. Non solo sostiene la sostenibilità operativa dell'agriturismo, ma migliora anche l'esperienza degli ospiti attraverso degustazioni e un contatto diretto con le tradizioni agricole locali. Si tratta di un risultato qualitativo, in quanto permette ai visitatori di immergersi nell'autentico stile di vita rurale.
- **Soddisfazione e esperienza degli ospiti:** La Rocca si è guadagnata la reputazione di offrire un ambiente tranquillo e panoramico, unito a un'ospitalità eccezionale. Il coinvolgimento personale della famiglia Ottolini e il servizio cordiale sono spesso sottolineati nelle recensioni degli ospiti, contribuendo ad alti livelli di soddisfazione e alla fidelizzazione dei visitatori. Questo feedback qualitativo è un forte indicatore del successo nella creazione di un'esperienza agrituristica intima e autentica.
- **Ecoturismo e conservazione della natura:** la promozione di attività eco-compatibili come l'escursionismo e il ciclismo, insieme all'attenzione alla conservazione del paesaggio naturale, posiziona La Rocca come una destinazione privilegiata per i turisti attenti all'ambiente. L'integrazione dell'agriturismo con l'ambiente naturale circostante sottolinea il suo impegno per il turismo sostenibile, una tendenza in crescita che attrae i viaggiatori moderni.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

La Rocca ha partecipato a iniziative promosse da associazioni agricole locali, come la **Federazione Italiana Agriturismo e Agricoltura Multifunzionale (FIAAF)**. Queste associazioni forniscono formazione e supporto ai membri per l'implementazione di pratiche agricole sostenibili e la promozione del turismo rurale. Ad esempio, attraverso workshop e corsi, La Rocca ha potuto migliorare le sue tecniche di produzione di vino e olio d'oliva, contribuendo a ottenere prodotti di qualità superiore.

L'agriturismo collabora con **l'Ente Turistico del Lago di Garda** per partecipare a campagne di marketing dedicate all'ecoturismo. Queste campagne mirano a promuovere il Lago di Garda come destinazione sostenibile, attirando visitatori interessati a esperienze di viaggio responsabili. Attraverso eventi e fiere, La Rocca si è posizionata come punto di riferimento per chi cerca un soggiorno immerso nella natura.

Infine, La Rocca collabora attivamente con **i produttori locali**, come agricoltori e artigiani, per procurarsi ingredienti freschi e prodotti tipici. Questa rete di collaborazione non solo sostiene l'economia locale, ma garantisce anche ingredienti di alta qualità per le degustazioni e i pasti serviti agli ospiti. Attraverso questa rete, La Rocca ha contribuito a creare un mercato sostenibile che valorizza le risorse locali.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:



I cinque aspetti elencati di seguito sono pratiche trasversali e comuni nell'ambito dell'agriturismo in Italia:

1. Forte coinvolgimento della comunità locale

È fondamentale stabilire solide collaborazioni con gli stakeholder locali. Il coinvolgimento delle associazioni agricole locali, degli enti turistici e delle organizzazioni comunitarie favorisce la creazione di una rete di sostegno che migliora la condivisione delle risorse e lo scambio di conoscenze. Questo approccio collaborativo può migliorare significativamente la sostenibilità e l'attrattiva delle iniziative di agriturismo.

2. Focus sulla sostenibilità e sull'ecoturismo

Un altro aspetto essenziale è l'impegno per la sostenibilità e l'ecoturismo. Adottando pratiche eco-compatibili, come l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile e la promozione della biodiversità locale, l'agriturismo può attrarre viaggiatori attenti all'ambiente che cercano esperienze di viaggio responsabili. Questa attenzione non solo valorizza il marchio, ma contribuisce anche al benessere generale dell'ambiente e delle comunità locali.

3. Prodotti locali di qualità

Enfatizzare l'approvvigionamento locale è fondamentale per replicare modelli di agriturismo di successo. Dando la priorità agli ingredienti freschi e ai prodotti dei produttori locali, gli agriturismi non solo sostengono l'economia locale, ma migliorano anche l'autenticità della loro offerta culinaria. Questa dedizione alla qualità può arricchire significativamente l'esperienza degli ospiti e creare un legame più profondo con la cultura e le tradizioni della regione.

4. Marketing e branding

Strategie di marketing efficaci svolgono un ruolo fondamentale nell'attrarre visitatori. Gli agriturismi dovrebbero sviluppare campagne mirate che mettano in evidenza le loro offerte uniche, in particolare in termini di ecoturismo e cultura locale. Sfruttando le piattaforme digitali e le partnership con le agenzie di viaggio, possono aumentare la loro visibilità e attrarre un pubblico più ampio interessato ai viaggi sostenibili.



1. 5. Borgo Santo Pietro

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Borgo Santo Pietro

Paese e città/località:

Borgo Santo Pietro, 110 • Loc. Palazzetto - 53012 Chiusdino (SI)

Sito web: <https://borgosantopietro.com/>

Social media: FACEBOOK: <https://www.facebook.com/BorgoSantoPietro>

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/borgosantopietro/>

Numero di camere: 22 camere.

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Borgo Santo Pietro, situato in Toscana, è stato fondato nel 2001 da Claus e Jeanette Thottrup, che hanno acquistato e restaurato una villa del XIII secolo. L'hotel ha aperto ufficialmente nel 2008 come boutique hotel di lusso, offrendo 22 camere e suite, ciascuna progettata con mobili su misura, affreschi e oggetti d'antiquariato, creando un'atmosfera raffinata ma confortevole.

Sebbene il numero esatto dei dipendenti non sia noto al pubblico, data la natura esclusiva dell'hotel e l'enfasi posta sul servizio personalizzato, si stima che il personale sia compreso tra 50 e 100 persone, a seconda della stagione. Ciò garantisce un elevato rapporto tra personale e ospiti, fornendo un servizio attento e su misura per ogni cliente.

Borgo Santo Pietro si rivolge principalmente a viaggiatori facoltosi che cercano un'esperienza coinvolgente ed esclusiva in Toscana. La sua clientela principale comprende coppie in cerca di fughe romantiche, appassionati di benessere attratti dalla spa olistica e amanti del cibo che apprezzano il ristorante stellato Michelin, Meo Modo. La clientela comprende anche turisti di fascia alta interessati alle esperienze culturali e gastronomiche, attratti dalla filosofia sostenibile dell'hotel, dai servizi di lusso e dall'intimo legame con il paesaggio circostante.

Oltre a sistemazioni di lusso, l'hotel offre attività personalizzate come corsi di cucina, degustazioni di vini ed escursioni nella campagna toscana alla scoperta del ricco patrimonio culturale. La vicinanza a Siena, Firenze e rinomate regioni vinicole come il Chianti e Montalcino rende Borgo Santo Pietro una destinazione ambita dai viaggiatori più esigenti. Essendo un boutique hotel con solo 22 camere, il personale è relativamente ridotto ma altamente qualificato. Per fornire un servizio esclusivo e altamente personalizzato, il rapporto tra personale e ospiti è molto elevato, con un numero di dipendenti che varia da 50 a 100 a seconda della stagione.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Situato nella pittoresca campagna toscana, l'hotel era originariamente incentrato sul turismo di lusso, ma nel corso del tempo è diventato un modello di integrazione tra ospitalità di alto livello e pratiche sostenibili. Questa evoluzione è stata guidata dal cambiamento globale verso un turismo più attento all'ambiente e dal desiderio di preservare l'ecosistema locale migliorando al contempo l'esperienza degli ospiti. Sfruttando il ricco patrimonio agricolo della regione e le bellezze naturali che circondano l'hotel, Borgo Santo Pietro è diventato un leader nel turismo di lusso sostenibile.

Una delle pratiche di sostenibilità più importanti del Borgo Santo Pietro è l'attenzione all'eliminazione della plastica monouso, un passo significativo verso la riduzione dell'impatto ambientale. Nel 2021, l'hotel ha installato tre sistemi di depurazione dell'acqua all'avanguardia, che hanno permesso di fornire gratuitamente acqua potabile di alta qualità proveniente direttamente dal sito, riducendo la necessità di bottiglie di plastica. Questo sforzo da solo dimostra un chiaro impegno a ridurre al minimo i rifiuti di plastica, una questione importante nel settore dell'ospitalità.

Un'altra iniziativa chiave è la creazione della **Herb House**, dove le erbe coltivate in loco vengono trasformate in oli essenziali utilizzati nella linea di cosmetici **Seed to Skin** dell'hotel. Questo sistema a ciclo chiuso non solo sostiene l'economia locale utilizzando ingredienti di produzione propria, ma offre anche agli ospiti prodotti per la cura della pelle biologici di alta qualità che riflettono la filosofia del lusso sostenibile.

Inoltre, Borgo Santo Pietro ha realizzato un **laboratorio di fermentazione** che lavora oltre 200 tipi di verdure e 50 erbe aromatiche coltivate nella proprietà. Questi ingredienti vengono utilizzati direttamente nei ristoranti dell'hotel, sottolineando ulteriormente l'approccio "**dalla fattoria alla tavola**", che riduce al minimo le distanze di trasporto degli alimenti e promuove una cucina stagionale e biologica. Ciò è in linea con la crescente tendenza a integrare **l'agricoltura sostenibile e le pratiche eco-compatibili** nelle esperienze di viaggio di lusso. L'apertura del **ristorante Orto** nel 2022, situato direttamente nell'orto dell'hotel, consolida questa pratica offrendo piatti interamente basati sui prodotti coltivati in casa.

Dal punto di vista della trasformazione digitale, Borgo Santo Pietro sfrutta le piattaforme digitali (social media e sito web) per promuovere la sostenibilità. Attraverso questi canali, condivide le proprie iniziative eco-compatibili, come l'uso dell'agricoltura biodinamica, la linea di prodotti naturali per la cura della pelle (*Seed to Skin*) e gli sforzi per la riduzione dei rifiuti, sensibilizzando e soddisfacendo i consumatori consapevoli a livello globale.

Il suo approccio globale alla sostenibilità integra fattori ambientali, sociali ed economici. Queste iniziative hanno iniziato a evolversi in modo significativo nel 2021, rispondendo sia alle tendenze globali in materia di sostenibilità sia alla visione dei proprietari di creare un'esperienza olistica e rispettosa dell'ambiente per i propri ospiti.



Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

A **Borgo Santo Pietro**, l'interconnessione tra le iniziative "**dalla fattoria alla tavola**", **Herb House**, **Seed to Skin** e il **laboratorio di fermentazione** crea un ecosistema autosufficiente in cui le risorse sono gestite e riutilizzate in modo efficiente. Questa sinergia contribuisce a ridurre al minimo gli sprechi e la necessità di input esterni, rendendo queste pratiche sia sostenibili che convenienti.

Connessione tra le pratiche

1. **Farm-to-Table:** questa filosofia è fondamentale per la produzione alimentare di Borgo Santo Pietro. Verdure, erbe aromatiche e frutta sono coltivate nella fattoria biologica dell'hotel e utilizzate direttamente nei suoi ristoranti, tra cui il **Meo Modo**, stellato Michelin, e il più recente **Orto Restaurant**. Ciò elimina i costi e l'impatto ambientale del trasporto degli ingredienti, garantendo al contempo prodotti stagionali di alta qualità.
2. **Erbario e Seed to Skin:** le erbe coltivate nella fattoria vengono trasformate in oli essenziali nell'**Erbario**, che vengono poi utilizzati nella linea di cosmetici **Seed to Skin** dell'hotel. Questa pratica consente un uso efficiente del terreno, poiché le erbe non solo migliorano i servizi benessere e spa dell'hotel, ma forniscono anche prodotti di alta gamma per la cura della pelle degli ospiti. Il risultato è un sistema a ciclo chiuso in cui le erbe coltivate vengono trasformate in prodotti a valore aggiunto, aumentando il potenziale di guadagno e riducendo gli sprechi.
3. **Laboratorio di fermentazione:** il laboratorio di fermentazione trasforma le verdure e le erbe in eccesso in alimenti e ingredienti fermentati, utilizzati nelle cucine dell'hotel. Ciò consente all'hotel di massimizzare l'uso dei prodotti della propria fattoria, prolungando la durata di conservazione delle verdure e delle erbe e migliorando il sapore e il valore nutrizionale dei pasti serviti agli ospiti.

Le pratiche di sostenibilità del Borgo Santo Pietro sono altamente efficienti in termini di costi grazie a diversi fattori interconnessi che consentono all'hotel di utilizzare efficacemente le risorse locali e ridurre al minimo gli sprechi. L'approccio "dalla fattoria alla tavola", ad esempio, riduce la dipendenza dai fornitori esterni e taglia i costi associati al trasporto, all'acquisto e allo stoccaggio dei prodotti alimentari. Coltivando in loco le proprie verdure, erbe aromatiche e frutta, l'hotel non solo garantisce un approvvigionamento costante di ingredienti freschi, ma elimina anche l'impatto ambientale e finanziario del trasporto degli alimenti. Questo approvvigionamento locale è ulteriormente ampliato con l'uso della **Herb House**, dove le erbe coltivate nei giardini dell'hotel vengono trasformate in oli essenziali utilizzati per la linea di cosmetici **Seed to Skin**. Questo uso innovativo delle erbe coltivate in casa aggiunge valore, trasformando quelli che altrimenti sarebbero semplici prodotti agricoli in lussuosi prodotti per la cura della pelle per gli ospiti, diversificando i flussi di entrate e migliorando la reputazione dell'hotel come destinazione di alto livello.

Un'altra pratica chiave che contribuisce all'efficienza dei costi è il **laboratorio di fermentazione**, dove le verdure e le erbe in eccesso vengono trasformate in alimenti fermentati, prolungandone la durata di conservazione e riducendo gli sprechi. Il processo di fermentazione, che è a bassa tecnologia e richiede un consumo energetico



minimo, consente all'hotel di conservare i prodotti durante la bassa stagione, garantendo una fornitura continua di ingredienti per i suoi ristoranti. Questo approccio olistico riduce al minimo gli sprechi alimentari, riduce i costi di smaltimento e massimizza l'utilizzo di tutti i prodotti raccolti. Inoltre, riducendo la dipendenza da fornitori esterni di alimenti e cosmetici, Borgo Santo Pietro taglia i costi di intermediazione, offrendo al contempo prodotti unici, freschi di fattoria e naturali, in linea con le preferenze degli ospiti attenti all'ambiente. Questo crea un modello economico in cui la sostenibilità non solo sostiene gli obiettivi ambientali, ma migliora anche la redditività attraverso il risparmio sui costi e la creazione di ulteriori fonti di reddito.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Un indicatore qualitativo è l'**accoglienza positiva da parte degli ospiti**, sempre più attratti da esperienze di lusso eco-consapevoli. Borgo Santo Pietro offre esperienze coinvolgenti e pratiche come corsi di cucina, giardinaggio e l'uso dei cosmetici Seed to Skin, che non solo aumentano la soddisfazione degli ospiti, ma sensibilizzano anche sul tema della vita sostenibile. L'alto tasso di partecipazione a queste attività suggerisce che gli ospiti apprezzano la sostenibilità come parte della loro esperienza di lusso. Inoltre, le recensioni sulle piattaforme di ospitalità menzionano spesso le iniziative eco-compatibili dell'hotel come punto di attrazione, dimostrando l'importanza della sostenibilità nella loro soddisfazione.

Un altro indicatore qualitativo è la **crescente reputazione di Borgo Santo Pietro** nel mercato globale dell'ecoturismo di lusso. L'hotel è stato citato in numerose pubblicazioni internazionali e ha ricevuto elogi per aver saputo coniugare la sostenibilità con un'ospitalità di alto livello. Il suo impegno verso pratiche come la ristorazione dal produttore al consumatore, la produzione in loco e l'eliminazione della plastica monouso lo ha reso un modello per altri boutique hotel che aspirano a combinare il lusso con la responsabilità ambientale.

L'integrazione delle risorse locali da parte di Borgo Santo Pietro, sia in termini di ingredienti che di capitale umano, indica un forte legame con la comunità locale. L'uso di prodotti locali e la promozione di metodi agricoli tradizionali favoriscono un **profondo legame con il patrimonio culturale della regione**. Questo non solo sostiene gli agricoltori e gli artigiani locali, ma contribuisce anche alla **conservazione delle tradizioni locali**, che risuonano negli ospiti alla ricerca di esperienze autentiche.

La costante espansione di progetti incentrati sulla sostenibilità, come il **laboratorio di fermentazione** e la **Herb House**, dimostra come la sostenibilità sia integrata nell'identità fondamentale della struttura, piuttosto che essere una caratteristica secondaria di marketing. Questo impegno verso pratiche sostenibili a lungo termine riflette la **leadership visionaria** dei proprietari, che hanno creato una narrazione in cui ogni aspetto dell'hotel, dal cibo al benessere, è collegato alla responsabilità ambientale.

Sebbene non sempre facile da quantificare, la **riduzione dell'impatto ambientale** può essere dedotta dalle pratiche implementate. L'eliminazione della plastica monouso e l'attenzione alla produzione alimentare a rifiuti zero attraverso la fermentazione riducono il carico sui sistemi locali di gestione dei rifiuti e contribuiscono a preservare l'ambiente naturale incontaminato che circonda l'hotel. Il coinvolgimento degli ospiti



in queste pratiche diffonde indirettamente la consapevolezza, contribuendo a un più ampio cambiamento culturale verso la sostenibilità.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Borgo Santo Pietro ha adottato una prospettiva a lungo termine, considerando questi investimenti non solo necessari per la responsabilità ambientale, ma anche essenziali per creare un'esperienza distintiva per gli ospiti. L'attenzione alla sostenibilità è diventata una parte fondamentale del marchio dell'hotel, attirando ospiti facoltosi ed eco-consapevoli disposti a pagare un sovrapprezzo per un'esperienza di lusso rispettosa dell'ambiente. A lungo termine, i risparmi sui costi operativi derivanti dalla riduzione dei rifiuti, dal minor numero di fornitori esterni e dalla produzione in loco hanno contribuito a giustificare l'esborso finanziario iniziale.

Borgo Santo Pietro ha progettato con cura le sue iniziative di sostenibilità per **migliorare**, anziché sminuire, l'esperienza di lusso. Ad esempio, la linea cosmetica Seed to Skin, realizzata con erbe coltivate in loco, non solo sostiene la sostenibilità, ma offre anche agli ospiti prodotti esclusivi e di alta gamma per la cura della pelle. Allo stesso modo, l'esperienza culinaria dal produttore al consumatore migliora l'esperienza degli ospiti, rendendo la sostenibilità una caratteristica di lusso piuttosto che un compromesso.

L'hotel ha implementato il **laboratorio di fermentazione** per conservare i prodotti stagionali, consentendo un uso prolungato delle verdure e delle erbe coltivate in fattoria durante tutto l'anno. Questo non solo riduce lo spreco di cibo, ma offre anche agli ospiti opzioni gastronomiche uniche e ricche di nutrienti. Inoltre, mettendo in evidenza la stagionalità del menu farm-to-table come caratteristica di lusso, Borgo Santo Pietro ha trasformato una potenziale sfida in un'esperienza positiva, in cui gli ospiti possono gustare piatti che riflettono il meglio di ogni stagione. La decisione di produrre internamente articoli come oli essenziali e alimenti fermentati ha richiesto infrastrutture operative aggiuntive, manodopera qualificata e tempo. La gestione interna di questi processi, piuttosto che affidarsi a fornitori esterni, ha introdotto complessità nelle operazioni quotidiane.

Borgo Santo Pietro ha investito nella formazione e nello sviluppo delle competenze del proprio personale. L'hotel ha creato spazi dedicati, come la Herb House e il laboratorio di fermentazione, gestiti da specialisti formati in queste tecniche. Inoltre, l'integrazione di questi processi nell'esperienza degli ospiti, che possono partecipare alle iniziative di sostenibilità dell'hotel attraverso corsi di cucina e dimostrazioni di prodotti, ha aggiunto valore e giustificato lo sforzo operativo.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

A Borgo Santo Pietro, gli stakeholder esterni hanno svolto un ruolo fondamentale nel successo delle pratiche sostenibili dell'hotel, con il contributo di agricoltori locali, artigiani, esperti culinari e specialisti della sostenibilità. L'hotel ha costruito solide

partnership con agricoltori e produttori alimentari locali, che sono state essenziali per mantenere il suo concetto "dalla fattoria alla tavola". Approvvigionandosi di prodotti freschi e biologici provenienti dalla regione toscana circostante, l'hotel garantisce una fornitura costante di ingredienti stagionali di alta qualità per i suoi ristoranti, sostenendo allo stesso tempo l'economia locale. Queste partnership hanno permesso al Borgo Santo Pietro di ridurre la sua dipendenza dai fornitori esterni, rafforzando ulteriormente il suo impegno per la sostenibilità.

Oltre all'approvvigionamento alimentare, l'hotel ha lavorato a stretto contatto con artigiani locali per restaurare la villa del XIII secolo e creare un design d'interni lussuoso ma sostenibile. I mobili e le decorazioni sono stati realizzati da artigiani locali con metodi tradizionali, contribuendo a preservare l'artigianato regionale e a ridurre l'impatto ambientale dell'importazione di merci. Questa collaborazione ha anche infuso alla struttura un'autenticità culturale, migliorando l'esperienza degli ospiti e contribuendo al patrimonio locale.

Le pratiche di agricoltura sostenibile e le iniziative di benessere di Borgo Santo Pietro sono state sviluppate attraverso una stretta collaborazione con esperti di agricoltura biologica, biologia e cura della pelle. La creazione della **Herb House** e della linea cosmetica **Seed to Skin** è il risultato di queste partnership, che hanno permesso all'hotel di trasformare le erbe coltivate in loco in prodotti di lusso per la cura della pelle. Questi specialisti hanno fornito le competenze necessarie per trasformare le materie prime in prodotti a valore aggiunto in linea con l'identità eco-consapevole dell'hotel.

Inoltre, l'hotel ha collaborato con chef di fama mondiale che condividono il suo impegno per la sostenibilità. Lo sviluppo del ristorante stellato Michelin **Meo Modo** e del **ristorante** stagionale **Orto** ha coinvolto chef che hanno lavorato a stretto contatto con la fattoria e il laboratorio di fermentazione dell'hotel. Queste collaborazioni hanno permesso agli chef di creare menu che mettono in mostra ingredienti locali e biologici, incorporando al contempo alimenti fermentati, aggiungendo un ulteriore livello di sostenibilità all'esperienza culinaria.

Infine, Borgo Santo Pietro si è impegnato attivamente con la comunità locale attraverso iniziative educative e workshop incentrati sulla vita sostenibile. Questi eventi non solo arricchiscono l'esperienza degli ospiti, ma incoraggiano anche l'adozione di pratiche sostenibili da parte della popolazione locale. Questo rapporto reciproco ha contribuito a radicare la sostenibilità nella comunità più ampia, contribuendo ulteriormente al successo complessivo dell'hotel.

In sintesi, il successo delle iniziative di sostenibilità di Borgo Santo Pietro è il risultato di collaborazioni strategiche con stakeholder esterni, tra cui agricoltori, artigiani, chef ed esperti di sostenibilità. Queste partnership non solo hanno sostenuto le pratiche eco-compatibili dell'hotel, ma hanno anche rafforzato i suoi legami con l'economia e la cultura locale, migliorando la sua reputazione di leader nell'ecoturismo di lusso.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Le pratiche sostenibili di Borgo Santo Pietro sono rilevanti non solo per il loro impatto ambientale, ma anche perché offrono un modello di coesistenza tra lusso e sostenibilità. L'eliminazione della plastica monouso, lo sviluppo di strutture di produzione in loco per alimenti e prodotti per la cura della pelle e l'impegno ad approvvigionarsi localmente dimostrano che anche le aziende turistiche di fascia alta possono adottare con successo pratiche sostenibili senza sacrificare la qualità o la redditività.

Queste pratiche sono particolarmente trasferibili ad altre piccole e medie imprese (PMI) nel settore dell'ospitalità. Sebbene possa essere necessario un investimento iniziale, i vantaggi a lungo termine, come la riduzione dei costi, la soddisfazione degli ospiti e la riduzione dell'impatto ambientale, rendono questo modello interessante per altre aziende che desiderano adottare pratiche simili. L'attenzione al localismo e all'integrazione con l'ecosistema circostante può avere un impatto particolarmente significativo nelle regioni in cui il turismo minaccia di sovraccaricare le risorse naturali, offrendo un modello di riferimento per lo sviluppo del turismo sostenibile in ambienti delicati.



5. Pratiche portoghesi (ANESPO)

1.1. VIDA PURA

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome dello studio (nella maggior parte dei casi sarà il nome dell'azienda/piccolo hotel):

Vida Pura

Paese e città/località:

Odeceixe, Portogallo

Sito web dello studio:

<https://vida-pura.com/>

Social media dello studio:

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063759811802&fref=ts>

Instagram: <https://www.instagram.com/vidapuraportugal/>

Altre fonti:

E-mail: bookings@vida-pura.com

Numero di camere della migliore pratica:

6 (totale appartamenti e camere)

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (data di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, strutture, zona circostante, offerta turistica, ecc.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Vida Pura è un centro di ritiro unico nel suo genere, immerso nei tranquilli paesaggi di Odeceixe, in Portogallo. Fondato da due amici di lunga data, la struttura è stata progettata per offrire agli ospiti un'esperienza immersiva nella natura, promuovendo al contempo uno stile di vita sostenibile ed ecologicamente responsabile. Le sistemazioni sono pensate per garantire la tranquillità, con camere e appartamenti eco-compatibili che si integrano armoniosamente con l'ambiente circostante. Il sito è noto per i suoi panorami mozzafiato, l'atmosfera tranquilla e una forte attenzione alla salute e al benessere, che attira visitatori in cerca sia di relax che di avventura. L'hotel mira a creare un ambiente incentrato sulla comunità, incoraggiando gli ospiti a interagire con la natura e tra loro.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Al centro della filosofia di Vida Pura c'è l'impegno per l'autosostenibilità. La struttura ha raggiunto oltre il 100% di neutralità carbonica grazie alle sue iniziative di energia solare, producendo più energia di quanta ne consumi e reimmettendo l'eccedenza nella rete. La proprietà comprende una fattoria biodinamica dove vengono coltivati ortaggi e frutta biologici, riducendo al minimo la dipendenza da fornitori alimentari esterni. Vida Pura impiega pratiche di costruzione eco-compatibili, utilizzando materiali naturali che hanno un'energia incorporata minima. La struttura ha anche implementato sistemi avanzati di gestione dei rifiuti, tra cui il trattamento delle acque reflue in loco e programmi di riciclaggio completi. Questo approccio olistico non solo migliora l'esperienza degli ospiti, ma funge anche da modello per le pratiche di turismo sostenibile.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

L'investimento nell'energia solare e nelle pratiche agricole autosufficienti ha ridotto significativamente i costi operativi. Generando la propria energia e producendo alimenti in loco, Vida Pura riduce al minimo le spese associate alle bollette e all'approvvigionamento alimentare. Questo modello consente un ritorno sull'investimento più rapido, promuovendo al contempo la sostenibilità e dimostrando che le iniziative eco-compatibili possono essere anche economicamente sostenibili.



Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Vida Pura ha ricevuto una certificazione di efficienza energetica A+ per i suoi alloggi, a dimostrazione del suo impegno verso elevati standard ambientali. La struttura partecipa attivamente a progetti comunitari volti a promuovere l'ecologia locale e le pratiche sostenibili. I feedback positivi degli ospiti sottolineano l'ambiente tranquillo del resort e le esperienze trasformative che offre, con molti visitatori che tornano per soggiorni ripetuti.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

L'implementazione di un modello di business completamente sostenibile ha posto delle sfide, in particolare nelle fasi iniziali, quando si è trattato di trovare un equilibrio tra pratiche eco-compatibili e redditività. I fondatori hanno affrontato queste sfide informandosi continuamente sulle tecnologie e le pratiche sostenibili, sfruttando le partnership locali per migliorare la loro capacità operativa e coinvolgendo gli ospiti nella narrativa della sostenibilità per promuovere un apprezzamento più profondo dei loro sforzi.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Vida Pura collabora con agricoltori e artigiani locali per procurarsi materiali e prodotti alimentari sostenibili. Promuovendo queste relazioni, il centro benessere non solo sostiene l'economia locale, ma migliora anche i propri sforzi in materia di sostenibilità. Inoltre, le partnership con organizzazioni che si occupano di benessere consentono a Vida Pura di offrire diversi tipi di soggiorni, attirando così un pubblico più ampio e arricchendo la comunità.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche di sostenibilità adottate da Vida Pura sono altamente trasferibili ad altre piccole imprese ricettive che desiderano migliorare il loro impatto ambientale. L'attuazione di successo in contesti diversi richiede un impegno verso la sostenibilità, investimenti in energie rinnovabili e un approccio collaborativo con le comunità locali. Adattando il modello di Vida Pura, altre strutture possono coltivare un'etica simile, creando un effetto a catena positivo nel settore turistico.







1.2. Casa do Monte da Veiga

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica (nella maggior parte dei casi sarà il nome dell'azienda/piccolo hotel):

Casa do Monte da Veiga

Paese e città/località:

Póvoa de Lanhoso, Braga, Portogallo

Sito web della pratica:

https://www.airbnb.pt/rooms/42618999?source_impression_id=p3_1727868736_P3_PwBHDWxkt90c3

Social media dello studio:

Facebook: https://www.facebook.com/p/Casa-do-Monte-da-Veiga-100063493183543/?paipv=0&eav=AFzjUPJWRKPalaIvOp2FkrRgTJr1D37RH--5yANxzQcuTqgPvKn8O8Mywl_d7PkuzQE&_rdr
Instagram: <https://www.instagram.com/casadomontedaveiga/>

Altre fonti:

E-mail: elisabetelima@live.com.pt

Numero di telefono: +351 911 796 873

Numero di camere di best practice:

1 casa

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (data di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Casa do Monte da Veiga è una tranquilla pensione situata nel pittoresco paesaggio di Póvoa de Lanhoso, ideale per gli amanti della natura alla ricerca di una vacanza tranquilla. Inaugurata nel 2019, questa struttura moderna combina il fascino rustico con servizi contemporanei, tra cui piscina privata, giardino, barbecue e Wi-Fi gratuito. La pensione è situata in posizione strategica a 18 km da attrazioni di rilievo come la Sé Catedral de Braga e il Castelo de Guimarães, offrendo agli ospiti un facile accesso per esplorare il ricco patrimonio culturale e storico della regione del Minho. L'area circostante è nota per la sua straordinaria bellezza naturale, i sentieri escursionistici e i villaggi tradizionali, che la rendono ideale per gli amanti delle attività all'aria aperta.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Casa do Monte da Veiga pone l'accento sulla sostenibilità ambientale attuando diverse iniziative ecologiche. Utilizza energia rinnovabile al 100%, promuove il riciclaggio dei rifiuti (oltre l'80%) e utilizza prodotti di pulizia ecologici. La pensione dispone di una piscina biologica, dove l'acqua viene filtrata utilizzando piante selezionate. Il giardino in loco fornisce agli ospiti verdure e erbe aromatiche biologiche di stagione. In linea con il suo impegno per la sostenibilità, la struttura è stata certificata dal Biosphere Sustainable Lifestyle per il 2023, a testimonianza della sua dedizione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Gli ospiti sono inoltre incoraggiati a sostenere le economie locali partecipando ad attività ecologiche e utilizzando il servizio di noleggio biciclette.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

L'implementazione di soluzioni di energia rinnovabile e la coltivazione di un orto biologico contribuiscono a ridurre i costi operativi a lungo termine associati all'approvvigionamento di energia e cibo. Inoltre, l'enfasi di Casa do Monte da Veiga sul riciclaggio dei rifiuti e sulle pratiche sostenibili riduce al minimo le spese di smaltimento dei rifiuti e promuove un sistema di gestione delle risorse più efficiente. La pensione incoraggia anche i soggiorni fuori stagione, creando un flusso di entrate costante e favorendo la fidelizzazione dei clienti attraverso le sue offerte eco-compatibili uniche nel loro genere.



Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- Certificazione Biosphere Sustainable Lifestyle (2023): questa certificazione sottolinea l'impegno della struttura ricettiva nei confronti delle pratiche di turismo sostenibile;
- La struttura ha compensato oltre 500 kg di emissioni di CO2 nel 2022 attuando iniziative volte a ridurre la propria impronta di carbonio, dimostrando il proprio approccio proattivo alla responsabilità ambientale;
- Il fondo per la sostenibilità, generato dal noleggio di biciclette, sostiene i servizi sociali locali, riflettendo l'impegno della pensione nei confronti del coinvolgimento della comunità e della responsabilità sociale.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide principali è stata quella di reperire costantemente prodotti locali e biologici di alta qualità. Per superarla, Casa do Monte da Veiga ha instaurato solidi rapporti con gli agricoltori e i fornitori della zona, garantendo una catena di approvvigionamento affidabile per gli ingredienti freschi. Inoltre, per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza della sostenibilità è stato necessario comunicare e informare in modo efficace sulle pratiche eco-compatibili in atto, migliorando la loro esperienza complessiva.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

La struttura ricettiva ha collaborato con agricoltori e produttori locali per procurarsi verdure e erbe aromatiche biologiche, creando una catena di approvvigionamento sostenibile che avvantaggia sia l'azienda che la comunità. Anche le organizzazioni comunitarie hanno svolto un ruolo fondamentale sostenendo eventi e iniziative culturali, che contribuiscono a preservare le tradizioni locali e a migliorare l'esperienza culturale degli ospiti. La partnership con il gruppo teatrale locale e i comitati dei festival tradizionali rafforza ulteriormente i legami della struttura ricettiva con la comunità.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche eco-compatibili e il modello incentrato sulla comunità di Casa do Monte da Veiga possono essere adattati da altre strutture ricettive che mirano a migliorare



i propri sforzi di sostenibilità. Gli elementi chiave per un'attuazione di successo includono la creazione di partnership con le imprese locali, l'adozione di soluzioni di energia rinnovabile e l'impegno nella sensibilizzazione della comunità. Integrando la sostenibilità nel cuore delle loro attività, pensioni simili possono creare un impatto positivo sia sull'ambiente che sulla comunità locale, attirando al contempo viaggiatori attenti all'ambiente.

1.3. Quinta Lamosa

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica (nella maggior parte dei casi sarà il nome dell'azienda/piccolo hotel):

Quinta Lamosa

Paese e città/località:

Arcos de Valdevez, Portogallo

Sito web della pratica:

<https://quintalamosa.com/>

Social media dello studio:

Facebook: <https://www.facebook.com/quintalamosa/>

Instagram: <https://www.instagram.com/quintalamosa.ecoturismo/>

Altre fonti:

Numero di telefono: +351 914 509 049

Numero di camere della migliore pratica:

5 case



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, strutture, zona circostante, offerta turistica, ecc.

Fondata nel 2010, Quinta Lamosa è immersa nel suggestivo Parco Nazionale di Peneda-Gerês, una zona nota per i suoi paesaggi lussureggianti e la ricca biodiversità. La struttura dispone di cinque confortevoli case progettate per il relax, circondate dalla tranquilla bellezza della natura. Il personale dedicato si concentra sulla creazione di esperienze uniche per gli ospiti che sono ecoturisti, famiglie e amanti della natura. Quinta Lamosa è situata in posizione strategica vicino a Sistelo, offrendo un facile accesso a sentieri escursionistici panoramici, luoghi naturali dove nuotare e varie attività all'aria aperta come la canoa e lo stand-up paddleboarding sul vicino fiume Vez.

Sintesi delle pratiche sostenibili (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Quinta Lamosa è un esempio di eccellenza nell'ecoturismo sostenibile, che pone l'accento su pratiche che riducono al minimo l'impatto ambientale offrendo al contempo un'esperienza arricchente ai visitatori. L'architettura incorpora materiali eco-compatibili e sistemi efficienti dal punto di vista energetico, riflettendo l'impegno verso la sostenibilità. Gli ospiti possono partecipare ad attività che li immergono nella natura, dalle escursioni guidate ai laboratori sulla flora e la fauna locali. La Quinta collabora anche con gli agricoltori locali, acquistando prodotti biologici per la sua cucina e offrendo agli ospiti un assaggio della cucina regionale.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Quinta Lamosa adotta diverse strategie economicamente vantaggiose, come l'utilizzo dell'energia solare, che riduce significativamente le spese per l'elettricità. Concentrandosi sull'agricoltura locale e biologica, la Quinta non solo riduce al minimo i costi alimentari, ma migliora anche la qualità dei pasti serviti. Inoltre, il forte coinvolgimento della comunità favorisce la creazione di una rete di sostegno, consentendo un efficace passaparola che riduce i costi della pubblicità tradizionale.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

- Ha ricevuto un Certificato di Eccellenza da TripAdvisor e Booking per le recensioni eccezionali degli ospiti;
- Vincitore del Five-Star Regions Award, che premia l'eccellenza nel servizio e nella sostenibilità;
- Vincitore del Travel & Hospitality Awards per il contributo eccezionale all'ecoturismo.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Una sfida significativa affrontata da Quinta Lamosa è stata il capitale iniziale necessario per implementare tecnologie sostenibili, come pannelli solari e costruzioni eco-compatibili. Per affrontare questo problema, i fondatori hanno cercato sovvenzioni e partnership con iniziative del governo locale volte a promuovere il turismo sostenibile. Hanno anche elaborato una strategia di marketing mirata che mette in evidenza le loro offerte uniche, attirando viaggiatori attenti all'ambiente desiderosi di esperienze immersive nella natura.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Quinta Lamosa collabora con vari stakeholder, tra cui agricoltori e artigiani locali, migliorando l'esperienza degli ospiti attraverso prodotti di provenienza locale. La partnership con gli enti turistici locali contribuisce a promuovere la Quinta come destinazione privilegiata per l'ecoturismo, attirando visitatori interessati al turismo sostenibile. Inoltre, l'amministrazione locale sostiene Quinta Lamosa includendola in iniziative più ampie volte a promuovere il turismo eco-compatibile nella regione.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche sostenibili adottate alla Quinta Lamosa possono essere replicate in altre regioni con risorse naturali e potenziale turistico simili. Le condizioni essenziali per un'attuazione di successo includono il coinvolgimento della comunità, la disponibilità di risorse agricole locali e forti sforzi di marketing rivolti ai turisti attenti all'ambiente. Le partnership con gli stakeholder locali e il sostegno delle iniziative governative possono facilitare il trasferimento di questo modello di ecoturismo di successo ad altre aree, promuovendo la sostenibilità nel turismo e nell'agricoltura.





1.4. Quinta das Quinhas

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica:

Quinta das Quinhas

Paese e città/località:

Vila Praia de Âncora, Caminha, Portogallo

Sito web della pratica:

<https://quintadaquinhas.pt/>

Social media dello studio:

Facebook: https://www.facebook.com/quintadaquinhas/?locale=pt_PT

Instagram: <https://www.instagram.com/quintadaquinhas/>

Altre fonti:

Numero di telefono: +351 936 169 794

E-mail: info@quintadaquinhas.pt

Numero di camere di best practice:

8 camere, tra cui camere private (Quarto do Fumeiro, Quarto da Eira, Quarto da Adega, Quarto das Cortes e Quarto da Vinha) e dormitori (Camarata da Vacaria, Camarata do Sótão)

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (data di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, strutture, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Quinta das Quinhas è un'ex tenuta agricola a conduzione familiare situata a Vila Praia de Âncora, in Portogallo, trasformata in uno spazio multifunzionale che



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

combina alloggio, coworking e co-living. È stata inaugurata nel 2020 dopo una ristrutturazione sostenibile e offre:

- Alloggio: le opzioni includono camere private e dormitori, adatti a turisti individuali, famiglie e gruppi;
- Coworking: spazi flessibili che vanno dalle scrivanie open space agli uffici più riservati, con vari servizi;
- Co-living: una combinazione di alloggio e spazi di lavoro, ideale per soggiorni prolungati (fino a 6 mesi).

Circondata dalla Serra d'Arga e dal fiume Âncora, la Quinta offre la tranquillità della campagna insieme ad attività dinamiche come percorsi naturalistici, surf e il Cammino di Santiago. Il pubblico di riferimento comprende pellegrini, nomadi digitali, famiglie e appassionati di turismo rurale.

Le sue strutture includono un'aia in pietra, una cisterna tradizionale e aree verdi con viste mozzafiato, preservando il patrimonio culturale e architettonico della regione.

Sintesi della pratica sostenibile (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Quinta das Quinhas riflette pratiche sostenibili combinando turismo, lavoro e vita comunitaria in modo integrato ed ecologico. Fondata sul desiderio di preservare le tradizioni rurali e promuovere il lavoro cooperativo, la Quinta integra l'alloggio con spazi di coworking e co-living.

I principi di sostenibilità sono integrati in varie dimensioni:

- Riutilizzo di vecchie infrastrutture: le stalle e i porcili sono stati adattati in comodi spazi di lavoro;
- Integrazione con la comunità locale: eventi come "Labregos à Quinta" e laboratori agricoli sostengono i piccoli produttori e promuovono la cultura locale;
- Attività eco-compatibili: sentieri, ritiri e eventi educativi sensibilizzano alla conservazione dell'ambiente e al legame con la natura;

L'iniziativa ha successo grazie alla combinazione di un'ospitalità innovativa con la consapevolezza ambientale e sociale, adattandosi alle tendenze del lavoro a distanza e della trasformazione digitale, pur mantenendo un forte legame con le tradizioni.

I fattori chiave del successo includono:

1. Un forte orientamento alla comunità;
2. Infrastrutture flessibili e modernizzate;
3. Posizione strategica vicino a sentieri e spiagge.

Perché l'attività è efficiente in termini di costi:

L'efficienza in termini di costi di Quinta das Quinhas risiede nella sua capacità di riutilizzare e riproporre vecchie strutture, riducendo in modo significativo le spese di costruzione. Adottando modelli di coworking e co-living, la tenuta massimizza l'utilizzo degli spazi disponibili e diversifica i suoi flussi di entrate. Le partnership con i produttori locali e la promozione di attività in loco riducono ulteriormente i costi e rafforzano l'economia locale attraverso pratiche circolari.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

La Quinta ha riutilizzato con successo l'80% delle infrastrutture preesistenti durante la sua trasformazione. Ha generato 10 posti di lavoro diretti e indiretti e ha stabilito partnership con 15 produttori e artigiani locali. Dalla sua apertura, la tenuta ha ospitato numerosi eventi, promuovendo il turismo regionale, la cultura e il coinvolgimento della comunità.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide iniziali affrontate dalla Quinta è stata quella di trovare un equilibrio tra sostenibilità e comfort moderno. Ciò è stato risolto utilizzando tecniche di costruzione eco-compatibili e creando spazi multifunzionali per garantire l'efficienza. Durante la pandemia di COVID-19, la Quinta si è ulteriormente adattata rafforzando la sua offerta di co-living e co-working per rispondere alle mutevoli esigenze del mercato e alla crescente tendenza del lavoro a distanza.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Il successo della Quinta das Quinhas affonda le sue radici nella collaborazione con vari stakeholder esterni. Le autorità locali sostengono la promozione di eventi e percorsi turistici, mentre le partnership con artigiani e produttori rurali danno vita a fiere e raduni come "Labregos à Quinta". Inoltre, la Quinta funge da punto di accoglienza per la comunità di pellegrini che percorre il Cammino di Santiago, integrandosi ulteriormente nel tessuto locale e culturale della regione.



Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Il modello della Quinta è altamente trasferibile ad altre zone rurali con potenziale turistico e comunità locali attive. Le condizioni essenziali per una corretta implementazione includono la disponibilità di infrastrutture esistenti che possano essere riutilizzate, l'impegno a preservare e celebrare la cultura locale e una strategia per promuovere eventi e favorire collaborazioni con gli stakeholder regionali.

1. 5. FeelViana Sport Hotel

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica (nella maggior parte dei casi sarà il nome dell'azienda/piccolo hotel):

FeelViana Sport Hotel

Paese e città/località:

Viana do Castelo, Portogallo

Sito web della pratica:

<https://feelviana.com/>

Social media dello studio:

Instagram: <https://www.instagram.com/feelviana>

Facebook: <https://www.facebook.com/feelviana/>

Altre fonti:

Numero di telefono: +351 258 330 330

E-mail: info@feelviana.com



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Numero di camere di best practice:

55

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc).

Il FeelViana Sport Hotel è un hotel a quattro stelle superior situato a Praia do Cabedelo, circondato da una vasta pineta. È stato fondato per integrarsi con l'ambiente naturale circostante, offrendo ai visitatori un'esperienza eco-consapevole e orientata alla natura. L'hotel conta circa 60 dipendenti e si rivolge principalmente agli appassionati di turismo attivo, in particolare a coloro che sono interessati allo sport, alle attività all'aria aperta e alla sostenibilità. L'hotel offre una vasta gamma di servizi, tra cui alloggi eco-compatibili, un ristorante che propone menu stagionali e sostenibili e opportunità per praticare sport all'aria aperta come il kitesurf, la mountain bike e il trail running. Gode di una posizione unica vicino al mare, alle montagne e a un fiume, offrendo una destinazione ecoturistica attraente che pone l'accento sul benessere e sul turismo d'avventura.

Sintesi della pratica sostenibile (tra 2000 e 2500 caratteri). Descrizione della pratica, del contesto e delle origini della pratica e chiarimento del motivo per cui questa pratica ha successo o è particolarmente rilevante per essere selezionata; elementi o fattori necessari per garantire il successo:

Il FeelViana Sport Hotel dimostra un profondo impegno nei confronti della sostenibilità, abbracciando l'approccio della "tripla bottom line": crescita economica, benessere sociale e tutela dell'ambiente. L'architettura dell'hotel è stata progettata utilizzando legno di provenienza locale, garantendo così l'armonia con il paesaggio circostante e riducendo l'impatto ambientale. Diverse iniziative sostenibili sono state incorporate in tutto l'hotel. Queste includono la riduzione della plastica monouso utilizzando alternative biodegradabili, l'implementazione di un sistema di filtrazione dell'acqua a zero emissioni di carbonio che fornisce bottiglie di vetro riutilizzabili agli ospiti e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile come i pannelli solari. L'hotel utilizza anche tecnologie ad alta efficienza energetica, come l'illuminazione con sensori di prossimità e sistemi HVAC automatizzati per ridurre il consumo energetico. Inoltre, aderisce ai principi dell'economia circolare riutilizzando materiali come vele di aquiloni riciclate e scarti tessili industriali nella creazione di mobili e arredi. Altre pratiche sostenibili includono la gestione attiva dei rifiuti, i protocolli di riciclaggio e gli sforzi per ridurre al minimo i rifiuti di imballaggio. Il ristorante FeelViana sostiene la sostenibilità acquistando i suoi ingredienti da fornitori locali e offrendo piatti a



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

base di prodotti biologici e stagionali. Queste pratiche sono fondamentali per il modello di business dell'hotel, garantendo agli ospiti un'esperienza unica e sostenibile, mantenendo la redditività e migliorando la sua reputazione di leader eco-compatibile nel settore dell'ospitalità. Il successo dell'hotel deriva dall'integrazione di queste pratiche nel suo modello di business principale, garantendo un'esperienza unica agli ospiti e rafforzando la sua reputazione di leader eco-consapevole nel settore dell'ospitalità.

Perché questa pratica è efficiente in termini di costi:

Le iniziative di sostenibilità del FeelViana Sport Hotel si sono dimostrate convenienti nel tempo. L'uso di tecnologie efficienti dal punto di vista energetico, come i pannelli solari e i sistemi automatizzati, riduce significativamente il consumo di elettricità dell'hotel, con conseguente diminuzione delle bollette. Eliminando la necessità di acqua in bottiglia e installando un sistema di filtrazione dell'acqua, l'hotel riduce i costi di approvvigionamento e le spese di smaltimento dei rifiuti. Inoltre, l'approvvigionamento di materiali a livello locale non solo sostiene l'economia regionale, ma riduce anche i costi di trasporto. L'uso da parte dell'hotel di materiali riciclati per l'arredamento e le decorazioni riduce ulteriormente il costo delle materie prime, contribuendo all'efficienza economica complessiva dell'attività. Questi sforzi aiutano FeelViana a mantenere un modello di business redditizio pur rimanendo responsabile dal punto di vista ambientale.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

FeelViana Sport Hotel ha raggiunto diversi traguardi significativi in materia di sostenibilità. È uno dei soli cinque hotel in Portogallo ad aver ricevuto la certificazione Ecolabel UE, un marchio di eccellenza nelle prestazioni ambientali. L'hotel ha anche sviluppato una linea di abbigliamento eco-tessile proprietaria che soddisfa le certificazioni Global Organic Textile Standard (GOTS) e OEKO-TEX. Oltre alle attività dirette dell'hotel, FeelViana partecipa attivamente a progetti ambientali regionali, tra cui iniziative di riforestazione in collaborazione con l'ICNF (Istituto da Conservação da Natureza e das Florestas). Questo progetto prevede la sostituzione dei pini malati con specie autoctone per ripristinare la biodiversità. FeelViana organizza anche eventi comunitari, come la pulizia delle spiagge e dei fiumi, per coinvolgere gli ospiti e la popolazione locale in attività di conservazione ambientale, promuovendo un forte senso di coinvolgimento della comunità.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Nonostante il suo successo, FeelViana ha dovuto affrontare diverse sfide durante l'attuazione delle sue pratiche sostenibili. Uno degli ostacoli principali è stato superare la resistenza iniziale della comunità locale, che era scettica sulla fattibilità dell'ecoturismo nella regione. Per affrontare questo problema, l'hotel ha lavorato a stretto contatto con le parti interessate locali e ha ospitato iniziative di sensibilizzazione educativa per dimostrare i vantaggi della sostenibilità e del turismo eco-compatibile. Un'altra sfida era rappresentata dall'elevato investimento iniziale richiesto per le tecnologie sostenibili, come i pannelli solari e i sistemi ad alta efficienza energetica. Questi costi sono stati mitigati attraverso una pianificazione finanziaria strategica e l'ottenimento di sovvenzioni per iniziative ecologiche, consentendo all'hotel di ridurre le spese operative a lungo termine. Infine, l'approvvigionamento di materiali riciclati per l'arredamento dell'hotel ha rappresentato una sfida in termini di logistica e affidabilità della catena di fornitura. Questo problema è stato risolto instaurando solide partnership con produttori locali e fornitori di materiali sostenibili, garantendo un approvvigionamento costante ed etico delle risorse.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo della pratica:

Gli stakeholder esterni hanno svolto un ruolo cruciale nel successo delle iniziative di sostenibilità di FeelViana. L'hotel lavora a stretto contatto con il Comune di Viano do Castelo per promuovere l'ecoturismo nella regione e collabora con l'ICNF su progetti di conservazione ambientale, come il ripristino delle foreste. L'hotel collabora anche con fornitori locali che danno priorità alle pratiche sostenibili, garantendo che i prodotti utilizzati nell'hotel siano ecologici e di provenienza locale. Inoltre, FeelViana ha promosso collaborazioni educative con università e istituti di ricerca, facilitando visite di studio e lo scambio di conoscenze sul turismo sostenibile. Queste partnership non solo hanno aiutato l'hotel a raggiungere i suoi obiettivi di sostenibilità, ma hanno anche contribuito al più ampio movimento verso un turismo responsabile nella regione.

Trasferibilità della pratica e condizioni per implementarla con successo in un altro contesto:

Le pratiche implementate al FeelViana Sport Hotel sono altamente trasferibili ad altre località, a condizione che siano soddisfatte determinate condizioni. In primo luogo, il coinvolgimento delle comunità locali e dei governi è essenziale per garantire l'allineamento sugli obiettivi di sostenibilità e per promuovere un impegno condiviso nella tutela dell'ambiente. Inoltre, è fondamentale adattare il design e le operazioni dell'hotel al contesto ambientale specifico e alle risorse della regione. Ciò potrebbe





comportare l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile adeguate al clima locale, l'integrazione di materiali locali nella costruzione dell'hotel e l'approvvigionamento di cibo e forniture da produttori regionali. La creazione di solide partnership con fornitori locali, organismi di certificazione ecologica e organizzazioni ambientaliste è un altro fattore importante per garantire il successo della pratica in altri contesti. Investendo in infrastrutture sostenibili, promuovendo la collaborazione locale e aderendo ai principi del turismo responsabile, il modello FeelViana può essere replicato e adattato a contesti diversi, promuovendo la sostenibilità su scala più ampia.





Parte 2

Casi di studio nazionali



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

1. Casi di studio francesi (EURAKOM)

1.1. Domaine de Bassilour

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Domaine de Bassilour

Paese e città/località: Francia, Bidart, Paesi Baschi

Sito web del caso di studio: <https://www.domainedebassilour.com/>

Social media del caso di studio:

<https://www.facebook.com/hoteldomainedebassilour/>

<https://www.pinterest.fr/bassilour/>

https://www.instagram.com/domaine_de_bassilour/

<https://www.youtube.com/c/DomainedeBassilourBidart>

<https://x.com/DomainedeBassi>

Numero di camere del caso di studio: 8 camere e 2 suite, 4 appartamenti e 1 villa

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Il Domaine de Bassilour è un gruppo di 3 case situate in un grande parco a 3 km da Biarritz. Occupa una fattoria restaurata del XVI secolo e un'elegante casa padronale del XIX secolo. Il Domaine offre una vasta gamma di camere per famiglie, coppie e gruppi di amici. È anche sede di grandi eventi come matrimoni, seminari e grandi riunioni.

La tenuta offre mobili d'epoca nelle camere, accesso WiFi e televisione. Alcune camere dispongono di vasca da bagno con piedini. Le suite sono dotate di angolo cottura, mentre la grande casa con 7 camere da letto dispone di una piscina coperta.

I visitatori possono usufruire di un campo da tennis, un'area barbecue, un campo da bocce o semplicemente fare una passeggiata nel parco di 16 ettari. I visitatori possono anche partecipare ad alcuni corsi di cucina nella fattoria della tenuta.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Per eventi come seminari, il Domaine de Bassilour può organizzare attività di team building come feste di cucina, giochi di fuga, quiz, attività di relax e altro ancora. Il Domaine non è lontano da Bidart, Biarritz, Anglet, Bayonne, Espelette e molte altre città che affascineranno i visitatori con la loro unicità. La posizione del Domaine permette di raggiungere facilmente il mare, le montagne e la campagna e, qualunque siano le preferenze dei visitatori, il Domaine rappresenta una soluzione di alloggio nelle vicinanze.

Nelle vicinanze è anche possibile praticare il surf sulla costa basca, poiché la tenuta si trova vicino a Biarritz, la capitale europea del surf, oppure divertirsi sul campo da golf di Bidart. L'hotel offre anche la possibilità di partecipare a vari tour gastronomici nei dintorni per scoprire la gastronomia basca o di godersi il panorama grazie a una selezione di bar panoramici. I turisti possono scoprire la mitica vetta basca grazie al trenino della Rhune.

Non lontano dal Domaine de Bassilour si trovano l'acquario di Biarritz, un escape game nello Chateau d'Urtubie o il Domaine d'Abbadia, un sito naturale protetto in cui si trova un castello. A solo un'ora di macchina, ai piedi dei Pirenei, si trova un'affascinante città medievale che invita i turisti a fare un viaggio indietro nel tempo. Saint-Jean-Pied-de-Port ha affascinanti strade acciottolate e case a graticcio. Turisti e visitatori possono seguire le orme dei pellegrini sul Cammino di Santiago passando per la Porte Saint-Jacques, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Inoltre, gli ospiti del Domaine sono a meno di un'ora dalla Spagna e possono andare alla scoperta del nord di questo paese confinante.

Per quanto riguarda le attività all'aria aperta, i turisti possono praticare ad esempio l'arrampicata sugli alberi ad Anglet, l'equitazione, l'escursionismo, il ciclismo e altro ancora.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri).

Il Domaine de Bassilour è il primo eco-hotel a quattro stelle dell'Aquitania; dal 2003 ha ottenuto il marchio europeo Ecolabel.

Inizialmente, le iniziative eco-responsabili dell'hotel sono state sviluppate senza nemmeno conoscere l'esistenza del marchio. Queste decisioni sono state prese perché l'hotel aveva a cuore la sostenibilità e anche per ragioni economiche. Il direttore è cresciuto nel rispetto e nella protezione della natura.

Successivamente, la tenuta ha integrato numerose pratiche per soddisfare i requisiti del marchio. Il Domaine de Bassilour promuove l'uso di prodotti biodegradabili, riduce i propri rifiuti e sensibilizza costantemente il personale e i clienti sull'importanza della sostenibilità. L'hotel organizza infatti workshop sulla permacultura per trasmettere conoscenze e sensibilizzare l'opinione pubblica. Inoltre, la tenuta ha collocato pannelli informativi nelle camere e forma regolarmente il personale con l'ambizione di creare una cultura condivisa della sostenibilità.

Durante ogni ristrutturazione della tenuta vengono conservati i materiali originali, come le pareti in calce. L'isolamento geotermico e lo spessore delle pareti

garantiscono ai visitatori un comfort durante tutto l'anno senza l'uso dell'aria condizionata. I lavori nella fattoria sono iniziati nel 2000 e la direttrice ha fatto in modo che fossero in linea con i suoi principi di armonia e conservazione della natura.

Dal 2020 la tenuta dispone anche di un orto permaculturale autosufficiente, che fornisce all'hotel le verdure per i succhi detox serviti a colazione. Le piante sono scelte con cura per garantire una buona sinergia tra loro ed evitare l'uso di fertilizzanti chimici o pesticidi. La tenuta vanta anche un sistema di compostaggio per riciclare i rifiuti organici e nutrire naturalmente la fertilità del suolo. C'è anche una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti per ridurre i rifiuti alla fonte, che si applica non solo al personale dell'hotel ma anche agli ospiti nelle loro camere, e sono riusciti ad eliminare le bottiglie di plastica dalla loro routine quotidiana. Infatti, la tenuta offre bottiglie di vetro a rendere nel minibar e incoraggia gli ospiti a bere l'acqua del rubinetto. Per la colazione, collaborano con un torrefattore di St Jean de Luz Deuza e con un artigiano di St Pée sur Nivelle per i tè, mentre gli yogurt biologici provengono da una fattoria vicina.

Grazie a dispositivi per il risparmio idrico, caratteristiche bioclimatiche e una gestione intelligente dell'energia, l'hotel rispetta e convive con l'ambiente circostante, offrendo agli ospiti un soggiorno confortevole e lussuoso. Sono stati installati regolatori d'acqua, sono stati adattati gli sciacquoni dei WC e sono stati messi in atto dispositivi di regolazione dell'elettricità per garantire una gestione economica delle risorse. L'orientamento dell'edificio è ottimizzato per l'energia solare, quindi il gestore della tenuta ha deciso di sfruttare le qualità bioclimatiche della struttura per ridurre la dipendenza da fonti energetiche esterne, riducendo così al minimo l'impronta di carbonio.

Per quanto riguarda l'igiene, la pulizia viene effettuata con metodi rispettosi dell'ambiente, privilegiando prodotti di base come l'aceto e la pulizia a vapore ed evitando prodotti tossici. In questo modo si evita l'uso di sostanze chimiche nocive, non solo per preservare la qualità dell'aria interna, ma anche per ridurre al minimo l'impatto negativo sugli ecosistemi.

La tenuta privilegia l'uso di lampadine a basso consumo energetico, che richiedono quindi meno elettricità. Tutte le luci esterne e nelle aree comuni sono dotate di timer per evitare sprechi di energia, e l'elettricità nelle camere è disponibile solo quando la chiave magnetica è inserita nell'attivatore.

Poiché l'impegno della tenuta per la sostenibilità non si limita alle sue mura, in qualità di pioniere, il Domaine de Bassilour ha influenzato positivamente altre strutture della regione a seguire le sue orme. La tenuta ha così creato un impatto positivo a livello locale e regionale ed è stata la forza trainante di una vera e propria dinamica regionale a favore del turismo sostenibile.

Motivi per cui questo caso di studio è riuscito o particolarmente rilevante per essere selezionato. Descrizione degli elementi o dei fattori necessari per garantire il successo:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Il Domaine è la prova che è possibile includere diverse pratiche sostenibili in un'attività commerciale aggiungendo alcune iniziative o migliorando ciò che già esiste. Il Domaine de Bassilour è rilevante perché rappresenta tutto ciò che c'è di buono nel turismo sostenibile: una reale volontà di fare meglio, di coesistere e di aggiungere iniziative ecologiche per il bene del pianeta e non solo per il business. Hanno fatto di tutto per rendere la loro struttura il più sostenibile possibile, considerando ogni aspetto della sostenibilità. Hanno tenuto conto del consumo energetico fin dall'inizio durante la ristrutturazione degli edifici, utilizzando isolamento in canapa, riscaldamento geotermico, riduzione del consumo di acqua ed elettricità, ecc. Il Domaine applica la sua strategia di sostenibilità su base giornaliera controllando il consumo energetico, utilizzando lampadine a basso consumo, collaborando con un fornitore di energia rinnovabile, utilizzando aeratori che garantiscono una portata minima nelle camere da letto, ma anche per la lavastoviglie e le lavatrici. Inoltre, si assicurano di non mettere troppa biancheria nelle camere da letto in modo che le persone non consumino troppo. Hanno dotato la tenuta di un sistema di spegnimento automatico dell'illuminazione esterna e della ventilazione e l'uso del riscaldamento è controllato. Ogni giorno nelle camere e in cucina viene applicata una maggiore raccolta differenziata dei rifiuti. Le camere e le aree comuni vengono pulite utilizzando prodotti per la pulizia privi di sostanze chimiche che non hanno alcun impatto sull'ambiente, come aceto e bicarbonato, e si preferisce la pulizia a vapore. Il bucato viene lavato con detersivi ecologici. Selezionano con cura fornitori e prestatori di servizi che condividono la loro filosofia, cercando di lavorare con il maggior numero possibile di aziende locali a tutti i livelli, ovvero catering, fornitori di bevande, lavanderia e altro ancora.

Nessun mobile viene gettato o acquistato inutilmente, si cerca sempre di dargli una seconda vita e di utilizzarlo in un altro contesto; come ultima risorsa, viene donato al personale o a Emmaus (un movimento di solidarietà internazionale), mentre i tessuti usati, una volta diventati inutilizzabili, vengono utilizzati come panni per la pulizia.

Inoltre, il personale viene formato fin dall'inizio a rispettare tutte le misure messe in atto dalla struttura. In questo modo, ogni membro del personale può comunicare con gli ospiti per promuovere la sostenibilità. Infatti, gli ospiti sono incoraggiati a utilizzare i mezzi pubblici o a spostarsi in bicicletta. L'hotel dispone di una fermata dell'autobus proprio accanto, molto comoda per chi desidera scoprire la zona senza prendere l'auto. Al fine di incoraggiare la mobilità dolce, il Domaine offre prezzi ridotti agli ospiti che utilizzano la bicicletta durante il loro soggiorno.

L'obiettivo del Domaine è quello di sviluppare vacanze a tema incentrate sulla loro foresta commestibile e sul loro impegno per la natura e la biodiversità. Desiderano promuovere il turismo lento con visite guidate, attività di raccolta e la trasmissione di un patrimonio ricco di biodiversità.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Quest'anno è stato avviato un progetto per la creazione di una foresta commestibile di 8.000 metri quadrati che ospiterà 1.800 alberi. Ad oggi sono già stati piantati 500 alberi e arbusti e si spera di raggiungere quota 1.800 entro questo inverno. Tutto in



questa foresta sarà commestibile, dal manto vegetale alle foglie degli alberi, e andrà a beneficio dell'hotel. La foresta combina alberi da frutto, arbusti e piante commestibili per creare una fonte sostenibile di cibo locale e biologico. La foresta è stata progettata tenendo conto della sostenibilità, della diversità e dell'efficienza energetica e offre un'abbondanza di ingredienti freschi e sani che vengono utilizzati per la colazione in hotel. Inoltre, i laboratori di piantumazione sono aperti al pubblico di tutte le età per condividere e trasmettere le conoscenze e i valori che circondano questo progetto. Infatti, la foresta commestibile è un progetto collaborativo che accoglie la popolazione locale e i visitatori e li coinvolge nel progetto attraverso diverse attività come la raccolta e la cernita, il laboratorio di essiccazione, i ritiri di yoga.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Questo hotel eco-responsabile coinvolge molti stakeholder. I primi e più evidenti sono i visitatori, gli ospiti e i membri del personale che partecipano attivamente e promuovono le pratiche di sostenibilità all'interno e all'esterno dell'hotel. L'hotel collabora anche con il municipio per offrire servizi navetta gratuiti durante l'estate per portare i visitatori al centro della città e alla spiaggia di Bidart.

Poiché l'hotel offre laboratori e corsi, ha bisogno di ricorrere a professionisti per svolgere tali attività; chef e insegnanti di yoga, ad esempio, sono stakeholder esterni che lavorano all'interno dell'hotel.

Per quanto riguarda la costruzione dell'edificio e l'ottenimento del marchio, la direttrice dell'hotel ha dovuto ricorrere ai servizi di un architetto per tutte le installazioni necessarie al risparmio energetico, all'energia geotermica, ai tripli vetri e così via. Ha anche chiesto l'aiuto di uno studio di progettazione per compilare il modulo di richiesta del marchio ed elencare i documenti da preparare.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per attuare con successo la pratica in un altro contesto:

L'uso di pannelli solari e altre fonti di energia rinnovabile può essere adottato da altri hotel perché queste tecnologie sono sempre più accessibili e adattabili. Finestre con doppi vetri, isolamento e altri materiali da costruzione efficienti dal punto di vista energetico possono essere utilizzati sia nelle nuove costruzioni che nelle ristrutturazioni di edifici esistenti. Diversi impianti, come i rubinetti a basso flusso, sono ampiamente disponibili e possono essere facilmente installati in qualsiasi tipo di edificio. Inoltre, altre strutture potrebbero iniziare a coltivare il proprio orto o giardino di piante aromatiche per ottenere una fonte di cibo locale, biologico e sano all'interno delle proprie mura.





1.2. Hotel Fleur de Loire

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome dello studio: Fleur de Loire Hotel

Paese e città/località: Blois, Francia

Sito web del caso di studio: www.fleurdeloire.com

Social media del caso di studio:

<https://www.instagram.com/fleurdeloire/?hl=fr>
<https://www.facebook.com/fleurdeloire/>
<https://www.youtube.com/channel/UCGvTIIqASEZ3AiEe8Xo5qKQ>
<https://www.bloischambord.com/offres/fleur-de-loire-blois-fr-3103747/>
<https://guide.michelin.com/fr/fr/centre-val-de-loire/blois/restaurant/christophe-hay-fleur-de-loire>
<https://www.relaischateaux.com/fr/hotel/fleur-de-loire/>

<https://fleurdeloire.com/media/original/dossier-de-presse-fleur-de-loire-mars-2022.pdf>
<https://positivr.fr/chateau-hotel-fleur-de-loire/>
https://fleurdeloire.com/media/original/637dfa4cb07b8/dossier-de-presse-christophe-hay_fleur-de-loire_compressed.pdf
<https://www.bon-gout.fr/media/file/6f/98/48b59e2736284c15f3ef26e3c4eb.pdf>
<https://fleurdeloire.com/media/original/services-fleur-de-loire.pdf-2-.pdf>

Numero di camere del caso di studio: 44 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Il Fleur de Loire è un lussuoso hotel a 5 stelle e meta culinaria situato a Blois, sulle rive della Loira. Ospitato in uno storico edificio del XVII secolo originariamente commissionato da Gaston d'Orléans, l'hotel fonde la storia con la raffinatezza moderna. Progettata da Christophe Hay, chef stellato Michelin, la struttura comprende 44 camere e suite, due ristoranti, una pasticceria e una Sisley® Spa all'avanguardia.

Gastronomia

L'hotel offre due esperienze culinarie esclusive. Il ristorante Christophe Hay, premiato con due stelle Michelin e una stella verde per la sostenibilità, offre un innovativo concetto di ristorazione dal produttore al consumatore ispirato al terroir della Valle della Loira. Il menu include specialità come pesce di provenienza locale e prodotti provenienti dagli orti permaculturali dello chef. Il secondo ristorante, Amour Blanc, punta su piatti da condividere con un tocco creativo, con l'obiettivo di ottenere il



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

riconoscimento Michelin. Una pasticceria in loco aggiunge ulteriore piacere culinario con prelibatezze gourmet.

Alloggi

Le camere del Fleur de Loire sono progettate con tonalità naturali e materiali di lusso, che riflettono la serena bellezza della circostante Valle della Loira. Dalle camere Deluxe alle suite Prestige, le sistemazioni includono servizi moderni come WiFi, arredi eleganti e layout spaziosi. Alcune suite offrono una vista panoramica sul fiume Loira, aggiungendo ulteriore fascino all'hotel.

Servizi e attività

La Sisley® Spa offre un rifugio per il relax con trattamenti personalizzati, massaggi e una piscina coperta. Gli amanti delle attività all'aria aperta possono godere della posizione privilegiata dell'hotel lungo la pista ciclabile "Loire à Vélo", che offre biciclette e triporters per esplorare i dintorni. La vicinanza dell'hotel ai castelli iconici della Loira, come Chambord e Chaumont-sur-Loire, lo rende un punto di riferimento culturale. Gli ospiti possono anche rilassarsi presso la piscina all'aperto o partecipare ad attività come corsi di cucina gourmet.

Attrazioni locali

La posizione del Fleur de Loire offre un facile accesso ai tesori della Valle della Loira. Gli ospiti possono esplorare i siti storici di Blois, tra cui il castello rinascimentale, o avventurarsi nei vicini vigneti per degustazioni di vini. Gli amanti della natura possono godersi i paesaggi panoramici della valle, mentre il concierge dell'hotel può organizzare tour ed esperienze personalizzate. Che si cerchi un rifugio di lusso, un viaggio gastronomico o una base per esplorare la Valle della Loira, Fleur de Loire offre un'esperienza di eleganza ed eccellenza.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri).

L'hotel Fleur de Loire a Blois è un esempio di armonia tra ospitalità di lusso e responsabilità ambientale. Situato in un edificio storico del XVII secolo, questo hotel a cinque stelle Relais & Châteaux offre sistemazioni raffinate, ristorazione stellata Michelin e pratiche sostenibili al centro delle sue attività. Ideato dallo chef Christophe Hay, forte sostenitore della gastronomia locale ed eco-consapevole, Fleur de Loire dimostra il suo impegno per la sostenibilità in tutti gli aspetti dei suoi servizi.

Motivi per cui questo caso di studio è riuscito o particolarmente rilevante per essere selezionato. Descrizione degli elementi o dei fattori necessari per garantire il successo:

Il Fleur de Loire è un brillante esempio di come l'ospitalità di lusso possa allinearsi con pratiche eco-consapevoli complete, mettendo in mostra innovazione, collaborazione locale, sostenibilità al centro e utilizzando strumenti digitali per comunicare e monitorare i progressi nelle abitudini ecologiche, come il monitoraggio delle esigenze del giardino attraverso un sistema informatico.

Un approccio olistico alla sostenibilità

Fleur de Loire integra la sostenibilità in ogni aspetto delle sue attività, dimostrando che il lusso e la responsabilità ecologica possono coesistere senza soluzione di continuità. Fin dalla



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

ristrutturazione iniziale della sua struttura storica, l'hotel ha adottato pratiche quali un migliore isolamento per ridurre il consumo energetico e la conservazione dei materiali originali per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Nelle attività quotidiane, l'hotel rimane fermamente impegnato a ridurre la sua impronta ecologica.

Gestione dell'energia e delle risorse

- Le camere e le aree comuni sono dotate di illuminazione a basso consumo energetico e sistemi automatizzati per ottimizzare l'utilizzo dell'elettricità.
- Nei rubinetti e nelle docce sono installati aeratori a risparmio idrico, che garantiscono un consumo ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.
- La collaborazione con fornitori di energia rinnovabile sottolinea il suo impegno verso soluzioni energetiche pulite.
- Sistemi come lo spegnimento automatico del riscaldamento e della ventilazione contribuiscono all'efficienza energetica.

Integrazione digitale innovativa

L'hotel utilizza tablet digitali di benvenuto in ogni camera per eliminare la necessità di materiali stampati. Questi dispositivi consolidano le informazioni essenziali per gli ospiti, dalle guide del concierge alla fatturazione e ai servizi dell'hotel, riducendo lo spreco di carta e garantendo un'alternativa igienica. Gli ospiti possono anche accedere ad aggiornamenti in tempo reale sulle pratiche eco-compatibili e sulle iniziative di sostenibilità dell'hotel, combinando la tutela dell'ambiente con la tecnologia all'avanguardia.

Riduzione dei rifiuti e pratiche circolari

Fleur de Loire si impegna a ridurre i rifiuti a tutti i livelli:

- La raccolta differenziata dei rifiuti è una pratica quotidiana in tutte le camere e nelle cucine.
- L'hotel ha eliminato la plastica monouso, offrendo bottiglie di vetro riutilizzabili e alternative compostabili.
- I mobili vengono riutilizzati all'interno dell'hotel o donati a enti di beneficenza locali come Emmaüs.

Promuovere le partnership locali e la biodiversità

Fleur de Loire apprezza le collaborazioni con le aziende regionali per migliorare la sostenibilità e sostenere l'economia locale. I prodotti biologici delle fattorie vicine, i vini biodinamici della Valle della Loira e le partnership con fornitori artigianali sono parte integrante delle sue attività. Il giardino permaculturale non solo fornisce prodotti freschi, ma funge anche da centro educativo per gli ospiti che desiderano conoscere l'agricoltura sostenibile e la biodiversità.

Coinvolgimento degli ospiti e del personale nella sostenibilità

La visione ecologica dell'hotel si estende al personale e agli ospiti:

- I dipendenti ricevono una formazione approfondita per incarnare e comunicare la filosofia di sostenibilità dell'hotel.
- Gli ospiti sono incoraggiati ad adottare una mobilità dolce, con incentivi per l'uso della bicicletta e la promozione dei trasporti pubblici.

Migliorare le esperienze di turismo lento

Fleur de Loire mira a coltivare un legame più profondo tra gli ospiti e la regione. Attraverso iniziative come visite guidate al giardino di permacultura, laboratori di cucina e programmi di educazione alla biodiversità, l'hotel pone l'accento sul turismo lento e sulla conservazione del patrimonio.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Questa struttura a cinque stelle Relais & Châteaux ha costruito la sua reputazione combinando perfettamente pratiche eco-consapevoli con alloggi di lusso, eccellenza culinaria e tecnologia innovativa. Il suo impegno per la tutela dell'ambiente è supportato da risultati misurabili ed elementi qualitativi che costituiscono un punto di riferimento nel settore dell'ospitalità.

Risultati chiave in materia di sostenibilità

- Riduzione del consumo di carta del 95%

Sin dalla sua fondazione, Fleur de Loire ha ridotto al minimo l'uso della carta integrando soluzioni digitali in tutte le sue attività. L'installazione di tablet digitali di benvenuto in ogni camera elimina la necessità di materiali stampati come guide per gli ospiti, menu e elenchi dei servizi.

> Impatto: questo cambiamento ha ridotto il consumo di carta di un impressionante 95%, traducendosi in un significativo risparmio di risorse e costi.

> Gli ospiti beneficiano di una soluzione centralizzata, igienica ed ecologica, in linea con la filosofia di sostenibilità dell'hotel e che migliora la loro esperienza.

- Partnership con aziende agricole biologiche regionali

Fleur de Loire pone l'accento sulla crescita economica locale e sulla collaborazione regionale, approvvigionandosi di ingredienti provenienti da aziende agricole biologiche e biodinamiche della Valle della Loira. Queste partnership sostengono i piccoli produttori e promuovono pratiche agricole sostenibili.

> Impatto: i ristoranti dell'hotel, tra cui il locale stellato Michelin di Christophe Hay, mettono in mostra il ricco terroir della regione, offrendo piatti preparati con ingredienti stagionali e di provenienza locale.

> Incorporando i prodotti regionali nei suoi menu, Fleur de Loire garantisce un basso impatto ambientale e favorisce un forte legame tra gli ospiti e l'ambiente locale.

- Certificazioni di ecoturismo

Fleur de Loire ha ottenuto numerose certificazioni di ecoturismo, a testimonianza delle sue eccellenti pratiche ambientali. Questi riconoscimenti sottolineano l'impegno dell'hotel a:

> Ridurre la propria impronta di carbonio attraverso sistemi efficienti dal punto di vista energetico e un'architettura bioclimatica.

> Impegnarsi in rigorose strategie di gestione dei rifiuti, compreso il compostaggio dei rifiuti organici e il riciclaggio dei materiali

> Promuovere la biodiversità attraverso il suo giardino permaculturale, che fornisce prodotti freschi e funge da spazio di apprendimento per gli ospiti.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Fleur de Loire ha affrontato e superato diverse sfide nell'integrare pratiche eco-compatibili nelle sue attività, mantenendo al contempo il suo status di destinazione di lusso. Ecco alcuni esempi delle sfide affrontate e delle soluzioni innovative che hanno garantito il successo:



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

1. Educare i viaggiatori di lusso tradizionali alle pratiche eco-compatibili

Sfida: i viaggiatori di lusso spesso si aspettano un accesso illimitato a risorse come acqua, energia e biancheria. Incoraggiare comportamenti come il riutilizzo degli asciugamani o la limitazione del consumo di acqua può entrare in conflitto con queste aspettative.

Soluzione:

- Contenuti interattivi su tablet: Fleur de Loire ha utilizzato i tablet digitali presenti nelle camere per creare guide visivamente accattivanti e interattive sui comportamenti eco-compatibili. Queste guide spiegavano l'impatto ambientale dell'uso eccessivo delle risorse e offrivano azioni semplici e concrete che gli ospiti potevano intraprendere, come riutilizzare gli asciugamani o scegliere mezzi di trasporto efficienti dal punto di vista energetico.
- Gamification: l'hotel ha implementato un sistema di ricompense a punti per gli ospiti che hanno aderito a pratiche sostenibili, riscattabili per vantaggi come sconti o esperienze esclusive durante il loro soggiorno.
- Storytelling: mettere in evidenza la missione eco-compatibile dell'hotel attraverso storie sulle sue partnership con le aziende agricole locali e sugli sforzi di conservazione ha contribuito a coinvolgere emotivamente gli ospiti nei suoi obiettivi.

2. Equilibrio tra lusso e sostenibilità senza compromessi

Sfida: attuare pratiche sostenibili mantenendo gli elevati standard di lusso che gli ospiti si aspettano ospiti era un complesso atto di equilibrio.

Soluzione:

- Architettura bioclimatica: durante i lavori di ristrutturazione, l'hotel ha preservato il design storico integrando il riscaldamento geotermico e un isolamento migliorato per garantire il comfort durante tutto l'anno senza aria condizionata.
- Servizi di lusso sostenibili: invece di articoli da toeletta in plastica, l'hotel offre prodotti biologici di produzione locale in contenitori ricaricabili, migliorando l'esperienza degli ospiti e riducendo i rifiuti.
- Esperienze personalizzate: agli ospiti vengono offerte attività eco-compatibili ma lussuose, come tour guidati in bicicletta nella Valle della Loira o esperienze gastronomiche con ingredienti provenienti direttamente dal giardino permaculturale dell'hotel.

3. Incoraggiare l'adozione di politiche eco-compatibili da parte del personale

Sfida: formare il personale affinché interiorizzi e promuova comportamenti eco-compatibili, mantenendo al contempo un servizio impeccabile. Servizio previsto in un luogo ambiente.

Soluzione:

- Programmi di formazione continua: il personale segue regolarmente corsi di formazione sulle pratiche di sostenibilità, dalla gestione dei rifiuti alla promozione di opzioni eco-compatibili per gli ospiti.
- Incentivi per il personale: i dipendenti vengono premiati per le idee innovative che promuovono gli obiettivi di sostenibilità dell'hotel, favorendo una cultura del miglioramento continuo e della responsabilità condivisa.
- Programma ambasciatori: alcuni membri del personale selezionati fungono da ambasciatori della sostenibilità, fungendo da modelli di riferimento e fonti di conoscenza sia per gli ospiti che per i colleghi.

4. Cambiamento delle pratiche dei fornitori per allinearsi agli obiettivi di

sostenibilità dell'hotel

Sfida: i fornitori locali a volte non disponevano delle risorse o della consapevolezza necessarie per soddisfare i rigorosi requisiti di sostenibilità dell'hotel. Standard ecologici.

Soluzione:

- Collaborazione e supporto: Fleur de Loire ha lavorato a stretto contatto con i fornitori, offrendo loro assistenza sui processi di certificazione biologica e mettendoli in contatto con fornitori di servizi logistici sostenibili.
- Integrazione nell'economia locale: impegnandosi in partnership regionali, l'hotel ha incoraggiato altre aziende della Valle della Loira ad adottare pratiche sostenibili, creando un effetto a catena in tutta la catena di approvvigionamento locale.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Fleur de Loire prospera grazie a una solida rete di collaborazioni esterne, sfruttando le partnership con gli stakeholder locali e regionali per integrare la sostenibilità e il sostegno alla comunità nelle sue attività. Ecco come queste collaborazioni sono state fondamentali per il successo dell'hotel:

1. Artigiani locali che forniscono arredi e decorazioni sostenibili

Fleur de Loire sottolinea il suo impegno per la sostenibilità collaborando con artigiani locali che realizzano arredi e decorazioni utilizzando metodi e materiali eco-compatibili. Alcuni esempi:

- Mobili di provenienza sostenibile: le partnership con falegnami regionali che utilizzano legno di recupero o di provenienza responsabile garantiscono che gli interni dell'hotel siano in linea con la sua filosofia eco-consapevole.
- Tessuti fatti a mano: i tessitori locali forniscono biancheria e tendaggi naturali e biologici, riducendo al minimo l'impatto ambientale e aggiungendo un tocco unico e autentico all'estetica della struttura.
- Artigiani ceramisti: l'hotel collabora con ceramisti della Valle della Loira per produrre stoviglie personalizzate e biodegradabili utilizzate nei suoi ristoranti.

2. ONG regionali a sostegno della biodiversità e dell'impegno della comunità

Fleur de Loire collabora con organizzazioni non governative (ONG) della regione per proteggere e promuovere la biodiversità della Valle della Loira:

- Progetti di ripristino dell'habitat: l'hotel ha collaborato con gruppi ambientalisti per ripristinare gli habitat naturali intorno al fiume Loira, creando spazi in cui le piante autoctone e la fauna selvatica possano prosperare.
- Workshop didattici: le ONG regionali collaborano all'organizzazione di workshop per gli ospiti sulla flora e la fauna locali, sensibilizzando sull'importanza dell'equilibrio ecologico e della conservazione.
- Sensibilizzazione della comunità: le ONG collaborano con l'hotel per realizzare programmi educativi nelle scuole locali, insegnando pratiche sostenibili e promuovendo la tutela dell'ambiente tra le giovani generazioni.

3. Collaborazioni culinarie con aziende agricole e vigneti locali

La cucina del Fleur de Loire prospera grazie alle sue partnership con le aziende agricole e i vigneti biologici vicini:

- Cucina dal produttore al consumatore: gli agricoltori regionali riforniscono il ristorante stellato Michelin dell'hotel con prodotti stagionali, garantendo la freschezza e riducendo l'impronta di carbonio associata al trasporto degli alimenti.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

- Partnership sostenibili nel settore vinicolo: l'hotel collabora con aziende vinicole biodinamiche e biologiche della Valle della Loira per curare una carta dei vini eco-compatibile che celebra il terroir della regione.

4. Sostegno da parte di organizzazioni culturali e storiche

L'hotel collabora con organizzazioni culturali e storiche per celebrare il ricco patrimonio della Valle della Loira:

- Associazioni di storia locale: questi gruppi forniscono informazioni sulle tradizioni e l'architettura della regione, guidando il processo di restauro dell'hotel per preservarne l'autenticità e integrare al contempo pratiche sostenibili.
- Collaborazioni artistiche: Fleur de Loire espone opere di artisti locali, offrendo loro visibilità e arricchendo al contempo l'esperienza degli ospiti con opere ispirate al paesaggio e alla storia della Valle della Loira.

5. Fornitori di tecnologia verde

Per raggiungere i suoi ambiziosi obiettivi di sostenibilità, Fleur de Loire ha collaborato con aziende innovative nel campo delle tecnologie verdi:

- Fornitori di energia rinnovabile: i sistemi di energia geotermica e solare dell'hotel sono il frutto della collaborazione con specialisti in infrastrutture per le energie rinnovabili.
- Tecnologia per la conservazione dell'acqua: le partnership con ingegneri locali hanno permesso l'installazione di dispositivi per il risparmio idrico, come rubinetteria a basso flusso e sistemi di filtrazione avanzati, in tutta la struttura.

6. Partnership per il trasporto sostenibile

L'hotel ha anche stretto partnership con aziende di trasporto per promuovere viaggi eco-compatibili:

- Servizi di noleggio biciclette: la collaborazione con fornitori locali di biciclette a noleggio consente agli ospiti di esplorare la regione in modo sostenibile.
- Alleanze con i trasporti pubblici: Fleur de Loire collabora con le autorità locali di trasporto pubblico per offrire agli ospiti comode opzioni di trasporto pubblico, riducendo la dipendenza dall'auto.

7. Contributi di beneficenza e programmi di impatto sociale

Fleur de Loire si impegna in attività filantropiche attraverso partnership con organizzazioni incentrate sulla comunità:

- Donazioni alimentari: l'hotel dona il cibo in eccedenza alle banche alimentari regionali, assicurando che le sue attività abbiano un impatto sociale positivo.
- Iniziative per l'occupazione: le collaborazioni con programmi di formazione professionale sostengono i residenti locali, offrendo opportunità nel settore dell'ospitalità e del turismo sostenibile.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Applicabilità più ampia a diversi tipi di strutture

Sebbene gli hotel boutique siano la scelta più naturale, queste pratiche possono essere implementate anche in:

- Hotel di grandi dimensioni: potenziando gli strumenti digitali per le catene o i resort, è possibile ottimizzare i costi e le risorse in più sedi.
- Bed & Breakfast: le strutture più piccole potrebbero trarre vantaggio da strumenti

digitali più semplici, concentrandosi sull'educazione ecologica degli ospiti.

- Sedi di eventi: i tablet digitali e le iniziative paperless sono applicabili anche in contesti congressuali ed eventi, riducendo il materiale stampato

Strategie per superare gli ostacoli all'implementazione

Alcune condizioni possono variare in altri contesti, come le risorse disponibili, i dati demografici degli ospiti o le reti di fornitori locali. I consigli per adattare queste pratiche includono:

- Implementazione graduale: iniziare con aree ad alto impatto come i menu digitali o i sistemi di prenotazione prima di estendere le tecnologie alle singole camere.
- Personalizzazione: adattare gli strumenti digitali in modo da riflettere il contesto culturale o ecologico della località in cui si trova l'hotel, utilizzando le lingue e le immagini locali per coinvolgere gli ospiti.
- Promozione locale: costruire partnership con organismi regionali di certificazione ecologica per adattare gli standard di sostenibilità alle sfide specifiche di un nuovo contesto.

Il coinvolgimento degli ospiti come pietra miliare del successo

Fleur de Loire sottolinea l'importanza dell'educazione degli ospiti come fattore critico per l'adozione. Per garantire il successo in altri contesti:

- Incentivi: fornire ricompense o riconoscimenti agli ospiti che partecipano attivamente a programmi eco-compatibili, come iniziative di conservazione dell'acqua o di riciclaggio.
- Funzionalità interattive: utilizzare la gamification su tablet digitali per educare gli ospiti, offrendo loro quiz o punti per imparare le pratiche ecologiche dell'hotel.

Sfruttare le partnership locali

Il modello Fleur de Loire sottolinea l'importanza della collaborazione con le imprese locali. Per la trasferibilità:

- Coinvolgimento della comunità: collaborare con artigiani e fornitori locali nella nuova sede per sostenere l'economia regionale e adattare le pratiche alle condizioni locali.
- Collaborazione con le ONG: collaborare con i gruppi di conservazione locali per attuare programmi ecologici specifici per la regione, come la pulizia delle spiagge o la piantumazione di alberi.

Considerazioni economiche e culturali

- Gestione dei costi: per le strutture situate in aree con accesso limitato alla tecnologia, soluzioni alternative economicamente vantaggiose come i codici QR possono sostituire i sistemi tablet completi, riducendo comunque l'uso di carta.
- Sensibilità culturale: adattare i messaggi di sostenibilità ai valori culturali e alle aspettative del target demografico. Ad esempio, enfatizzare i benefici comuni nelle culture collettiviste o l'impatto individuale nelle società più individualistiche.

Mostrare i parametri di successo

Evidenziare i risultati quantificabili di Fleur de Loire, come la riduzione del 95% del consumo di carta, aumenta la credibilità e ispira l'adozione. I nuovi implementatori possono:

- Stabilire parametri di riferimento: definire obiettivi e parametri chiari per la sostenibilità, come gli obiettivi di riduzione dei rifiuti.
- Trasparenza: comunicare regolarmente i risultati agli stakeholder per creare fiducia e slancio



2. Casi di studio spagnoli (DomSpain)

2.1. Playa Viva

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Playa Viva

Paese e città/località: Carretera Zihuatanejo-Acapulco, Zihuatanejo, Guerrero, Messico

Sito web del caso di studio: [Playa Viva](https://www.instagram.com/playaviva/)

Social media del caso di studio: Instagram: <https://www.instagram.com/playaviva/>

Numero di camere: 19 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Sandra Kahn e David Leventhal hanno scoperto la terra delle spiagge viventi, innamorandosene fin dal primo giorno.

Sandra ha partecipato alla Greenbuild Conference di Atlanta nel 2005, intervistando diversi esperti di sviluppo sostenibile, tra cui Bill Reed.

Ha parlato di andare oltre il verde (fare meno danni), oltre la sostenibilità (neutralità netta) e muoversi verso la rigenerazione (migliorare il luogo). Questa filosofia ambiziosa ma realizzabile era perfettamente in linea con i valori e la visione di Sandra. Basandosi sul modello di sviluppo rigenerativo, ha formato un team multidisciplinare attorno a un approccio di pensiero sistemico integrale. Il team ha sviluppato una mappa stratificata della proprietà, che includeva una "storia del luogo" completa e sovrapposizioni cartografiche di vari "flussi", tra cui energia, acqua, terra, biodiversità, persone, cultura, ecc.

Durante la fase iniziale di pianificazione, Ayrie Cunliffe, membro del team Regenesi, ha notato che le colline nella parte superiore della proprietà presentavano formazioni geologiche atipiche. L'archeologa ha studiato la storia del sito e ha scoperto che Playa Viva era un tempo una piccola ma importante comunità chiamata Xolochiuhyan. Si stima che questo sito ospitasse una popolazione di circa 500 persone. Ciò fa ben sperare per la potenziale capacità di carico del terreno e lo sviluppo di un hotel. I quasi 200 ettari della proprietà comprendono un estuario, un sito archeologico azteco, un santuario delle tartarughe, una foresta costiera e un ecosistema di mangrovie che ospita una grande varietà di fauna e flora. Playa Viva è abbastanza vicina alla modernità, ma allo stesso tempo lontana anni luce, consentendo di immergersi nelle meraviglie della natura e di rifugiarsi in un relax privato assoluto. Il paesaggio naturale e i dintorni lussuosi creano una fuga da tutto, fornendo al contempo un punto di partenza per una serie di avventure ed esperienze,



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

dall'escursionismo alle immersioni, dalla pesca d'altura al birdwatching e al kayak.

Oggi Juluchuca è ancora una città di 500-600 abitanti, che si è spostata dal sito originario dove si trovava Playa Viva, a circa 2 km di distanza. Come abbiamo potuto dedurre dagli anziani della città, la città si è spostata seguendo il corso del fiume, in modo che gli abitanti potessero avere accesso ad acqua dolce in abbondanza. Una volta costruita l'autostrada principale nord-sud da Acapulco a Zihuatanejo negli anni '50, la città si è stabilita nella sua posizione attuale.

Raccontano di quanto siano fortunati ad avere il miglior team di persone: persone provenienti dalle comunità locali di Juluchuca, Rancho Nuevo e dalle piccole città del bacino. Sono orgogliosi che la maggior parte dei dipendenti sia locale e che la loro sia un'organizzazione guidata da donne.

Il team di cucina è guidato dallo chef Daniel Ramírez, che dedica molto tempo all'esplorazione del bacino idrografico locale per instaurare rapporti con gli agricoltori e gli allevatori locali al fine di migliorare l'approvvigionamento alimentare locale. È a capo del team di cucina, che comprende Olga e Inés, entrambe famose per il loro mole e altri piatti messicani locali molto apprezzati.

Il resto del team di Playa Viva non è così visibile, ma ogni singolo membro svolge un ruolo fondamentale nel garantire che il vostro soggiorno soddisfi gli standard di eco-compatibilità e lusso. Ciò include la pulizia, la permacultura, la sicurezza e i nostri autisti. Il team di Playa Viva include sempre degli Host Olistici che si occupano di yoga, massaggi e alloggio durante il vostro soggiorno. Anjuli Mahendra e Alok Rockwater coordinano questa funzione e coinvolgono grandi professionisti che saranno la vostra porta d'accesso all'esperienza Playa Viva.

Il team non sarebbe completo senza i volontari. Playa Viva ospita fino a sei volontari alla volta che lavorano nella fattoria, sostengono il ripristino ecologico e partecipano allo sviluppo della comunità. In cambio del loro lavoro di volontariato, ricevono vitto e alloggio.

Per quanto riguarda le offerte turistiche, sono disponibili sotto forma di sconti per gruppi e fanno generalmente parte di una visita di gruppo pianificata intorno a un'attività particolare, come ritiri di yoga, seminari di salute olistica, workshop, campi, ecc.

Hanno anche diverse offerte a seconda del periodo dell'anno, dividendole in 4:

Stagione delle piogge che va dal 30 giugno al 10 agosto, il prezzo per notte con 2 ospiti è di 499 dollari, mentre nella bassa stagione questo aumenta a 670 dollari dal 26 ottobre al 9 novembre e dal 1° maggio al 29 giugno

E l'alta stagione e le festività che vanno dal 10 novembre al 18 dicembre e dal 3 gennaio al 30 aprile (alta stagione) e le festività dal 20 dicembre al 2 gennaio, con prezzi rispettivamente di 830 \$ e 929 \$.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri).

L'obiettivo principale è quello di promuovere una comunità significativa, sviluppando una strategia per coinvolgere le persone dell'area adiacente. Questa strategia si basa su tre pilastri: istruzione, salute e sviluppo economico. Poiché Playa Viva è costruita sull'estuario formato dal fiume Juluchuca, c'è un grande impegno nei confronti della città di Juluchuca. Lavorano con i leader locali e le parti interessate per sviluppare programmi a beneficio di queste quattro comunità, in modo che, man mano che Playa cresce e prospera, anche le comunità circostanti possano farlo.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



L'istruzione è la chiave del cambiamento sociale. Ogni settimana lavorano con più di 120 bambini in quattro comunità.

Il programma di salute e nutrizione si concentra sulla salute globale di adulti e bambini. Ciò include la salute mentale, emotiva, fisica e sociale. Sono inclusi corsi di cucina sana, sport per i giovani e accesso all'acqua attraverso la sponsorizzazione della costruzione di un pozzo per le famiglie bisognose.

A Playa Viva assumono la maggior parte del personale da Juluchuca e dalle città circostanti. Acquistano sale, uova, latte, formaggio, prodotti stagionali, caffè e cioccolato direttamente dagli agricoltori di questi villaggi.

Per responsabilizzare i giovani, partecipano a due programmi di mentoring e formazione: Youth Building the Future, gestito dal governo federale, che fornisce borse di studio a 15 giovani per completare un apprendistato di un anno presso Playa Viva.

Programma di formazione per le scuole superiori in cui tre studenti completano uno stage di 220 ore presso Playa Viva ogni stagione.

La permacultura insegnata a Playa Viva consiste nel progettare habitat umani ecologicamente sostenibili, aumentare la sovranità alimentare attraverso la produzione locale e rigenerare i paesaggi degradati. Si tratta di un movimento di utilizzo del territorio e di costruzione di comunità orientato verso un'integrazione armoniosa di insediamenti umani, microclimi, piante annuali e perenni, animali, suoli e acqua, in comunità stabili e produttive.

La permacultura e i paesaggi rigenerativi significano che i membri del team pensano alle generazioni future. Non solo alle persone che vivranno dell'abbondanza di cibo e dei prodotti forestali prodotti, ma anche a coloro che in futuro si occuperanno di questa stessa terra.

I cerchi di banane sono utilizzati in tutto il mondo per raccogliere il normale drenaggio dell'acqua domestica, ricevere i rifiuti della cucina e del giardino e produrre un raccolto diversificato per una famiglia.

Il responsabile della permacultura incontra i proprietari terrieri per identificare dove si raccolgono l'acqua e il materiale organico sui loro terreni e discutere il motivo e la manutenzione del cerchio di banane. Il team scava quindi lo spazio per il compost e pianta fino a 40 piante alimentari e medicinali lungo il perimetro.

Nel 2013, Playa Viva ha istituito il Fondo Rigenerativo. Si tratta di una commissione del 2% inclusa nell'importo totale del conto per tutti gli ospiti come contributo all'ambiente e alla comunità di Juluchuca, di cui Playa Viva fa parte. Questo fondo va direttamente a sostenere i nostri sforzi e contribuisce a migliorare la salute, l'istruzione e le opportunità economiche della vostra comunità.

-Funzionamento alimentato al 100% da energia solare.

-Costruito e mantenuto secondo i principi della permacultura.

-Il design intelligente del sistema idrico consente di risparmiare acqua e di reintegrare la falda acquifera locale con acqua ancora più pulita.

-Utilizzo di accessori di design realizzati da artigiani locali per riflettere il meglio della cultura locale.

-Costruito con materiali da costruzione rinnovabili raccolti in loco.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

qualitativi, se disponibili:

Nel 2023, Playa Viva ha ottenuto la certificazione B-Corp con un punteggio di 110. Le B-Corp sono marchi a scopo di lucro che utilizzano il potere delle imprese per costruire un sistema economico più inclusivo, equo e rigenerativo per le persone e il pianeta. I marchi devono ottenere un punteggio superiore a 80 per ottenere la certificazione B-Corp; in media, i punteggi degli hotel certificati B-Corp variano tra 80 e 88. Operando in un settore che ha un impatto ambientale significativo a livello globale, la missione di Playa Viva è quella di trasformare la concezione di ciò che può essere l'esperienza alberghiera, sia in termini di impatto ambientale e sulla comunità dell'hotel, sia in termini di esperienza degli ospiti. In qualità di hotel fondatore che ha lanciato la collezione di hotel membri di Regenerative Travel, la filosofia di Playa Viva è guidata dai suoi valori fondamentali: utilizzare energia, acqua e flussi di rifiuti più puliti, abbondanti e trasparenti; promuovere e creare biodiversità; creare esperienze trasformative; promuovere una comunità significativa e creare un'eredità vivente.

Playa Viva ha fondato La Tortuga Viva (LTV) nel 2010 per proteggere queste tartarughe dai predatori e dai bracconieri. Da allora, LTV ha liberato in sicurezza più di 450.000 tartarughe marine appena nate. LTV ha un team composto interamente da volontari provenienti dalla comunità locale di Juluchuca.

Playa Viva sostiene il santuario aiutando a raccogliere fondi per le attrezzature necessarie. I volontari pattugliano la spiaggia di notte alla ricerca di tartarughe o tracce di tartarughe, raccolgono i nidi sepolti nella sabbia e portano queste uova al santuario proprio come le ha lasciate la tartaruga madre. Le uova sono conservate al sicuro all'interno di un santuario di incubazione protetto che le tiene al riparo dal pericolo reale e imminente rappresentato dai predatori e dai bracconieri.

Sostenere lo sviluppo economico significa aiutare gli agricoltori e gli artigiani locali a creare e vendere i loro prodotti a un mercato più ampio. Nella boutique di Playa Viva vendono una varietà di prodotti artigianali di provenienza locale, alcuni dei quali possono essere acquistati nel negozio online.

Playa Viva utilizza misure intelligenti di conservazione dell'acqua per garantire un consumo minimo e il reintegro della falda acquifera locale con acqua ancora più pulita. Dispongono di un pozzo in loco che fornisce tutta l'acqua tranne quella potabile, che è acqua in bottiglia. L'acqua utilizzata in cucina per preparare i cibi viene filtrata con raggi UV. Tutta l'acqua grigia proveniente dai lavandini e dalle docce viene utilizzata per innaffiare i giardini vicini. Tutte le acque reflue dei servizi igienici vengono trattate con mini-sistemi.

Hanno anche la certificazione GIIRS, un sistema di valutazione che valuta l'impatto sociale e ambientale delle aziende e dei fondi di investimento, considerando aspetti quali la sostenibilità, la giustizia sociale, la protezione dell'ambiente e il benessere dei dipendenti e della comunità.

Collaborano anche con Pack for a Purpose, un programma internazionale che permette ai turisti di preparare dei pacchi con articoli da donare quando viaggiano in un hotel partecipante. Una volta arrivati a destinazione, consegnano le loro donazioni all'hotel, che si occupa di consegnare gli articoli dove sono più necessari.

Questo programma si concentra sull'aiutare le comunità e le organizzazioni senza scopo di lucro in diverse parti del mondo, fornendo loro beni e risorse essenziali per migliorare la qualità della vita delle persone che vi abitano. I viaggiatori possono scegliere quali articoli donare, come vestiti, giocattoli, medicinali e altro, e metterli in valigia prima di partire.

Dettagli sulle potenziali difficoltà che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Uno dei problemi principali era la limitazione finanziaria, con una delle sfide principali rappresentata dall'investimento iniziale necessario per implementare pratiche sostenibili, come l'installazione di pannelli solari e sistemi di riciclaggio dell'acqua. La soluzione proposta è stata quella di adottare un approccio graduale alla sostenibilità, dando priorità ai progetti in base alla loro fattibilità e ai benefici a lungo termine. Sono stati cercati finanziamenti attraverso sovvenzioni, partnership e iniziative di ecoturismo per compensare i costi di avvio e garantire la fattibilità finanziaria.

Un altro problema riscontrato era la complessità tecnica, come l'implementazione di sistemi di energia rinnovabile e tecnologie avanzate di gestione dell'acqua che richiedevano conoscenze ed esperienze specialistiche. La soluzione di Playa Viva è stata quella di collaborare con esperti in energia rinnovabile e sostenibilità per progettare e implementare sistemi efficienti adattati alle vostre esigenze specifiche. Hanno investito nella formazione del personale per garantire il corretto funzionamento e la manutenzione di questi sistemi.

Il coinvolgimento culturale e della comunità era un'altra questione: costruire la fiducia e la collaborazione con le comunità locali, alcune delle quali inizialmente scettiche nei confronti delle iniziative di sostenibilità, ha rappresentato una sfida significativa.

La soluzione è stata quella di dare priorità alla partecipazione della comunità fin dall'inizio, coinvolgendo gli stakeholder locali nei processi decisionali e co-creando progetti di sostenibilità. Hanno condotto programmi di sensibilizzazione e workshop educativi per aumentare la consapevolezza e promuovere un senso di appartenenza tra i membri della comunità, trasformando i potenziali scettici in partner entusiasti.

Anche la conformità normativa era importante, poiché in questo caso era molto complessa, dato che districarsi tra i complessi quadri normativi e ottenere i permessi per iniziative sostenibili, come la raccolta dell'acqua piovana e il compostaggio, poneva delle sfide normative. La soluzione è stata quella di lavorare a stretto contatto con le autorità locali e gli organismi di regolamentazione per garantire il rispetto delle normative ambientali, promuovendo al contempo politiche a sostegno dello sviluppo sostenibile. Hanno mantenuto una comunicazione trasparente e una collaborazione con le agenzie di regolamentazione, dimostrando i vantaggi delle loro iniziative di sostenibilità sia per l'ambiente che per la comunità locale.

Uno degli aspetti più importanti è stata la resistenza del personale all'implementazione di nuove pratiche di sostenibilità, che possono incontrare resistenza o inerzia da parte del personale abituato alle procedure operative tradizionali. Playa Viva ha dato priorità alla formazione e alla responsabilizzazione del personale, fornendo un'istruzione completa sulle ragioni alla base delle iniziative di sostenibilità e sulle misure pratiche per la loro implementazione. Ha promosso una cultura della sostenibilità riconoscendo e premiando i contributi del personale, incoraggiando la responsabilità e l'innovazione a tutti i livelli dell'organizzazione.



Trasferibilità del caso di studio e condizioni per attuare con successo la pratica in un altro contesto:

Per implementare con successo queste pratiche in un altro ambiente, è essenziale considerare le seguenti condizioni

È essenziale che l'alta dirigenza e i proprietari si impegnino a favore della sostenibilità a lungo termine e siano disposti a investire risorse finanziarie e umane nell'attuazione di pratiche sostenibili.

Sono necessarie anche condizioni ambientali, quindi è necessario valutare le condizioni ambientali e geografiche del nuovo ambiente per adattare le pratiche sostenibili in modo efficiente ed efficace. I fattori che possono intervenire sarebbero la disponibilità di risorse, fauna e flora. La collaborazione con le comunità locali è fondamentale per il successo delle iniziative di sostenibilità.

È importante coinvolgere fin dall'inizio gli stakeholder locali e adattare le pratiche in modo da allinearle alle esigenze e ai valori della comunità.

Un altro aspetto importante è la formazione e l'istruzione del personale e della comunità, fondamentali per garantire l'adozione e il successo continuo delle pratiche sostenibili.

Dovrebbero essere forniti programmi di formazione completi e programmi educativi che promuovano la consapevolezza e l'impegno verso la sostenibilità.

La collaborazione con partner strategici, come ONG, istituzioni accademiche e imprese locali, può rafforzare le iniziative di sostenibilità e fornire risorse e competenze aggiuntive.

È importante istituire sistemi di monitoraggio e valutazione per misurare l'impatto delle pratiche sostenibili e apportare le modifiche necessarie. Ciò consente di identificare le aree di miglioramento e garantire l'efficacia a lungo termine delle iniziative.

Le pratiche sostenibili devono essere progettate in modo flessibile per adattarsi ai diversi contesti e alle mutevoli circostanze. È necessario essere pronti ad adeguare le strategie, se necessario, per affrontare le sfide emergenti e sfruttare le nuove opportunità.

2.2. Molino de Jaranda

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Molino de Jaranda

Paese e città/località: Carretera EX392, km 9, 5, 10400 Jaraiz, Cáceres

Sito web del caso di studio: <https://www.molinodejaranda.es/>

Social media del caso di studio: Instagram:

<https://www.instagram.com/molinodejaranda/>

Facebook: <https://www.facebook.com/molinojaranda/>

Numero di camere: 2 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Molino de Jaranda, situato nella regione di La Vera in Estremadura, è un progetto di imprenditoria sociale e ambientale nato per promuovere l'agriturismo e l'ecoturismo. Fondato con l'obiettivo di sostenere la transizione verso l'agroecologia e in linea con l'Agenda 2030 dell'Estremadura, si concentra sulla protezione degli spazi naturali, sulla lotta allo spopolamento e sulla promozione dello sviluppo economico e sociale della regione. Molino de Jaranda dispone di un team dedicato alla gestione di alloggi rurali e attività turistiche sostenibili, che fornisce un'attenzione personalizzata ai propri ospiti. Gli alloggi, che comprendono vari tipi di case rurali indipendenti, sono dotati di comfort moderni come Wi-Fi, riscaldamento, energia solare e bagni privati, e sono pet-friendly. Le strutture offrono anche aree paesaggistiche, ulivi, alberi da frutto e accesso alla gola di Jaranda e al ponte medievale di Caraba, oltre a una piscina per passeggiate e relax. Molino de Jaranda attira famiglie, coppie e gruppi interessati all'ecoturismo, all'agroecologia e alle attività all'aria aperta. Le attività offerte includono la partecipazione all'apicoltura, la raccolta di frutta e verdura, il rimboschimento, il birdwatching, l'escursionismo, corsi di apicoltura ecologica, permacultura e creazione di prodotti artigianali. Inoltre, dispone di spazi per riunioni familiari, incontri di lavoro e feste private. Situato in un ambiente naturale privilegiato, il Molino de Jaranda permette agli ospiti di godere di itinerari gastronomici e culturali, turismo attivo come equitazione, canoa, canyoning ed escursionismo, e osservazione delle stelle. La regione di La Vera, nota per la sua ricchezza naturale e culturale, offre visite a luoghi emblematici come il Monastero di Yuste, il Parco Nazionale di Monfragüe e città patrimonio mondiale dell'UNESCO come Guadalupe, Cáceres e Trujillo. Impegnato nella sostenibilità e nella protezione dell'ambiente, il Molino de Jaranda utilizza l'energia solare, riduce al minimo il consumo di acqua attraverso l'irrigazione a goccia e impiega biomasse per il riscaldamento e l'acqua calda, puntando a un impatto ambientale zero in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri).

Molino de Jaranda è un ottimo esempio di pratiche sostenibili nel turismo rurale. Fin dalla sua fondazione, ha messo in atto diverse strategie per incoraggiare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Una pratica significativa è l'utilizzo dell'energia solare per l'elettricità e della biomassa per il riscaldamento e l'acqua calda, che riduce notevolmente l'impronta di carbonio. Utilizza anche tecniche di irrigazione a goccia per ridurre il consumo di acqua, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delineati nell'Agenda 2030.

L'impegno di Molino de Jaranda per la sostenibilità è evidente anche nel suo approccio commerciale creativo che combina agriturismo ed ecoturismo. Offre esperienze come l'apicoltura ecologica, la raccolta di frutta e verdura e la piantumazione di alberi, coinvolgendo i visitatori in attività sostenibili. La formazione continua del personale in materia di sostenibilità è essenziale; workshop su permacultura, apicoltura ecologica e produzione artigianale aiutano il team a rimanere informato e dedicato alle pratiche eco-compatibili.

Il mulino è coinvolto in programmi di certificazione e sostenibilità per garantire la trasparenza e il rispetto di elevati standard ambientali. L'impegno nei confronti della comunità si manifesta attraverso iniziative volte ad affrontare il problema dello spopolamento, a rilanciare l'economia locale e a collaborare con gli agricoltori locali per offrire ai visitatori prodotti freschi e sostenibili. Inoltre, il mulino promuove l'unità sociale attraverso l'organizzazione di eventi e workshop che coinvolgono sia la popolazione locale che i turisti.

Il successo e la rilevanza di questo caso di studio sono dovuti all'efficiente combinazione di innovazione. Molino de Jaranda adotta un approccio globale alla sostenibilità, tenendo conto sia dei fattori ambientali che sociali, che porta a un'attività turistica di successo dal punto di vista economico e con un impatto positivo sull'ambiente e sulla comunità locale. Gli elementi chiave della sua prosperità consistono in una leadership efficace in materia di sostenibilità,



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



una formazione continua dei dipendenti, il coinvolgimento della comunità e l'apertura riguardo alle sue iniziative sostenibili. Questo modello esteso e riproducibile può servire da fonte di motivazione per altre iniziative di turismo rurale sostenibile. Anche perché collabora con partner che rendono possibile una migliore adattabilità alla sostenibilità e alla riduzione dell'inquinamento. Questi casi saranno spiegati più dettagliatamente nelle domande seguenti.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

El Molino ha ottenuto certificazioni ecologiche che confermano il suo impegno verso la sostenibilità e il mantenimento di pratiche ambientali di livello superiore.

Riduzione delle emissioni di carbonio: l'uso dell'energia solare e delle biomasse ha causato una notevole diminuzione della sua impronta di carbonio.

Ha inoltre ridotto il consumo di acqua con l'implementazione dell'irrigazione a goccia, seguendo così gli SDG.

D'altra parte, i dipendenti beneficiano di workshop e corsi sulla sostenibilità, l'apicoltura ecologica, la permacultura e la produzione di prodotti artigianali, garantendo che il team abbia conoscenze e dedizione alle pratiche ecologiche.

Coinvolgimento della comunità: partecipazione agli sforzi per combattere lo spopolamento e promuovere la crescita economica locale attraverso la collaborazione con i produttori locali e l'organizzazione di incontri comunitari.

L'azienda agricola confina con la gola di Jaranda, essendo un'area ZEPA e uno spazio della rete Natura 2000, e con il ponte medievale di Caraba, di enorme bellezza, e ha accesso diretto a una zona balneabile in detta gola.

Sono anche presenti sulla mappa dei talenti rurali in Spagna, sono stati selezionati e fanno parte della rete di donne imprenditrici di Aturnex.

È anche un luogo che offre laboratori e corsi, ad esempio un corso sul miele biologico a La Vera.

Qui imparerete tutto sulle api e sul processo che gli apicoltori seguono per allevarle e ottenere il miele.

Metodi per l'estrazione e la pulizia del miele.

Il modo migliore per confezionare e conservare il miele.

Il prezzo è di 25 euro a persona e viene fornito il materiale necessario, con una durata di 3 ore.

Un altro laboratorio caratteristico è quello sulla produzione del sapone, dove vi verrà insegnato Come fare il sapone da zero, con i nostri consigli e trucchi.

I diversi metodi che possono essere utilizzati per realizzare saponi artigianali.

Quali ingredienti possiamo utilizzare nel nostro sapone e in che cosa differisce dal sapone industriale. Il prezzo è sempre di 25 euro, con una piccola differenza: pagando 50 euro è possibile partecipare a laboratori come: Laboratorio di sapone.

Laboratorio di vimini

Laboratorio di marmellate

Laboratorio sul miele biologico

In ogni laboratorio potrete portare a casa il prodotto che avete realizzato.

È importante anche conoscere l'apicoltura nell'apiario Molino de Jaranda, un progetto che consiste nella creazione di un apiario didattico e rigenerativo, con 10 arnie Langstroth e 5 arnie Warré.

Si trova in una zona agricola deforestata da precedenti coltivazioni intensive, con una



superficie di 15.000 m², al confine con la gola di Jaranda, nel comune di Collado de la Vera.

Recuperando l'ecosistema fluviale, si crea un ambiente naturale ideale con cibo a sufficienza per api, uccelli e fauna locale. Inoltre, (ci troviamo in una zona ZEPA e Red Natura 2000), piantando specie arbustive, mellifere e alberi forestali autoctoni.

L'obiettivo è quello di contribuire con le api e il rimboschimento al recupero degli ecosistemi degradati dall'uomo nel corso degli anni, in particolare appezzamenti di terreno deforestati da precedenti colture intensive o da incendi, ed ecosistemi fluviali e montani.

In secondo luogo, formare nuovi apicoltori nell'apicoltura ecologica, attraverso Ecocolmena, e sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza delle api, incoraggiando la sponsorizzazione degli alveari.

L'essenza di Molino de Jaranda è l'equilibrio tra ciò che prendiamo dalla natura e ciò che le restituiamo.

Fornire un servizio di impollinazione delle colture per la produzione alimentare in un ecosistema sano, garantendo la fornitura di servizi di impollinazione essenziali che sono fondamentali per una produzione agricola ottimale per la sicurezza alimentare globale.

2. Ottenere e fornire i prodotti salutari che le api sono in grado di produrre. Il prodotto principale ottenuto da questa attività è il miele. Il miele è un fattore molto benefico e salutare per l'uomo, così come la pappa reale, la propoli o il polline.

3. Contribuire all'attuazione dell'economia circolare, che preserva la natura e riduce le emissioni di gas serra.

La cera scartata viene riutilizzata per la produzione dei nostri prodotti. Le vendite sono locali, soprattutto ai clienti degli alloggi rurali, ai gruppi di consumatori e ai mercati locali. Non produciamo rifiuti, poiché tutto viene riutilizzato, riparato o riciclato.

Offre anche itinerari gastronomici e culturali a La Vera con prodotti locali e visite guidate attraverso gli affascinanti villaggi di La Vera.

Guide professionali specializzate in spagnolo e inglese

Itinerari gastronomici

Protocollo Covid-19

Laboratori di cucina con prodotti locali

Possibilità di acquistare prodotti locali e artigianali

Piccoli gruppi

Possibilità di cancellazione

Tutto questo offre visite alle zone di produzione della Vera (agricola e zootecnica) e alle taverne e ai ristoranti più selezionati della zona. È possibile richiedere l'itinerario più adatto al cliente, scegliendo il pacchetto che include solo le zone di produzione o solo i locali, o entrambi, con il prezzo corrispondente per ciascuno. Potrete conoscere l'allevamento e l'agricoltura della regione.

Ci sono due opzioni di cancellazione: 25 euro che include una visita alle zone di produzione e 65 euro che include anche una visita alle taverne e ai locali.

Molino de Jaranda offre l'opportunità di scoprire i luoghi più ipnotici per osservare il cielo notturno in modo dettagliato.

Al calar della notte, La Vera diventa un luogo magico e ipnotico dove praticare l'astro-turismo, un'attività che combina scienza, tempo libero e natura e che mira a fornire agli utenti una conoscenza approfondita di tutto ciò che compone l'universo.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Lontano dall'inquinamento luminoso delle grandi città, Molino de Jaranda offre escursioni notturne con le migliori guide locali, dove è possibile scoprire le zone migliori per osservare e conoscere tutto ciò che accade nelle alte sfere mentre la maggior parte delle persone dorme.

Include:

- Guide professionali specializzate
- Tutti i tipi di fatti e curiosità sulle costellazioni e le stelle che si vedono.
- Le zone migliori per osservare il cielo notturno.
- Nessun inquinamento luminoso
- Misure di sicurezza
- Protocollo Covid-19
- Piccoli gruppi
- Possibilità di cancellazione

Offrono anche servizi per matrimoni, feste ed eventi a La Vera

Servizi per aziende per promuovere l'azienda con un'esperienza diversa

In fase di adesione al MICE Extremadura Convention Bureau Product Club, un club che mira a strutturare l'offerta di servizi per l'organizzazione di riunioni, incentivi, congressi ed eventi nella regione, nonché a promuoverne la specializzazione.

Offre esperienze di alta qualità per viaggi incentive, conferenze, riunioni aziendali e presentazioni di prodotti.

Il team di lavoro ne uscirà rafforzato e con nuova energia.

Atmosfera piacevole, ideale per rafforzare i legami con i colleghi.

Coprono qualsiasi esigenza di riunione: tecnologia, attività speciali, ecc.

Possibilità di prenotare uno qualsiasi dei corsi o dei workshop disponibili.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Molino de Jaranda ha dovuto affrontare diverse sfide per implementare con successo le sue pratiche sostenibili. Una delle sfide principali è stata la transizione verso fonti di energia rinnovabile, in particolare l'installazione di sistemi di energia solare e da biomasse. L'investimento iniziale è stato significativo, ma è stato gestito attraverso l'ottenimento di sovvenzioni e il reinvestimento dei redditi generati. Un'altra sfida è stata quella di formare e fidelizzare il personale impegnato nella sostenibilità. Questa sfida è stata superata implementando un programma di formazione continua sulle pratiche ecologiche, che non solo ha migliorato le competenze del team, ma ha anche aumentato il loro impegno e la loro lealtà. Inoltre, l'integrazione della comunità locale e la promozione dello sviluppo economico locale hanno richiesto sforzi continui per costruire relazioni solide con i produttori locali e organizzare eventi comunitari. La partecipazione a programmi di certificazione e sostenibilità ha comportato anche il rispetto di rigorosi standard ambientali, che sono stati raggiunti adottando pratiche trasparenti e un miglioramento continuo. Questi sforzi hanno permesso a Molino de Jaranda di affermarsi come modello di turismo rurale sostenibile, superando gli ostacoli attraverso l'innovazione, l'istruzione e la collaborazione della comunità.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Grazie agli agricoltori locali, il Molino de Jaranda dispone di farina di alta qualità grazie alla



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

fornitura che questi agricoltori effettuano. L'impegno di questi agricoltori è essenziale per continuare con pratiche agricole sostenibili e la loro stretta collaborazione con il mulino ha un impatto diretto sulla reputazione e sulla qualità dei prodotti finali. I consumatori locali sono essenziali per il successo, poiché il loro continuo sostegno e la loro preferenza per i prodotti del Molino de Jaranda non solo aumentano le vendite, ma grazie a loro il mulino gode di un'incredibile reputazione. È molto importante poter contare sulle autorità locali e sugli organismi di regolamentazione per garantire che il mulino rispetti le norme in materia di sicurezza alimentare e ambiente, affinché l'attività sia gestita in modo corretto e sostenibile. I fornitori di servizi, come quelli di trasporto e logistica, sono responsabili del mantenimento di un flusso costante di materie prime e prodotti finiti, fondamentale per il funzionamento efficiente e corretto del mulino. Inoltre, il mulino riceve un prezioso sostegno dalla comunità locale attraverso la promozione dei prodotti locali, la partecipazione ad eventi comunitari e il sostegno alle iniziative locali. La comunicazione e il sostegno reciproco tra Molino de Jaranda e i suoi stakeholder esterni sono stati essenziali per il suo continuo successo, creando un rapporto forte e reciprocamente vantaggioso.

AEMS è stata fondata nel 1979 e si dedica alla conservazione e al ripristino dei fiumi, con particolare attenzione a quelli che ospitano popolazioni autoctone di salmonidi, nonché alla promozione della gestione sostenibile delle risorse ittiche fluviali.

Anche con LOCALCIR, un progetto di cooperazione transfrontaliera volto a creare un servizio di supporto per promuovere l'imprenditorialità e incoraggiare il consolidamento di nuove idee imprenditoriali nel settore dell'economia verde e circolare. Pertanto, promuovendo nuovi prodotti e processi basati sulla sostenibilità locale, LOCAL-CIR migliorerà la competitività delle imprese rurali. Molino de Jaranda ne è un esempio calzante.

Collaborare con Natura 2000 è una rete ecologica europea di aree di conservazione della biodiversità, creata per proteggere e conservare gli habitat naturali e le specie selvatiche nell'Unione Europea. È composta da Zone Speciali di Conservazione (ZSC) e Zone di Protezione Speciale per gli Uccelli (ZPS), designate in conformità con la Direttiva Habitat e la Direttiva Uccelli. Natura 2000 è fondamentale per la conservazione della biodiversità in Europa, poiché protegge aree critiche per la sopravvivenza di specie e habitat in via di estinzione. Contribuisce inoltre al ripristino degli ecosistemi degradati e alla protezione dei servizi ecosistemici quali la produzione alimentare, l'acqua e il clima.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per attuare con successo la pratica in un altro contesto:

La trasferibilità del caso di studio del Mulino Jaranda ad un altro contesto dipende in gran parte da una comprensione dettagliata delle sue pratiche commerciali, nonché dalle condizioni e dalle caratteristiche del nuovo ambiente. Il successo del mulino Jaranda si basa su diversi aspetti, quali la stretta collaborazione con gli agricoltori locali per garantire la fornitura di materie prime di alta qualità, l'adozione di metodi di produzione sostenibili e la promozione di prodotti artigianali. Queste pratiche potrebbero essere trasferibili ad altri contesti simili, come le comunità agricole rurali che valorizzano la produzione locale e sostenibile. Tuttavia, fattori quali la disponibilità di materie prime locali, la ricettività del mercato e il contesto normativo devono essere attentamente considerati. Ad esempio, in un nuovo contesto, potrebbe essere necessario stabilire nuove partnership con gli agricoltori locali e adattare le strategie di marketing per risuonare con il pubblico di riferimento. Inoltre, anche la capacità di rispettare le normative locali e competere con altri attori del mercato influenzerà la fattibilità del trasferimento. In sintesi, sebbene le pratiche di successo del mulino Jaranda possano essere trasferibili, è fondamentale condurre un'analisi approfondita del nuovo ambiente e adattare le strategie di conseguenza per garantire un'implementazione di successo.





3. Casi di studio greci (EUPADEIA)

3.1. Azienda agricola agrituristica biologica Eumelia

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: NO

Nome della pratica: Azienda agricola agrituristica biologica Eumelia

Paese e città/località: Grecia, Gouves, Laconia

Sito web del caso di studio:

[Agriturismo biologico Eumelia](#)

Social media del caso di studio:

- [Instagram](#)
- [Facebook](#)

Altre fonti:

Numero di camere del caso di studio:

Cinque pensioni eco-compatibili

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc).

Eumelia, dal greco "armonia", è un'azienda agricola e agriturismo a conduzione familiare fondata nel XIX secolo. Immersa tra uliveti e dolci colline della Laconia, Eumelia offre un'esperienza immersiva nella vita sostenibile. Rivolta principalmente ai viaggiatori attenti all'ambiente, offre alloggi di lusso con servizi moderni come docce a pioggia, pur rimanendo fedele alle pratiche agricole tradizionali. L'area circostante vanta paesaggi mozzafiato, tra cui il Monte Taygetos e altre attrazioni naturali, che attraggono chi è alla ricerca di benessere, avventura e connessione culturale.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche implementate dal piccolo hotel che hanno portato a operazioni complessivamente sostenibili, dettagli sui fattori che si distinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale,



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

coinvolgimento in schemi o programmi di certificazione, impegno della comunità, sostenibilità sociale, ecc.

Eumelia è diventata un punto di riferimento per il turismo sostenibile grazie alla sua innovativa combinazione di ospitalità e agriturismo. Le iniziative principali includono:

1. Uso di energie rinnovabili: l'intera azienda agricola funziona con energia solare, riducendo le emissioni di carbonio.
2. Pratiche di agricoltura biologica: tutti i prodotti, tra cui olive, mandorle e frutta, sono coltivati con metodi biologici e costituiscono la base della loro filosofia "dalla fattoria alla tavola".
3. Coinvolgimento della comunità: vengono offerti laboratori di cucina e attività agricole per educare gli ospiti alle pratiche tradizionali greche.
4. Progettazione eco-compatibile: le guest house sono costruite con materiali sostenibili e progettate per avere un impatto ambientale minimo.
5. Sostegno alla biodiversità: l'azienda agricola mantiene un ecosistema biodiverso, che include tecniche di compostaggio biologico e rigenerazione del suolo.

Eumelia collabora con fornitori e comunità locali per promuovere pratiche sostenibili, garantendo che ogni aspetto della sua attività vada a beneficio dell'economia locale, preservando al contempo il patrimonio culturale e naturale.

Motivi per cui questo caso di studio è riuscito o particolarmente rilevante per essere selezionato. Descrizione degli elementi o dei fattori necessari per garantire il successo:

- Un forte impegno verso la sostenibilità, che include energie rinnovabili, agricoltura biologica e pratiche a rifiuti zero.
- Integrazione delle esperienze degli ospiti con l'educazione alla sostenibilità, promuovendo una consapevolezza a lungo termine.
- Partnership con artigiani e comunità locali che migliorano l'autenticità e la resilienza economica.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

- Riconosciuto come uno dei migliori eco-lodge in Grecia dalle pubblicazioni di viaggio.
- Organizza regolarmente workshop ambientali e programmi educativi.
- Coltiva con successo olio d'oliva che soddisfa gli standard biologici internazionali.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

La posizione remota ha posto delle sfide logistiche, in particolare per quanto riguarda l'accesso alle tecnologie per le energie rinnovabili e ai materiali da costruzione sostenibili. Queste sfide sono state affrontate attraverso partnership locali e reti di sostegno internazionali.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Eumelia collabora con ONG, agricoltori locali e sostenitori della sostenibilità per implementare le migliori pratiche. Ad esempio, acquista mobili e materiali da fornitori eco-compatibili, fornendo al contempo opportunità educative alle scuole locali.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Il modello di Eumelia può essere replicato nelle zone rurali con un patrimonio agricolo attraverso:

- Sfruttando le conoscenze e le risorse locali.
- Stabilendo forti legami con la comunità.
- Utilizzando energie rinnovabili per compensare le difficoltà logistiche dovute alla lontananza.
- Promuovere l'ecoturismo attraverso esperienze culturali autentiche.

Questo modello dimostra che il turismo sostenibile non solo è fattibile, ma può anche migliorare il benessere della comunità e preservare gli ambienti naturali.





3.2. Green Village Hotel

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale (sì o no)

NO

Nome della pratica (nella maggior parte dei casi sarà il nome dell'azienda/piccolo hotel):

Green Village Hotel

Paese e città/località:

Xylokastro, Grecia

Sito web del caso di studio:

greenvillage.gr

Social media del caso di studio:

<https://www.facebook.com/greenvillage.gr>

Numero di camere del caso di studio:

20

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.

Il Green Village Resort è un eco-resort per famiglie situato nella zona costiera di Xylokastro, in Grecia. Fondato con l'obiettivo di offrire una vacanza tranquilla ed eco-compatibile, il resort dispone di camere circondate da giardini lussureggianti



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

e paesaggi naturali. La struttura è molto apprezzata dalle famiglie e dai viaggiatori amanti della natura, poiché offre alloggi eco-compatibili che enfatizzano il minimo impatto ambientale. I servizi includono appartamenti con angolo cottura, parchi giochi e accesso diretto a sentieri naturalistici, ideali per gli ospiti interessati a un'esperienza immersiva nella natura.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche implementate dal piccolo hotel che hanno portato a operazioni complessivamente sostenibili, dettagli sui fattori che si distinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale, coinvolgimento in schemi o programmi di certificazione, impegno della comunità, sostenibilità sociale, ecc.

Il Green Village Resort pone l'accento sull'armonia ecologica attraverso pratiche che includono la conservazione dell'acqua, la riduzione dei rifiuti e l'uso di materiali naturali. Il resort è abbellito da piante autoctone che richiedono una quantità minima di acqua, riducendo la necessità di un'irrigazione estensiva. Inoltre, il Green Village ha adottato un'illuminazione e elettrodomestici a basso consumo energetico, la separazione dei rifiuti e l'uso di prodotti biodegradabili per ridurre al minimo il suo impatto ecologico. Il resort promuove il turismo sostenibile incoraggiando gli ospiti a partecipare ad attività eco-compatibili e acquistando prodotti da fornitori locali, creando un'economia di sostegno all'interno della Calcidica. Questo modello di sostenibilità è essenziale per l'identità del resort, in linea con la domanda di turismo responsabile e creando un impatto ambientale positivo.

Motivi per cui questo caso di studio è riuscito o particolarmente rilevante per essere selezionato. Descrizione degli elementi o dei fattori necessari per garantire il successo:

È un esempio di come un piccolo hotel a conduzione familiare possa adottare alcune misure di sostenibilità efficaci in termini di costi.

L'attenzione del resort al paesaggio naturale e ai sistemi efficienti dal punto di vista energetico riduce i costi dell'acqua e dell'energia, mentre l'approvvigionamento locale riduce le spese di trasporto. L'uso di materiali durevoli nella costruzione riduce ulteriormente i costi di manutenzione, garantendo la redditività finanziaria a lungo termine.

Ciò lo rende un modello prezioso per attività simili che mirano a integrare pratiche di turismo sostenibile.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Conservazione dell'acqua: utilizzando piante autoctone resistenti alla siccità, il resort ha ridotto il consumo di acqua di circa il 25%.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Riduzione dei rifiuti: il resort attua la raccolta differenziata dei rifiuti e utilizza prodotti biodegradabili, riducendo i rifiuti destinati alla discarica di circa il 30%.

Sostegno all'economia locale: la collaborazione con le autorità locali e i fornitori locali sostiene la comunità, promuovendo al contempo l'uso di prodotti sostenibili e regionali.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Una delle sfide principali è stata quella di reperire materiali sostenibili in linea con gli standard ecologici del resort. Green Village ha affrontato questa sfida stringendo partnership con fornitori locali che condividevano i suoi valori di sostenibilità, garantendo che i materiali e i prodotti soddisfacessero i requisiti ambientali.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Green Village collabora strettamente con i venditori e gli agricoltori locali per procurarsi alimenti e materiali biologici e prodotti in modo sostenibile. Collabora inoltre con gruppi ambientalisti locali per partecipare a iniziative regionali di sostenibilità, contribuendo a promuovere pratiche eco-compatibili nell'industria turistica della Calcidica.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Il modello Green Village Resort è altamente trasferibile ad altri piccoli resort incentrati sull'ecoturismo. I requisiti chiave per un'implementazione di successo includono l'impegno per il paesaggio naturale, solide partnership con i fornitori locali e l'enfasi sul coinvolgimento della comunità. Anche l'accesso a materiali e prodotti sostenibili di provenienza locale è essenziale per replicare efficacemente questo modello in altri contesti.



4. Casi di studio italiani (ENAIIP Veneto)

4.1. Bed & Breakfast Ca'Panisacco

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Bed & Breakfast Ca' Panisacco

Paese e città/località: Italia, Valdagno

Sito web del caso di studio:

<https://www.capanisacco.com/>

Social media del caso di studio:

<https://www.instagram.com/capanisacco?igsh=MTRramliM2xtdTV4Zw==>

<https://www.facebook.com/share/YG4NUv4kP1zR8b2Q/>

Altre fonti: info@capanisacco.com

Numero di camere del caso di studio: 3 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

L'attività del Bed & Breakfast Ca' Panisacco è iniziata nel 2023, al termine dei lavori di restauro di un antico convento del XIII secolo situato sulla collina di Panisacco, nel comune di Valdagno. Valdagno è un piccolo comune situato ai piedi delle colline venete, nel nord Italia, con una forte vocazione turistica grazie alla presenza di famose città d'arte come Venezia e Verona e di attrazioni naturali come le Dolomiti.

I proprietari e, al momento, unici dipendenti sono due giovani fratelli che hanno ereditato l'edificio e nel 2015 hanno iniziato a progettare di intercettare i finanziamenti del PSR (programma di sviluppo rurale) 2023-2027 per trasformarlo in una struttura ricettiva incentrata sulla sostenibilità attraverso un ampio uso di strumenti digitali per garantirne l'efficienza energetica.

Gli ospiti che hanno scelto di soggiornare in questa piccola struttura provengono sia da altre regioni d'Italia che dall'estero (Belgio, Austria, Germania, Svizzera). Scelgono di soggiornare qui per godersi la tranquillità della natura pur essendo abbastanza vicini alle principali città turistiche del Veneto (Venezia, città ricca di patrimoni architettonici, è raggiungibile in 40 minuti di auto).

La posizione della struttura consente inoltre una vasta scelta di percorsi escursionistici



sia nelle colline circostanti che nelle vicine montagne, le cosiddette "Piccole Dolomiti".

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche attuate dal piccolo hotel che hanno portato a un funzionamento complessivamente sostenibile, dettagli sui fattori che lo contraddistinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale, partecipazione a schemi o programmi di certificazione, impegno della comunità, sostenibilità sociale, ecc.

Il caso di Ca' Panisacco, sebbene si tratti di una struttura particolarmente piccola, è molto interessante perché rappresenta una struttura nata incentrata sulla duplice prospettiva della sostenibilità sociale e ambientale.

La struttura fa infatti parte di una rete di strutture ricettive agrituristiche sparse sul territorio, in un angolo d'Italia che sta profondamente cambiando la sua struttura dal punto di vista sociale ed economico e che sta riscoprendo il turismo legato all'ambiente e alle città d'arte.

Un altro punto di interesse è che si tratta di un progetto "giovane", non solo in termini di durata, ma anche in termini di età degli imprenditori, che hanno deciso di rimanere per cercare di contribuire alla rinascita di un'area che si sta spopolando di giovani menti, che si trasferiscono nelle città più grandi in cerca di nuove opportunità.

L'idea è quella di rivitalizzare il territorio attraverso il turismo "verde", generando opportunità per la comunità in rete con altre strutture ricettive e associazioni che si occupano della valorizzazione e della tutela del patrimonio ambientale locale.

La sostenibilità ambientale è stata uno dei fattori cruciali nella scelta di come ristrutturare l'edificio e nelle scelte in termini di efficienza energetica e riduzione dell'impatto della struttura.

In particolare, le apparecchiature di domotica garantiscono la riduzione degli sprechi energetici (ad esempio: grazie a un'app, i proprietari della struttura possono controllare a distanza il riscaldamento e l'illuminazione).

Sono stati inoltre installati impianti fotovoltaici per garantire il più possibile un approvvigionamento energetico autonomo e sostenibile.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Nonostante la sua posizione remota, il Bed & Breakfast Ca' Panisacco rimane prenotato tutto l'anno, dando nuova vita al contesto rurale della "contrada" (termine locale che indica un piccolo gruppo di case remote) in cui è inserito. La struttura ospita anche eventi culturali che promuovono la valorizzazione dell'ambiente naturale locale ambiente naturale, diventando gradualmente il punto di ritrovo della comunità locale.



Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'attuazione e su come ciò è stato realizzato:

La prima e principale sfida finora è stata quella di attrezzare adeguatamente l'edificio per un impatto ambientale ridotto, mantenendo al contempo la sostenibilità economica, che è stata raggiunta grazie a una solida progettazione nella richiesta di finanziamento del PSR. Il progetto è stato fin dall'inizio incentrato su tutti e tre gli aspetti della sostenibilità, adattati alle peculiarità del contesto sociale e geografico in cui si trova la struttura.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Il networking è un aspetto costante e cruciale per il successo di questa iniziativa imprenditoriale, non solo per quanto riguarda strutture simili sul territorio, ma anche l'amministrazione pubblica locale e le associazioni che valorizzano il patrimonio naturale locale.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per attuare con successo la pratica in un altro contesto:

Questo modello potrebbe essere applicato in altri contesti rurali europei simili che affrontano una situazione comparabile di spopolamento e che fanno affidamento sul turismo legato alle attività all'aria aperta e alle città d'arte. Il valore aggiunto fondamentale è il collegamento tra la generazione di sostenibilità sociale e l'attenzione agli aspetti ambientali della gestione di questo tipo di attività, mantenendo al contempo il monitoraggio delle nuove tecnologie che contribuiscono a migliorare l'efficienza energetica della struttura.

4.2. Agriturismo Dal Moro Società Agricola

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Agriturismo Dal Moro Società Agricola

Paese e città/località: Italia, 31033, Castelfranco Veneto (TV) - Via Favaretti n. 2

Sito web del caso di studio:

www.agriturismodalboro.it (Il sito web è in fase di aggiornamento).

Social media del caso di studio:

Facebook: https://www.facebook.com/AgriturismoTreviso/?locale=it_IT



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Instagram: <https://www.instagram.com/agriturismodalmore/>

Numero di camere del caso di studio: 4 mini appartamenti e 4 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

L'agriturismo è stato fondato nel 1990 come azienda a conduzione familiare. Inizialmente si rivolgeva a una clientela locale, concentrandosi principalmente sulle attività agricole. Di conseguenza, gli alloggi erano originariamente riservati ai lavoratori della zona circostante. A partire dal 2013, la struttura è stata sottoposta a lavori di ristrutturazione con particolare attenzione alla sostenibilità e alle pratiche eco-compatibili. Dal 2023, questo impegno verso pratiche sostenibili è diventato sempre più importante:

- Area di lavorazione "Piccole produzioni locali (SLP)": vengono prodotti marmellate, conserve, prodotti da forno e altri prodotti di panetteria.
- Area di lavorazione e stagionatura della carne: specializzata nella produzione e stagionatura di salsicce e carni.
- Area di produzione del pane: dotata di forno a legna.
- Fattoria didattica e serra: (aggiunta di recente) qui vengono coltivate erbe aromatiche e vengono svolte attività didattiche correlate.
- Percorso sensoriale: offre ai visitatori un'esperienza multisensoriale.
- Aree di sosta: create in tutta l'azienda agricola per la comodità degli ospiti.

L'azienda agricola funziona con un sistema a ciclo chiuso, seguendo un modello di economia circolare. Tutto ciò che viene prodotto viene venduto o riutilizzato all'interno dell'azienda. Ad esempio, una parte del mangime per animali viene acquistata, mentre un'altra parte viene prodotta internamente e venduta. L'azienda rimane a conduzione familiare, con 4 membri della famiglia attivamente coinvolti, supportati da 4 dipendenti a chiamata.

L'edificio centrale funge da cuore dell'agriturismo, mentre due edifici aggiuntivi a nord e a sud offrono confortevoli alloggi per gli ospiti. Un fienile nella proprietà è dedicato all'allevamento di suini e bovini da carne, con alcune stalle adattate alle loro esigenze. Inoltre, l'azienda agricola comprende una serra e magazzini agricoli a supporto delle sue attività. Con una superficie di 5 ettari, l'azienda agricola copre un'area edificata totale di 1.500 metri quadrati.

L'agriturismo si rivolge principalmente a due tipi di ospiti:

- 1) Famiglie con bambini;
- 2) Giovani adulti (di età compresa tra i 18 e i 30 anni), con eventi a tema organizzati una o due volte al mese.

Ogni unità della struttura è progettata con cura per garantire un soggiorno confortevole, con letto, bagno privato, cucina e soggiorno, con lavanderia in comune per maggiore comodità. Gli ospiti possono acquistare prodotti freschi, tra cui verdure e prodotti PPL, provenienti da piccoli produttori locali sostenuti dalle leggi regionali.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Per migliorare l'esperienza degli ospiti, si organizzano serate a tema con autori ed esperti del settore enogastronomico, che offrono approfondimenti sulle tradizioni culinarie locali. Inoltre, in collaborazione con la direzione dell'hotel e le scuole agrarie, vengono offerte programmi educativi che includono stage e visite di studio.

Per i visitatori più giovani, vengono offerte laboratori ed escursioni per bambini, creando esperienze memorabili su misura per loro. Anche gli adulti possono partecipare a corsi specializzati incentrati sulle erbe aromatiche, dove imparano i diversi usi di queste piante. Inoltre, hanno stretto una partnership con un'agenzia di viaggi per organizzare visite per turisti adulti interessati ad esplorare le pratiche erboristiche, rendendola un'esperienza arricchente per tutti.

L'agriturismo offre un delizioso mix di ospitalità e ristorazione, con un menu semplice che mette in risalto i prodotti di base di provenienza locale con una selezione limitata per garantire qualità e freschezza. I visitatori sono invitati a esplorare la fattoria, acquisendo informazioni sul suo funzionamento e sulle pratiche sostenibili.

Situato in posizione strategica a metà strada tra diverse importanti destinazioni turistiche - Padova, Vicenza, Asolo, Treviso e Bassano del Grappa - l'agriturismo funge anche da tappa lungo il panoramico Sentiero degli Ezzelini. La sua posizione privilegiata consente un facile accesso a Venezia in treno, rendendolo una base ideale per i viaggiatori. Inoltre, l'agriturismo è situato lungo diverse importanti piste ciclabili, tra cui il Sentiero Muson, il Sentiero Ezzelini e la Via Sant'Antonio, famosa per il turismo religioso. Questi sentieri si incrociano con il Sentiero Ostiglia, che porta a Treviso e offre numerose opportunità agli amanti delle attività all'aria aperta.

Una forte enfasi sulla collaborazione locale caratterizza l'attività dell'agriturismo. Collabora con le aziende agricole vicine, situate in un raggio di 5-6 km, per fornire prodotti lattiero-caseari di alta qualità, favorendo relazioni consolidate all'interno della comunità. L'agriturismo collabora anche strettamente con il Comune di Castelfranco Veneto per organizzare serate a tema e dimostrazioni di cucina, arricchendo l'esperienza degli ospiti.

Nell'ambito di un'iniziativa più ampia, l'agriturismo fa parte di un'Associazione Temporanea di Imprese (ATI) che comprende una quindicina di piccole imprese. Questo progetto, denominato "Treviso e il Giardino di Venezia", promuove il turismo lento incoraggiando la crescita sostenibile e valorizzando il turismo nazionale e internazionale. Riunendo le imprese locali più rappresentative sotto il coordinamento dell'OGD, questa iniziativa mira a valorizzare il fascino unico della regione, sostenendo al contempo l'economia locale.

- <https://www.facebook.com/people/Treviso-and-the-Garden-of-Venice/100089490953157/>

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche implementate dal piccolo hotel che hanno portato a operazioni complessivamente sostenibili, dettagli sui fattori che si distinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale, coinvolgimento in schemi o programmi di certificazione, impegno della comunità, sostenibilità sociale, ecc.





Il piccolo hotel ha adottato una serie di pratiche sostenibili, che hanno portato a operazioni complessivamente efficienti ed ecocompatibili.

Gli aspetti chiave includono:

- Efficienza energetica: l'hotel utilizza pannelli fotovoltaici e sistemi solari termici sia per l'alloggio che per le attività agricole. Ha inoltre investito nel miglioramento delle finestre e dell'isolamento termico, ottenendo un più alto grado di efficienza energetica.
- Gestione dell'acqua: l'azienda agricola utilizza sistemi di irrigazione a goccia per i vigneti e le piante aromatiche, concentrandosi sulla riduzione al minimo dello spreco d'acqua con controlli automatizzati. Utilizza anche acqua di pozzo per migliorare ulteriormente la sostenibilità.
- Gestione dei rifiuti: sono in vigore accordi speciali per la gestione dei rifiuti, come la vendita di olio usato a un'azienda per il riciclaggio e il trattamento. L'hotel pratica una rigorosa raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti, compreso l'uso di materiali riutilizzabili per articoli come le tazze, al fine di ridurre i rifiuti di plastica. I sottoprodotti della lavorazione degli alimenti vengono riutilizzati per nutrire il bestiame, mentre i rifiuti organici aggiuntivi vengono utilizzati per il compostaggio.
- Pratiche innovative: l'hotel opera con un sistema a ciclo chiuso, dando priorità all'alimentazione sana e promuovendo questo concetto di benessere presso gli ospiti. Viene data importanza ai prodotti stagionali, riducendo la dipendenza da forniture provenienti da lontano. Tutte le parti della carne bovina vengono utilizzate e si cerca di educare gli ospiti a consumare cibi stagionali e locali. Un forno a legna viene utilizzato per cucinare in modo versatile, tra cui pane, arrostiti, meringhe e essiccazione di erbe, con legna proveniente dai campi locali, principalmente faggio.
- Formazione del personale e coinvolgimento della comunità: la formazione dei dipendenti è una priorità, con il trasferimento di conoscenze agli studenti delle scuole professionali locali attraverso le scuole di agriturismo. L'hotel partecipa a un progetto sperimentale per semplificare l'autocontrollo dell'igiene e della sanità, certificato dall'autorità sanitaria locale. Segue le buone pratiche enogastronomiche e fa parte dell'Associazione Turismo Verde della CIA Treviso, che comprende vari agriturismi.
- Esperienza degli ospiti: l'hotel offre numerosi servizi, tra cui aree relax, uso di biciclette e assistenza ai ciclisti. Dispone di un ampio parcheggio e crea un'atmosfera familiare dove gli ospiti si sentono come a casa. Il design architettonico punta a massimizzare la luce naturale con ampie finestre e pareti trasparenti. C'è anche una piccola mostra d'arte che espone opere di pittori locali.

Questo caso di studio è particolarmente degno di nota per il suo approccio globale alla sostenibilità, che affronta la gestione dell'energia e dell'acqua, la riduzione dei rifiuti e il coinvolgimento della comunità. Il suo successo può essere attribuito all'integrazione di tecnologie innovative, come l'energia solare e pratiche efficaci di gestione dei rifiuti, insieme a un forte impegno nell'utilizzo di prodotti locali e stagionali. Ciò non solo riduce l'impatto ambientale, ma sostiene anche gli artigiani locali. L'hotel si concentra anche sul proprio personale e sulla comunità, fornendo formazione e collaborando con scuole professionali locali e associazioni comunitarie.



Inoltre, crea un'atmosfera accogliente e offre diversi servizi che soddisfano le esigenze e le preferenze degli ospiti. La capacità dell'hotel di fondere perfettamente la sostenibilità con un'ospitalità di alta qualità lo posiziona come un esempio leader di pratiche efficaci e innovative nel settore dei piccoli hotel.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Follower su Facebook: 2.730 Follower su Instagram: 1.400 Interazioni su Google: 4.576 (ad oggi) Contatti WhatsApp: 700

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Durante l'implementazione delle pratiche sostenibili nell'agriturismo sono emerse diverse sfide, ciascuna delle quali è stata affrontata in modo efficace per garantire il successo. Un ostacolo significativo è stato il passaggio generazionale all'interno dell'azienda familiare, che ha richiesto un'attenta gestione per mantenere la continuità e integrare al contempo nuove idee. Per gestire questa situazione, sono state adottate una pianificazione strutturata e strategie di transizione graduale, che hanno consentito l'adozione graduale di nuove pratiche nel rispetto delle tradizioni consolidate.

L'agriturismo ha anche dovuto affrontare sfide burocratiche, poiché il panorama normativo comportava una supervisione complessa e frammentata. Ciò ha portato a ripetute ispezioni da parte di varie autorità sulle stesse questioni. Per semplificare le interazioni e mitigare queste sfide, l'azienda ha stabilito chiari canali di comunicazione con gli organismi di regolamentazione e si è impegnata in una gestione proattiva della conformità.

Inoltre, le variazioni nelle normative sull'agriturismo tra le diverse regioni hanno creato incongruenze nelle operazioni aziendali e nell'utilizzo delle risorse. Per affrontare questo problema, l'agriturismo ha collaborato strettamente con le associazioni agricole e turistiche locali, tenendosi informato sulle normative regionali e promuovendo pratiche più standardizzate ove possibile.

Un'altra sfida era la mancanza di comunicazione con i clienti riguardo agli sforzi di sostenibilità dell'agriturismo, che ha portato a una generale mancanza di consapevolezza tra i visitatori. Per affrontare questo problema, l'azienda ha migliorato le sue strategie di marketing, fornendo informazioni dettagliate sulle pratiche di sostenibilità attraverso vari canali e display in loco.

Riconoscendo la necessità di un maggiore sostegno agli imprenditori agricoli professionali (IAP), l'agriturismo ha promosso politiche che offrissero maggiori risorse e attenzione a queste persone, garantendo loro il sostegno necessario per il successo delle loro attività.

Anche l'allocazione delle risorse economiche ha rappresentato una sfida, in particolare per mantenere livelli elevati di investimento in pratiche eco-compatibili. L'agriturismo ha dato priorità agli investimenti basati sui benefici a lungo termine e ha cercato attivamente sostegno finanziario o sovvenzioni per progetti sostenibili.



Infine, i costi elevati associati all'implementazione e al mantenimento di pratiche sostenibili hanno rappresentato un ostacolo significativo. Per superarlo, l'agriturismo ha esplorato soluzioni convenienti, ha cercato partnership con organizzazioni che offrono incentivi finanziari e ha valutato continuamente il ritorno sull'investimento delle sue iniziative sostenibili.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

- Agenzia di viaggi
- Premio Agrichef: vincitore di un concorso nazionale per la reinterpretazione di piatti tradizionali
- Scuole di gestione alberghiera
- Istituti professionali
- Istituti agricoli
- Comune (ufficio turistico)
- Associazione di categoria CIA Treviso e ente di formazione CIA
- CIPAT Veneto
- Librerie

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Per esplorare la trasferibilità di questo caso di studio e le condizioni necessarie per implementare con successo le sue pratiche in altri contesti, emergono diversi elementi chiave. Un aspetto importante è l'efficienza energetica e l'uso di risorse rinnovabili, come i pannelli fotovoltaici e i sistemi solari termici. Queste tecnologie possono essere adattate a varie attività commerciali o regioni valutando il potenziale solare locale e integrando sistemi di energia rinnovabile simili. Incentivi finanziari o sussidi per gli investimenti in energie rinnovabili possono facilitare ulteriormente questa adozione.

Un altro settore critico è la gestione dell'acqua, che prevede l'uso dell'irrigazione a goccia e di controlli automatizzati per un uso efficiente dell'acqua. Questo approccio può essere applicato in altri contesti agricoli o ricettivi valutando le esigenze idriche specifiche e implementando tecnologie di irrigazione efficaci. L'accesso a tecnologie di irrigazione avanzate e una forte enfasi sulla riduzione al minimo dello spreco idrico sono essenziali per il successo.

Anche la gestione dei rifiuti è fondamentale, in particolare attraverso la creazione di un sistema a ciclo chiuso che includa il riciclaggio, il compostaggio e il riutilizzo dei sottoprodotti. Altre aziende possono adottare queste pratiche formando partnership per il riciclaggio e il compostaggio e implementando sistemi efficaci di raccolta differenziata dei rifiuti. La collaborazione con i servizi locali di gestione dei rifiuti e gli investimenti in tecnologie di riduzione dei rifiuti sono condizioni cruciali per questo approccio.

Pratiche sostenibili, come l'uso di forni a legna per cucinare e l'enfasi sui prodotti stagionali e locali, possono essere applicate in vari esercizi. L'integrazione di metodi di cottura sostenibili e l'attenzione all'approvvigionamento locale sono fondamentali, insieme all'accesso alle risorse e alle infrastrutture locali a supporto di queste pratiche.





La formazione del personale e il coinvolgimento della comunità svolgono un ruolo essenziale, con programmi di formazione per i dipendenti e collaborazioni con le scuole professionali locali. Altre aziende possono migliorare le competenze del proprio personale e il coinvolgimento della comunità stabilendo partnership simili. Sono fondamentali relazioni solide con le istituzioni educative e l'impegno nel trasferimento delle conoscenze.

Creare un'esperienza accogliente per gli ospiti è un altro elemento importante. Ciò può essere ottenuto concentrandosi sul comfort, sulla cultura locale e sul servizio personalizzato, che sono adattabili a diversi contesti di ospitalità. Comprendere le preferenze degli ospiti locali e investire in servizi che migliorano l'esperienza degli ospiti sono fattori critici per il successo.

La collaborazione con partner locali e regionali, come le aziende agricole vicine, gli artigiani e le organizzazioni comunali, favorisce un forte legame con la comunità. Altre aziende possono replicare questo modello creando partnership locali e partecipando a iniziative comunitarie. Lo sviluppo di solide reti locali e il coinvolgimento in progetti regionali possono facilitare l'attuazione di successo.

Infine, la partecipazione a programmi di certificazione e l'adesione alle migliori pratiche in materia di igiene e sostenibilità sono fondamentali per mantenere standard elevati. Altre aziende possono ottenere certificazioni simili seguendo gli standard stabiliti e partecipando a programmi pertinenti. L'impegno a soddisfare i requisiti di certificazione e ad adottare le migliori pratiche è essenziale per un successo duraturo.



5. Casi di studio portoghesi (ANESPO)

4.1. Herdade da Matinha

Questa pratica è collegata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Herdade da Matinha

Paese e città/località: Alentejo, Portogallo

Sito web del caso di studio: <https://www.herdadedamatinha.com/>

Social media del caso di studio:

Instagram: <https://www.instagram.com/herdadedamatinha>

Facebook: <https://www.facebook.com/herdadedamatinhahotel>

Numero di camere del caso di studio: 35 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

Herdade da Matinha è un'affascinante casa di campagna con ristorante situata nella pittoresca regione dell'Alentejo, in Portogallo, che incarna l'essenza del turismo rurale. Questo rifugio eco-compatibile è stato creato con l'impegno di promuovere la sostenibilità e favorire un profondo legame con l'ambiente e la comunità locale.

La storia di Herdade da Matinha è iniziata nel 1996, quando Alfredo e Mónica hanno deciso di lasciarsi alle spalle la frenetica città di Porto, seguendo un percorso tortuoso che alla fine li ha condotti in questo angolo tranquillo del Portogallo. La casa originale, costruita senza acqua né elettricità, era un modesto edificio di 400 metri quadrati immerso tra i canneti. Nel corso degli anni, si è trasformata in uno spazio caldo e accogliente, pieno di amore, arte e un profondo legame con il paesaggio circostante.

Oggi, Herdade da Matinha dispone di 35 camere splendidamente arredate, ognuna decorata in modo unico per armonizzarsi con l'ambiente naturale, offrendo agli ospiti un'esperienza confortevole e coinvolgente. La passione di Alfredo per la pittura e la natura si riflette in ogni angolo della proprietà, e il giardino comprende una collezione



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

speciale di rose, un omaggio a suo nonno, Joaquim Moreira da Silva, un tempo uno dei principali produttori di rose del Portogallo.

Il team dedicato di circa 25 membri dello staff, molti dei quali provenienti dalla comunità locale, svolge un ruolo essenziale nel creare l'atmosfera calda e familiare per cui Herdade è famosa. Il loro profondo legame con la regione si riflette anche nelle iniziative di sostenibilità della proprietà, dal cibo di provenienza locale alle pratiche di costruzione eco-consapevoli.

Herdade da Matinha attira principalmente viaggiatori attenti all'ambiente, famiglie, coppie e persone in cerca di una fuga tranquilla che dia priorità alla sostenibilità e al benessere. Il ristorante in loco serve deliziosi piatti preparati con ingredienti biologici di provenienza locale, offrendo agli ospiti un assaggio autentico del ricco patrimonio culinario della regione. Oltre al cibo eccezionale, la struttura offre una varietà di attività per il benessere, tra cui trattamenti termali e sessioni di yoga, nonché l'accesso a sentieri naturalistici per escursioni e per esplorare la splendida campagna dell'Alentejo.

Herdade è circondata da affascinanti villaggi tradizionali, vigneti e monumenti storici, che offrono agli ospiti una vasta gamma di opportunità turistiche. Attività come il birdwatching, l'equitazione e la degustazione di vini locali consentono di approfondire la conoscenza della cultura e delle bellezze naturali della regione. L'impegno della struttura nei confronti della sostenibilità garantisce agli ospiti di godersi il soggiorno contribuendo al contempo alla conservazione dell'ambiente e del patrimonio culturale unici dell'Alentejo.

Nel corso del tempo, Herdade da Matinha è cresciuta in dimensioni e reputazione, ma rimane fedele ai valori fondamentali che Alfredo e Mónica hanno stabilito fin dall'inizio. Da oltre 25 anni condividono la loro casa con viaggiatori provenienti da tutto il mondo, riempiendo ogni stanza con arte, musica e il calore del sole dell'Alentejo. Alfredo, da sempre artista e visionario, continua a guidare la strada, assicurando che Herdade da Matinha rimanga un luogo dove natura, creatività e comunità si fondono in perfetta armonia.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche implementate dal piccolo hotel che hanno portato a operazioni complessivamente sostenibili, dettagli sui fattori che si distinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale, coinvolgimento in schemi o programmi di certificazione, impegno della

comunità, sostenibilità sociale, ecc.

Herdade da Matinha è un esempio eccellente di come una piccola struttura a conduzione familiare possa integrare pratiche sostenibili nelle proprie operazioni rimanendo fedele alle proprie radici culturali. Immersa nella tranquilla regione dell'Alentejo in Portogallo, la proprietà si è evoluta da semplice casa di campagna a rifugio eco-compatibile a tutti gli effetti che unisce il lusso all'impegno per l'ambiente e la comunità.

Le operazioni sostenibili dell'hotel si basano su diversi pilastri, tra cui la tutela dell'ambiente, il coinvolgimento della comunità locale e la responsabilizzazione del personale. Un aspetto fondamentale della strategia di sostenibilità di Herdade da Matinha è la sua dedizione alla costruzione e alle operazioni eco-consapevoli. La struttura stessa è stata ampliata utilizzando materiali locali e rinnovabili, e le camere sono progettate per massimizzare la luce naturale e la ventilazione, riducendo la necessità di illuminazione artificiale e aria condizionata. L'hotel sta inoltre esplorando opzioni di energia rinnovabile per ridurre ulteriormente la propria impronta di carbonio, con l'obiettivo a lungo termine di diventare autosufficiente dal punto di vista energetico utilizzando l'energia solare.

Una delle caratteristiche distintive di Herdade da Matinha è l'attenzione per il cibo biologico e di provenienza locale. Il ristorante in loco svolge un ruolo fondamentale nella promozione della sostenibilità, acquistando ingredienti dalle fattorie vicine e utilizzando prodotti stagionali per creare piatti tradizionali portoghesi. Questo non solo riduce l'impronta di carbonio associata al trasporto degli alimenti, ma sostiene anche l'agricoltura locale. Gli ospiti possono gustare piatti che esaltano il meglio delle tradizioni culinarie dell'Alentejo, con un'attenzione particolare alle pratiche "dalla fattoria alla tavola".

Il coinvolgimento della comunità è un altro pilastro del modello sostenibile di Herdade da Matinha. Fin dall'inizio, Alfredo e Mónica, i proprietari, hanno compiuto uno sforzo consapevole per integrare la popolazione locale nelle attività dell'hotel. Molti dei membri del personale provengono dai villaggi circostanti, garantendo che i benefici economici dell'industria turistica siano condivisi con la comunità locale. Inoltre, l'hotel collabora con artigiani, agricoltori e produttori locali, non solo stimolando l'economia locale, ma anche preservando l'artigianato tradizionale e le tecniche agricole.

L'impegno dell'hotel per la sostenibilità sociale è evidente anche nei suoi sforzi per fornire formazione e opportunità di sviluppo professionale al proprio personale. I dipendenti ricevono una formazione continua sulle pratiche di ospitalità sostenibile, come la gestione efficiente dei rifiuti, la conservazione dell'acqua e le tecniche di risparmio energetico. Questo non solo migliora le loro competenze, ma garantisce anche che gli sforzi di sostenibilità dell'hotel siano implementati in modo efficace a tutti i livelli operativi. L'impegno di Herdade da Matinha per il benessere del personale

va oltre la formazione professionale: promuove un ambiente familiare in cui i membri del personale si sentono apprezzati e motivati a contribuire al successo dell'hotel.

Herdade da Matinha ha anche implementato modelli innovativi per garantire un impatto ambientale a lungo termine. Ad esempio, i giardini dell'hotel, ispirati ai principi della permacultura, sono progettati per rigenerare il terreno e fornire una parte degli ingredienti utilizzati in cucina. Questo approccio riduce la necessità di risorse esterne e crea un sistema a ciclo chiuso in cui i rifiuti sono ridotti al minimo e la biodiversità è incoraggiata.

La struttura è attivamente coinvolta in vari programmi di certificazione e sostenibilità, sottolineando il suo impegno verso un'ospitalità eco-compatibile. È in fase di ottenimento di certificazioni che riconoscono le pratiche di turismo sostenibile e i proprietari sono costantemente alla ricerca di nuove iniziative che possano migliorare le prestazioni ambientali dell'hotel. Queste certificazioni non solo aiutano a guidare il percorso di sostenibilità dell'hotel, ma servono anche come segno di fiducia per gli ospiti attenti all'ambiente.

Una parte essenziale della visione dell'hotel è la creazione di esperienze trasformative per gli ospiti che promuovano la consapevolezza della sostenibilità e del benessere. Gli ospiti sono incoraggiati a partecipare ad attività come ritiri di yoga, passeggiate nella natura e passeggiate a cavallo, tutte pensate per favorire un legame più profondo con l'ambiente naturale circostante. L'hotel offre anche workshop sull'agricoltura biologica e la permacultura, che consentono agli ospiti di acquisire conoscenze pratiche sulla vita sostenibile, che possono poi portare con sé.

Il successo di Herdade da Matinha nell'attuazione di pratiche di sostenibilità può essere attribuito a diversi fattori chiave: una visione a lungo termine da parte dei proprietari, una stretta collaborazione con la comunità locale, il coinvolgimento continuo del personale e l'impegno a creare esperienze significative per gli ospiti. Integrando la sostenibilità in ogni aspetto delle sue attività, l'hotel è diventato un modello per altre strutture turistiche rurali che mirano a combinare il lusso con la responsabilità ambientale.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Herdade da Matinha ha raggiunto diversi traguardi chiave che sottolineano il suo impegno per la sostenibilità e l'eccellenza nel turismo rurale. Uno dei risultati più significativi è il suo riconoscimento come rifugio eco-compatibile, con pratiche sostenibili integrate in ogni aspetto delle sue attività. Dall'uso di ingredienti biologici di provenienza locale nel suo ristorante all'adozione di fonti di energia rinnovabile e



misure di conservazione dell'acqua, la tenuta è un modello di turismo responsabile dal punto di vista ambientale.

In termini di dati quantitativi, Herdade da Matinha impiega circa 25 dipendenti, la maggior parte dei quali proviene dalla zona, consolidando ulteriormente il suo ruolo nell'impegno comunitario e fornendo sostegno economico alla regione. Con 35 camere, la tenuta mantiene un'atmosfera intima e personale, consentendo agli ospiti di godere delle bellezze naturali della regione dell'Alentejo in un ambiente sereno ed eco-consapevole.

Un risultato qualitativo degno di nota è l'attenzione della struttura al benessere e alla vita olistica. Attraverso l'introduzione di ritiri di yoga, servizi spa e attività nella natura come equitazione ed escursionismo, Herdade da Matinha soddisfa la crescente domanda di turismo del benessere. Queste offerte non solo migliorano l'esperienza degli ospiti, ma sono anche in linea con la filosofia della tenuta di promuovere la salute, il benessere e un profondo legame con la natura.

La casa di campagna è stata anche attivamente coinvolta in progetti di sviluppo della comunità, sostenendo artigiani, agricoltori e fornitori locali attraverso l'approvvigionamento di prodotti locali e la loro integrazione nell'esperienza degli ospiti. Questo impegno a sostenere l'economia locale è un indicatore chiave del più ampio impatto sociale di Herdade da Matinha.

Un ulteriore risultato è la fedeltà di lunga data degli ospiti di cui gode la struttura. Molti visitatori tornano regolarmente, attratti dall'ambiente tranquillo, dal servizio personalizzato e dal legame autentico con la cultura locale. L'alto livello di soddisfazione degli ospiti si riflette nelle recensioni positive e nelle raccomandazioni del passaparola che continuano a guidare il successo della tenuta.

Infine, il ruolo di Herdade da Matinha nella conservazione del paesaggio naturale dell'Alentejo è un elemento qualitativo fondamentale. L'attenta gestione del territorio da parte della tenuta, combinata con il suo design architettonico a basso impatto, ha garantito che la sua espansione nel corso degli anni sia rimasta in armonia con l'ambiente. Questo equilibrio tra sviluppo e conservazione è un tratto distintivo dell'approccio della struttura al turismo sostenibile. destinazione, consegnano le loro donazioni all'hotel, che si occupa di consegnare gli articoli dove sono più necessari.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Herdade da Matinha ha affrontato diverse sfide nel suo percorso verso operazioni sostenibili, ma il team ha superato con successo questi ostacoli attraverso una pianificazione strategica e il coinvolgimento della comunità. Una sfida significativa è



stata l'investimento finanziario iniziale necessario per implementare pratiche sostenibili. L'installazione di sistemi di energia rinnovabile, come i pannelli solari, e l'adozione di tecniche di conservazione dell'acqua hanno richiesto costi iniziali sostanziali. Per affrontare questo problema, il team di gestione ha dato priorità ai progetti basati sui benefici a lungo termine, cercando finanziamenti attraverso sovvenzioni e partnership che sostenevano iniziative di ecoturismo.

Un altro ostacolo era rappresentato dalla complessità tecnica legata all'integrazione di pratiche avanzate di sostenibilità. Ciò includeva l'approvvigionamento di materiali eco-compatibili e l'implementazione di sistemi efficienti dal punto di vista energetico, che richiedevano conoscenze e competenze specialistiche. Per superare questo ostacolo, Herdade da Matinha ha collaborato con professionisti nel campo delle energie rinnovabili e della sostenibilità per progettare e realizzare questi sistemi. Ha inoltre investito nella formazione del proprio personale, assicurandosi che tutti fossero adeguatamente preparati per gestire e mantenere le nuove tecnologie.

Il coinvolgimento culturale e della comunità ha rappresentato un'altra sfida, in particolare per quanto riguarda la creazione di un clima di fiducia e collaborazione con i residenti locali. Inizialmente, alcuni membri della comunità erano scettici sui vantaggi delle iniziative di sostenibilità. Il team di gestione ha riconosciuto l'importanza del coinvolgimento della comunità e ha condotto programmi di sensibilizzazione e workshop per educare la popolazione locale sui vantaggi di queste pratiche. Questo approccio ha favorito un senso di appartenenza e di entusiasmo tra i membri della comunità, trasformando i potenziali scettici in partecipanti attivi alla missione della tenuta.

Anche la conformità normativa ha presentato delle sfide, in particolare per quanto riguarda l'ottenimento dei permessi necessari per i progetti sostenibili. Il team ha lavorato a stretto contatto con le autorità locali per garantire il rispetto delle normative ambientali, sostenendo politiche a favore dello sviluppo sostenibile. La comunicazione trasparente con gli organismi di regolamentazione ha contribuito a dimostrare l'impatto positivo delle loro iniziative, facilitando i processi di approvazione.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Gli stakeholder esterni hanno svolto un ruolo fondamentale nel successo di Herdade da Matinha, fornendo risorse, competenze e sostegno alle iniziative di sostenibilità. La collaborazione con agricoltori e artigiani locali ha garantito una fornitura costante di ingredienti biologici di provenienza locale per il ristorante in loco, arricchendo l'offerta culinaria e sostenendo al contempo l'economia regionale. Queste partnership favoriscono un forte senso di comunità e promuovono pratiche agricole sostenibili.



Inoltre, le partnership con le organizzazioni ambientaliste hanno facilitato l'accesso alle conoscenze e alle migliori pratiche in materia di operazioni eco-compatibili. Grazie a queste collaborazioni, Herdade da Matinha è stata in grado di attuare efficaci strategie di gestione dei rifiuti e di conservazione dell'acqua, riducendo in modo significativo il proprio impatto ambientale.

Il coinvolgimento delle istituzioni educative locali ha ulteriormente rafforzato l'impegno verso la sostenibilità. Coinvolgendo studenti e ricercatori in vari progetti, Herdade da Matinha ha promosso una cultura dell'apprendimento e dell'innovazione. Queste partnership offrono preziose opportunità per la formazione del personale e l'educazione della comunità, garantendo che sia i dipendenti che i residenti siano ben informati sulle pratiche sostenibili.

Il sostegno degli enti e delle organizzazioni turistiche locali è stato fondamentale anche per promuovere Herdade da Matinha come destinazione per i viaggiatori attenti all'ambiente. Questa collaborazione ha contribuito ad aumentare la consapevolezza delle offerte uniche della struttura e del suo impegno per la sostenibilità, attirando una clientela diversificata interessata a scoprire la bellezza e la cultura della regione dell'Alentejo.

Trasferibilità del caso di studio e condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Le pratiche implementate presso Herdade da Matinha possono essere trasferite con successo ad altri contesti a determinate condizioni. In primo luogo, un forte impegno da parte della direzione è essenziale per gli sforzi di sostenibilità a lungo termine, compresa la volontà di investire risorse finanziarie e umane. È necessario condurre valutazioni ambientali approfondite per garantire che le iniziative siano in linea con gli ecosistemi locali e i contesti culturali.

Il coinvolgimento delle comunità locali è fondamentale per costruire la fiducia e promuovere la collaborazione. Coinvolgere le parti interessate fin dall'inizio contribuisce a garantire che le pratiche di sostenibilità soddisfino le esigenze e i valori della comunità. Questo approccio partecipativo promuove un senso di appartenenza tra i residenti.

La formazione del personale e l'educazione della comunità sono fondamentali per garantire l'adozione e l'efficacia delle pratiche sostenibili. Programmi di formazione completi possono aumentare la consapevolezza e l'impegno verso la sostenibilità all'interno dell'organizzazione.

La collaborazione con partner strategici come le ONG e le imprese locali può aumentare l'impatto delle iniziative di sostenibilità fornendo risorse e competenze





GreenComp4Hosts

aggiuntive. Anche la creazione di sistemi di monitoraggio e valutazione è importante per seguire i progressi e identificare le aree di miglioramento.

Seguendo questi principi, le pratiche sostenibili di Herdade da Matinha possono servire da modello per altre organizzazioni che mirano ad attuare operazioni eco-compatibili e a coinvolgere efficacemente le comunità.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

5.2. Casa do Coro

Questa pratica è legata alla trasformazione digitale: SÌ

Nome della pratica: Casas do Côro

Paese e città/località: Marialva, Valle del Douro, Portogallo

Sito web del caso di studio:

<https://www.casasdocoro.pt/>

Social media del caso di studio:

Instagram: <https://www.instagram.com/casasdocoro>

Facebook: <https://www.instagram.com/casasdocoro>

Numero di camere del caso di studio: 14 camere

Descrizione generale del piccolo hotel in questione (anno di fondazione, numero di dipendenti, target di clientela, servizi, zona circostante, offerta turistica, ecc.)

- Casas do Côro è un boutique hotel eco-friendly situato nello storico villaggio di Marialva nella valle del Douro, in Portogallo. Fondato con l'obiettivo di fondere il lusso moderno con la sostenibilità, l'hotel è composto da case in pietra restaurate in modo tradizionale che riflettono il patrimonio culturale della regione.
- La struttura comprende 14 camere arredate in modo unico, progettate per armonizzarsi con il paesaggio circostante, garantendo agli ospiti comfort e bellezza naturale. Il team dedicato è composto da personale locale che svolge un ruolo cruciale nel promuovere un'atmosfera calda e familiare. Questo legame con la comunità locale rafforza l'impegno dell'hotel nei confronti della sostenibilità e della responsabilità sociale.
- Casas do Côro attira principalmente viaggiatori attenti all'ambiente, coppie e famiglie in cerca di un rifugio tranquillo nella natura. Il ristorante in loco, Casão do Largo, offre deliziosi piatti preparati con ingredienti biologici di provenienza locale, offrendo agli ospiti un assaggio del ricco patrimonio culinario della Valle del Douro. Le cene sono preparate con cura e dedizione da Carmen Romão, con prodotti freschi del mercato e accompagnate da vini provenienti dai vigneti dell'hotel, prodotti in collaborazione con i viticoltori locali.



- L'area intorno a Casas do Côro è caratterizzata da affascinanti villaggi tradizionali, vigneti e monumenti storici, offrendo agli ospiti una vasta gamma di opportunità turistiche. Attività come l'escursionismo, il birdwatching e la degustazione di vini locali consentono ai visitatori di immergersi nella cultura e nelle bellezze naturali della regione.

Descrizione del caso di studio (tra 2500 e 3000 caratteri). Descrizione delle diverse pratiche implementate dal piccolo hotel che hanno portato a operazioni complessivamente sostenibili, dettagli sui fattori che si distinguono, ad esempio modelli di business innovativi, coinvolgimento del personale nella sostenibilità, offerte di formazione per il personale, coinvolgimento in schemi o programmi di certificazione, impegno della comunità, sostenibilità sociale, ecc.

Casas do Côro è un esempio di come un piccolo hotel boutique possa attuare pratiche sostenibili preservando le proprie radici culturali. Le attività dell'hotel si concentrano sulla gestione ambientale, il coinvolgimento della comunità e l'educazione degli ospiti.

Le pratiche sostenibili di Casas do Côro iniziano con la sua architettura. L'hotel è un eccellente esempio di restauro sostenibile, con case in pietra restaurate in modo tradizionale utilizzando materiali e metodi locali che riducono al minimo l'impatto ambientale. Questo impegno per la conservazione garantisce che il patrimonio culturale di Marialva sia preservato per le generazioni future.

L'energia rinnovabile gioca un ruolo significativo negli sforzi di sostenibilità dell'hotel. Casas do Côro utilizza pannelli solari per l'elettricità e il riscaldamento dell'acqua calda, riducendo il consumo energetico complessivo. L'hotel utilizza anche elettrodomestici a basso consumo energetico, riducendo ulteriormente la sua impronta di carbonio.

In loco è presente un orto biologico che fornisce verdure fresche ed erbe aromatiche al ristorante, riducendo la dipendenza da fornitori esterni e aumentando la sostenibilità delle attività dell'hotel. L'attenzione agli ingredienti di provenienza locale si estende al ristorante, dove i piatti stagionali mettono in risalto le tradizioni culinarie della regione.

Il coinvolgimento della comunità è un aspetto fondamentale delle attività dell'hotel. Casas do Côro collabora con agricoltori e artigiani locali, sostenendo l'economia locale e promuovendo pratiche agricole sostenibili. Assumendo personale locale, l'hotel garantisce che i benefici economici del turismo siano condivisi con la comunità circostante.

L'hotel pone inoltre grande enfasi sulla formazione del personale, offrendo corsi di formazione continua sulle pratiche di ospitalità sostenibile, la gestione dei rifiuti e il risparmio energetico. Questo approccio consente ai membri del team di partecipare



attivamente alle iniziative di sostenibilità dell'hotel, promuovendo una cultura di responsabilità e attenzione.

Oltre alle sue operazioni eco-compatibili, Casas do Côro offre workshop e attività che educano gli ospiti alla vita sostenibile e all'ambiente locale, tra cui workshop sull'agricoltura biologica e passeggiate guidate nella natura. Queste attività consentono ai visitatori di entrare in contatto con l'ambiente naturale mentre imparano a conoscere la sostenibilità.

Descrizione di ulteriori risultati chiave/indicatori/dati o elementi qualitativi, se disponibili:

Casas do Côro ha raggiunto traguardi significativi nel suo percorso di sostenibilità, guadagnandosi il riconoscimento come boutique hotel eco-compatibile. L'attenzione all'uso di ingredienti biologici e di provenienza locale ha attirato l'attenzione positiva e la fedeltà degli ospiti, molti dei quali tornano per vivere un'esperienza unica.

L'ambiente intimo dell'hotel, con solo 14 camere, consente un servizio personalizzato, contribuendo ad alti livelli di soddisfazione degli ospiti. L'enfasi sul turismo del benessere, con attività come ritiri di yoga ed escursioni nella natura, è in linea con la crescente domanda di esperienze di viaggio olistiche.

Un risultato significativo è la creazione di partnership con produttori e artigiani locali, che migliorano l'autenticità delle esperienze degli ospiti e allo stesso tempo danno impulso all'economia locale. Questa collaborazione contribuisce a preservare le competenze e i mestieri tradizionali, integrando ulteriormente l'hotel nella comunità.

Nel corso dei suoi 18 anni di attività, Casas do Côro ha ricevuto numerosi riconoscimenti, che sottolineano il suo impegno verso l'eccellenza nel servizio e la sostenibilità. Tra i premi più importanti figurano:

- Golden Key Award di Boa Cama Boa Mesa;
- Publituris Award per la migliore struttura ricettiva rurale.

Questi riconoscimenti sottolineano l'impegno dell'hotel nel fornire esperienze eccezionali ai propri ospiti.

Dettagli sulle potenziali sfide che è stato necessario superare per garantire il successo dell'implementazione e su come ciò è stato realizzato:

Casas do Côro ha affrontato diverse sfide nel suo percorso verso la sostenibilità. Uno degli ostacoli principali è stato l'investimento finanziario iniziale necessario per le ristrutturazioni e i miglioramenti eco-compatibili. Per mitigare questo problema, la

direzione dell'hotel ha dato la priorità ai progetti che offrivano benefici a lungo termine e ha cercato finanziamenti attraverso sovvenzioni per l'ecoturismo.

Anche la complessità tecnica dell'integrazione delle energie rinnovabili e delle pratiche sostenibili ha posto delle sfide. Per affrontarle, Casas do Côro ha stretto partnership con esperti di sostenibilità e ha investito nella formazione del personale, assicurandosi che tutti fossero in grado di gestire e mantenere questi sistemi.

Lo scetticismo della comunità nei confronti delle iniziative di sostenibilità è stato un altro ostacolo. La direzione dell'hotel ha condotto programmi di sensibilizzazione e workshop per educare la popolazione locale sui vantaggi di queste pratiche, creando fiducia e incoraggiando il coinvolgimento della comunità.

La conformità normativa per i progetti di sostenibilità ha richiesto una stretta collaborazione con le autorità locali. Mantenendo una comunicazione trasparente con gli organismi di regolamentazione, Casas do Côro ha dimostrato l'impatto positivo delle sue iniziative, facilitando processi di approvazione più agevoli.

Descrizione di come gli stakeholder esterni hanno collaborato o contribuito al successo del caso di studio:

Gli stakeholder esterni hanno svolto un ruolo fondamentale nel successo di Casas do Côro, fornendo risorse, competenze e supporto per le iniziative di sostenibilità. La collaborazione con gli agricoltori locali garantisce un approvvigionamento costante di ingredienti biologici, arricchendo l'offerta culinaria dell'hotel e sostenendo l'economia regionale. Queste partnership favoriscono un forte senso di comunità e promuovono pratiche agricole sostenibili.

Anche le organizzazioni ambientaliste hanno fornito preziose informazioni e risorse, contribuendo all'attuazione di efficaci strategie di gestione dei rifiuti e di conservazione dell'acqua, riducendo in modo significativo l'impatto ambientale dell'hotel.

Il coinvolgimento delle istituzioni educative locali ha ulteriormente rafforzato l'impegno verso la sostenibilità. Coinvolgendo studenti e ricercatori in vari progetti, Casas do Côro ha promosso una cultura dell'apprendimento e dell'innovazione. Queste partnership offrono preziose opportunità per la formazione del personale e l'educazione della comunità, garantendo che sia i dipendenti che i residenti siano ben informati sulle pratiche sostenibili.

Trasferibilità del caso di studio e delle condizioni per implementare con successo la pratica in un altro contesto:

Il successo di Casas do Côro come boutique hotel eco-compatibile nello storico villaggio di Marialva fornisce preziose intuizioni e pratiche trasferibili per strutture simili che mirano a raggiungere la sostenibilità preservando il patrimonio culturale. Le

condizioni chiave per implementare con successo questo modello in un altro contesto includono un forte coinvolgimento e sostegno da parte della comunità. Stabilire solide relazioni con gli agricoltori locali, gli artigiani e i membri della comunità garantisce l'integrazione della cultura e delle risorse locali nelle attività dell'hotel, promuovendo benefici economici per la comunità e favorendo un senso di appartenenza. La realizzazione di programmi di sensibilizzazione e workshop può educare la popolazione locale sui vantaggi del turismo sostenibile, incoraggiando il loro coinvolgimento nelle pratiche dell'hotel.

Anche la progettazione e le operazioni sostenibili sono fondamentali. L'implementazione di tecniche di restauro sostenibili che rispettano gli stili architettonici e i materiali locali riduce al minimo l'impatto ambientale, preservando al contempo l'identità culturale. Investire in sistemi di energia rinnovabile, come pannelli solari ed elettrodomestici a basso consumo energetico, riduce l'impronta di carbonio e i costi operativi. Inoltre, la creazione di un orto biologico in loco per fornire prodotti freschi alla cucina dell'hotel riduce la dipendenza dai fornitori esterni e promuove l'agricoltura locale.

Esperienze diversificate e autentiche sono essenziali per attirare la clientela. Lo sviluppo di una varietà di attività coinvolgenti che mettono in risalto la cultura, la storia e le bellezze naturali locali, come lezioni di cucina, escursioni guidate e visite alle attrazioni vicine, può migliorare l'esperienza degli ospiti. Concentrarsi su ricette tradizionali e ingredienti di provenienza locale nel ristorante offre agli ospiti un assaggio del patrimonio culinario della regione, sostenendo al contempo i produttori locali.

La formazione e la responsabilizzazione del personale svolgono un ruolo fondamentale nella sostenibilità. Investire nella formazione continua del personale su pratiche sostenibili, servizio clienti e cultura locale consente al personale di diventare ambasciatore della sostenibilità, migliorando l'esperienza degli ospiti e promuovendo una cultura della responsabilità. Incoraggiare un ambiente di lavoro collaborativo in cui il personale possa contribuire con idee per iniziative di sostenibilità promuove ulteriormente il senso di appartenenza e l'impegno verso la missione dell'hotel.

Le partnership con stakeholder esterni sono fondamentali per il successo. La collaborazione con organizzazioni ambientaliste, istituti di istruzione locali ed esperti di sostenibilità può migliorare l'efficienza operativa e la gestione ambientale. Il coinvolgimento di enti e associazioni turistiche può facilitare la condivisione di best practice, risorse e sistemi di supporto che migliorano gli sforzi di sostenibilità.

Il monitoraggio e l'adattamento sono necessari per un miglioramento continuo. Stabilire metriche chiare per misurare l'impatto delle iniziative di sostenibilità, la soddisfazione degli ospiti e il coinvolgimento della comunità consente una valutazione regolare dei progressi compiuti. L'implementazione di sistemi di feedback degli ospiti può raccogliere informazioni sulle loro esperienze e suggerimenti di miglioramento,





GreenComp4Hosts

contribuendo a personalizzare i servizi e a rafforzare l'esperienza complessiva degli ospiti.

Infine, è essenziale garantire la conformità normativa e la promozione. Mantenere una comunicazione aperta con le autorità locali garantisce la conformità alle normative di sostenibilità e consente di promuovere politiche di sostegno che favoriscono l'ecoturismo. La trasparenza nelle operazioni, attraverso la presentazione di pratiche sostenibili, migliora la credibilità e la fiducia tra gli ospiti e la comunità locale.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

Partner



INOVA⁺

Câmara
Cáceres



EURAKOM 

eupaideia 



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383



GreenComp4Hosts



**Co-funded by
the European Union**

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. Numero del progetto Progetto 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383