

DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTA'

SABATO 3 NOVEMBRE 2012

Fondato da Pietro Fraire e Domenico Dogliani

N. 38 - ANNO XLIX - EURO 1,00

Presenza a Torino all'edizione 2012 del Salone di Slow Food

Il gusto che nasce da un ambiente a 360°



L'ambiente e chi ogni giorno lo tutela trovano «gusto» a divulgare - anche nella cornice internazionale del Salone di Slow Food appena conclusosi al Lingotto di Torino - le buone prassi per creare un habitat più pulito e salubre, nonché più competitivo e accogliente per far germogliare imprese e culture. In questa ottica, Bra Servizi - già sponsor affezionato di «Cheese», la rassegna altrettanto Slow e mondiale dei formaggi che si tiene ogni anno dispari a Bra in alternanza al Salone torinese - ha presenziato nei padiglioni del Lingotto Fiere nello scorso fine settimana, con un proprio colorato ed esaustivo spazio espositivo, in veste di sponsor ambientale dell'evento agroalimentare che ha portato nel capoluogo sabauda oltre 220mila visitatori, il 30 per cento dei quali stranieri. «Abbiamo aderito convintamente all'opportunità di far conoscere, a un pubblico planetario di addetti ai lavori e appassionati di buon cibo, le attività e i servizi che la nostra Azienda e più in generale il nostro Gruppo possono mettere a disposizione per bonifiche ambientali, raccolta delle varie tipologie di rifiuti urbani e speciali e recupero di materie prime e seconde da materiali di scarto che altrimenti si riverserebbero sui già fragili equilibri ambientali e culturali - spiegano dallo staff di Bra Servizi - Attività nelle quali crediamo in quanto un ambiente pulito e salubre migliora l'accoglienza turistica e per-

mette di radicare in maniera duratura le attività culturali, e di conseguenza quelle imprenditoriali annesse, da cui traggono origine i nostri prodotti di eccellenza conosciuti e apprezzati in tutto il mondo». Il binomio ambiente-cibo è quindi inscindibile se si intende realizzare nei fatti il principio della filiera corta e della tracciabilità, che procura a sua volta ulteriori vantaggi ecologici - indotti da una meno onerosa e impattante movimentazione delle merci - e logistici - con la possibilità di svolgere in loco attività di lavorazione e confezionamento dei prodotti da commercializzare. «Un ambiente pulito, capace di trasformare il rifiuto in risorsa per rafforzare a sua volta gli obiettivi di una salubrità di sistema - commenta il patron Giuseppe Piematti - è un ambiente amico del buon cibo e della buona accoglienza, sia turistica che imprenditoriale, perché rimuove brutture e costi impropri. In omaggio a questa stessa filosofia, la nostra Azienda e il nostro Gruppo sono vicini con entusiasmo, nel ruolo di sostenitori, alle più emblematiche iniziative dove tali principi trovano pratica affermazione: da «Cheese» e «Salone del Gusto» per quanto riguarda l'agroalimentare e le filiere verdi da cui trae origine, alle tappe locali del Giro d'Italia per sostenere il miglioramento dell'habitat e della ricettività dall'altro punto di vista sportivo». Insomma, un Gruppo sempre in pista, dalla tavola alla sella. [AZor]