



DON ALFONSO



Risultati, progetti ed obiettivi di sostenibilità ambientale

2022
-
2024



HOTEL RIFIUTI ZERO

1 Don Alfonso 1890: una lunga storia di sostenibilità

Dal 2018 il **Don Alfonso 1890** ha iniziato ad applicare il protocollo **Hotel Rifiuti Zero**[®], che prevede una serie di pratiche tese a limitare l'impatto ambientale per portare avanti con convinzione un percorso già intrapreso molti anni prima: quello della gestione sostenibile.



Il **Don Alfonso 1890** è stato un **pioniere** sul piano dell'**attenzione e della cura per l'ambiente**. Fin dall'apertura del ristorante, avvenuta nel 1973, quando in Italia la raccolta differenziata non era ancora regolamentata ma gestita esclusivamente da poche iniziative private, Livia ed Alfonso Iaccarino si spostavano da Sant'Agata sui Due Golfi fino a Gragnano per consegnare cartoni e bottiglie di vetro al fine di sottrarli alla discarica.

Nel **1990** Livia ed Alfonso decisero di acquistare quella che oggi è nota come "**Le Peracciole**": sette ettari di terreno immersi nel bellissimo scenario di Punta Campanella, uno dei luoghi più suggestivi della Penisola Sorrentina di fronte a Capri dove si coltivano le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante.

2

In un periodo in cui la sana e corretta alimentazione non era certamente un tema all'ordine del giorno, il Don Alfonso 1890 aveva già sviluppato una fortissima **sensibilità ed attenzione alla qualità ed alla naturalità dei prodotti portati in tavola.**



Al momento dell'acquisto, la tenuta di Punta Campanella era un terreno rovinato ed eroso negli anni a causa dell'utilizzo di pesticidi e diserbanti. Livia ed Alfonso iniziarono a coltivarlo con i metodi dell'**agricoltura biologica**, riuscendo con fatica e pazienza a donare nuova vita alla tenuta, ricostruendo interamente l'equilibrio ecologico del suolo, dell'acqua e dell'aria ed iniziando a produrre materie prime biologiche che hanno reso il Don Alfonso 1890 uno dei più grandi ristoranti al mondo.

La **valorizzazione del territorio e la tutela dell'ambiente e della biodiversità** sono diventati parte integrante dei valori della struttura, condizionandone non solo i processi interni, ma anche la veicolazione esterna.

Le buone pratiche sostenibili e gli obiettivi raggiunti dal Don Alfonso 1890, oltre ad essere stati premiati con riconoscimenti prestigiosi come la **Stella Verde Michelin** (nella sua prima edizione), sono diventati **case study** presentati in importanti convegni del settore turistico ricettivo in Italia ma anche a Londra e Parigi e stimoli rivolti anche al mondo politico, con interventi al **Parlamento Europeo** di Bruxelles ed alla **Camera dei Deputati**, in relazione alla necessità di introdurre parametri e requisiti ambientali nella classificazione delle strutture turistico-ricettive.

3

L'azienda agricola **Le Peracciole**, oltre a garantire la produzione di prodotti biologici a Km 0 (verdure, ortaggi, frutta, limoni, olio EVO e miele con la presenza di arnie), ha consentito anche di avviare la pratica del compostaggio, grazie alla quale ogni anno è possibile ridurre del 50% la produzione di rifiuti organici, che diventano un prezioso concime naturale per il terreno. Anche i fondi del caffè e la cenere dei camini (proveniente da legno di ulivo biologico) non diventano rifiuto ma vengono utilizzati come fertilizzante.

La sostenibilità ambientale che ha reso Alfonso Iaccarino un **Ambasciatore della dieta mediterranea** riconosciuto e stimato a livello Internazionale è anche la filosofia alla base di ogni piatto. Oltre ad utilizzare prodotti di stagione del territorio, limitando così le emissioni di CO2 dovute ai trasporti, Alfonso ed Ernesto Iaccarino si impegnano anche nella selezione di ricette che evitano la produzione di rifiuti (il famoso limoncello che si ottiene dalle bucce dei limoni o le patate cucinate con le bucce), nella scelta di proposte salubri e nella completa rinuncia a materie prime interessate da processi chimici in fase di produzione.

L'80% delle materie prime utilizzate in cucina proviene da **fornitori locali e dai monti dell'Irpinia**, con i quali è stata condivisa la scelta sostenibile adottata, stringendo accordi che prevedono l'eliminazione, laddove possibile, di imballaggi usa e getta a favore di contenitori riutilizzabili. Questa semplice azione evita ogni anno l'utilizzo di circa 200 sacchetti di plastica.

La scelta di una gestione sostenibile è stata condivisa in azienda e tutto il personale è stato coinvolto ed adeguatamente formato al fine di ridurre il più possibile l'impatto ambientale prodotto dalla struttura.

Già da diversi anni nelle aree riservate al personale sono stati installati **erogatori di acqua** naturizzata e ciascun collaboratore è stato dotato di una borraccia per evitare bottiglie in plastica usa e getta.

L'impegno quotidiano rivolto alla costruzione di un futuro realmente sostenibile prevede una fortissima attenzione alla **riduzione dei rifiuti prodotti** (i quali dal 2018 al 2022 hanno registrato una flessione di circa il **40%**) ed alla corretta **raccolta differenziata**, che ha raggiunto picchi del **95%**, certificati anche dalle rilevazioni del Comune di Massa Lubrense.

4

La corretta differenziazione dei rifiuti è stata agevolata anche dalla **formazione del personale** da parte di Hotel Rifiuti Zero e dall'affissione in cucina di materiale informativo teso ad agevolare il corretto conferimento delle diverse frazioni.

Al Don Alfonso 1890 gli ospiti possono godere di una **prima colazione biologica "rifiuti 0"**, grazie all'eliminazione di tutte le confezioni monodose.

Altra importante iniziativa per la riduzione dei rifiuti (organici, carta e plastica) è stata quella di eliminare materiali usa e getta per lo staff food, a favore dell'**utilizzo esclusivo di stoviglie in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in vetro**.

Da diversi anni al Don Alfonso 1890 sono state **eliminate le bustine di zucchero** (sostituite da dispenser che evitano sprechi di carta e prodotto) e le cannuce in plastica.

Dal 2018, grazie all'adesione al programma "Etico" di Amorim Cork Italia, partner di Hotel Rifiuti Zero, vengono **raccolti i tappi di sughero delle bottiglie di vino** per avviarli ad un processo di riciclo che consente la trasformazione del sughero per realizzare materiali per la bioedilizia ed oggetti di design, il cui ricavato contribuisce a supportare diverse ONLUS italiane. Ogni anno vengono raccolti circa 200 kg. di tappi di sughero.

Altra scelta nell'ottica della sostenibilità ambientale è stata quella dei **saponi concentrati biodegradabili per le sanificazioni**. In questo modo viene utilizzato meno prodotto e le confezioni sono meno ingombranti e pesanti, consentendo la riduzione di emissioni di CO2 anche in fase di trasporto.

La **biancheria dismessa** della struttura viene trasformata in stracci, sempre al fine di ridurre i rifiuti prodotti.

La sala del ristorante è stata dotata di **pannelli fonoassorbenti** che evitano l'inquinamento acustico e la qualità dell'aria viene periodicamente monitorata per garantire agli ospiti un ambiente sereno e salubre.

Per incentivare la mobilità sostenibile, il garage della struttura è stato dotato di **colonnine di ricarica per auto elettriche**.

All'esterno, inoltre, sono stati installati **pannelli fotovoltaici** che contribuiscono alla riduzione delle emissioni di CO2 dovute ai consumi energetici.

5 Una nuova visione per il futuro: la sostenibilità a 360°

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Quest'anno il Don Alfonso 1890 sta lavorando per ripartire nel 2024 con una **struttura completamente proiettata al futuro ed alla sostenibilità ambientale**. Il progetto include il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile previsti dall'**Agenda 2030 dell'ONU**, che, in linea con le direttive europee, implicano la **riduzione del 55% delle emissioni di CO2** appunto entro il 2030.



Ma **Livia, Alfonso, Mario ed Ernesto Iaccarino vogliono fare di più e prima**. Puntano a ridurre del 55% le emissioni prodotte dalla loro struttura già a fine 2024.

6

La visione che proietterà il Don Alfonso 1890 verso il futuro sarà sostenibile a 360 gradi: un **re-design completo della struttura che non prevedrà semplici azioni “spot”, bensì una gestione sostenibile generale che riguarderà ogni aspetto gestionale** e che sarà costantemente monitorata, dalla produzione dei rifiuti, ai consumi idrici ed energetici, alla qualità dell'aria ed alle emissioni di CO2.

Il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 sarà possibile con la messa in campo di **importanti iniziative di sostenibilità**.

AZIONI DI RESTYLING DELLA STRUTTURA

- Attualmente la struttura è interessata da **lavori di ristrutturazione** tesi a limitare il più possibile l'impatto ambientale e ad **eliminare qualsiasi tipo di spreco energetico**. In linea con quanto previsto dalla legge sulla riqualificazione energetica di edifici (L. 296 del 2006), per le facciate esterne sarà realizzato un **completo isolamento termico ed acustico** grazie alla realizzazione di un cappotto termico. che apporterà molteplici benefici all'ambiente: considerevole risparmio energetico, riduzione delle emissioni di CO2 in atmosfera, minore utilizzo e sfruttamento delle risorse fossili.
- Per le pitturazioni, sia all'interno che all'esterno, verrà utilizzata una speciale **pittura 100% naturale che purifica l'aria, elimina le sostanze inquinanti, evita la formazione di muffe, abbatte fino al 99% virus e batteri, elimina i cattivi odori ed impedisce allo sporco di depositarsi sulle pareti**. L'utilizzo di tale pittura su una superficie, inoltre, riduce l'inquinamento al pari di una superficie boschiva delle stesse dimensioni. Questa attività porterà ad una **riduzione di CO2 di 5.000 Kg**.
- La trasformazione del parcheggio della struttura in un **giardino ecosostenibile**. Sarà realizzato un **“dry garden”**, termine anglosassone che tradotto letteralmente significa “giardino asciutto” e che si basa sulla scelta di piante che necessitano di pochissima acqua.

7

- Sarà ampliata l'area dei **pannelli fotovoltaici** che, in collaborazione con il Comune di Massa Lubrense, darà vita ad una **comunità energetica**, ovvero **produzione e condivisione** sul territorio di **energia rinnovabile**. Saranno, inoltre, installate piccole pale di design per la produzione di **energia eolica**.
- L'intero parco macchine della struttura sarà costituito esclusivamente da **veicoli elettrici**, che comportano riduzioni delle emissioni di CO2 fino al 75% rispetto a veicoli alimentati con carburanti di origine fossile.
- Sarà realizzato un **impianto per il recupero delle acque meteoriche**.

AZIONI DI GESTIONE SOSTENIBILE

- Accordi con tutti i fornitori consentiranno di **ridurre l'impatto ambientale e le emissioni di CO2** provenienti dall'acquisto e dal trasporto dei prodotti.
- L'adozione della pratica del "**vuoto a rendere**" per le bottiglie dei vini, in collaborazione con aziende vinicole campane, consentirà di ridurre il vetro prodotto come rifiuto.
- Per ridurre ulteriormente la produzione di vetro, per l'acqua in tavola saranno utilizzate eleganti **bottiglie serigrafate e personalizzate**.
- L'adozione di **abbigliamento per il personale realizzato con tessuti sostenibili**.
- L'intera struttura sarà dotata di **tovagliame ecosostenibile**.
- Ai piani saranno installati **contenitori di design "Zero Waste"**, che consentiranno di eliminare i cestini dalle camere riservate agli ospiti, avere un'aria più salubre e poter effettuare una raccolta differenziata superiore al 90% anche all'interno delle suite. I nuovi contenitori saranno dotati di **sensori intelligenti**, in grado di monitorare in tempo reale le performance relative alla produzione di rifiuti, alla percentuale di raccolta differenziata e potranno, con un sistema di alert avvisare il cliente di eventuali errori di conferimento.
- All'interno delle suite saranno offerti **set cortesia con detersivi e prodotti biologici e sostenibili**, ottenuti esclusivamente da piante e materie prime di origine vegetale.

8

- Verrà attivata un'**accademia dedicata alla formazione** sulla sostenibilità ambientale in cucina ed alla premiazione di cuochi e studenti meritevoli.
- Sarà valorizzato l'**artigianato locale** e si lavorerà, inoltre, ad un progetto di **Re-design e Re-use per le scatole in legno dei vini** a fini sociali.

AZIONI RELATIVE ALL'AZIENDA AGRICOLA

- L'azienda agricola **Le Peracciole del Don Alfonso 1890** è un luogo importantissimo non solo sul piano della produzione di materie prime biologiche, ma anche per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente. Per questo motivo, il completo **restyling green** prevedrà interventi importanti anche nella tenuta, dove grazie ad un **innovativo sistema di domotica** saranno completamente evitati sprechi idrici ed energetici e saranno installati **pannelli fotovoltaici**.
- Anche nella tenuta sarà realizzato un impianto per il **recupero delle acque meteoriche** e le **acque reflue saranno depurate** per essere anch'esse impiegate per l'irrigazione.
- Saranno installati una **macchina per il compostaggio** ed un **sistema "Homebiogas"**, un dispositivo in grado di trasformare i rifiuti organici in bio-carburante e in fertilizzante liquido, con grandi vantaggi sul lato ambientale ed economico. Questi investimenti consentiranno di **eliminare completamente i rifiuti organici prodotti**.
- La **protezione degli insetti impollinatori**, come le api, è fondamentale poiché essi svolgono un importante ruolo nell'impollinazione di una vasta gamma di colture e piante selvatiche. Pertanto, si investirà ulteriormente sull'attività di apicoltura già avviata a Le Peracciole e verrà messo in campo un **progetto di monitoraggio della biodiversità** in collaborazione con Hotel Rifiuti Zero e 3Bee.

Grazie all'installazione all'interno delle arnie di dispositivi tecnologici, saranno raccolti **dati preziosi relativi ai principali parametri biologici dell'alveare**. Saranno costantemente misurate e monitorate informazioni sullo stato di salute delle api, come la temperatura interna ed esterna, il livello di umidità, il peso e l'intensità sonora. I dati, inoltre, saranno **trasmessi alle università e ai centri di ricerca** come dato di analisi utile al progresso degli studi a favore dell'ambiente e degli impollinatori.

9

AZIONI DI COMUNICAZIONE

- Attivare in una struttura turistico-ricettiva un sistema di **buone pratiche sostenibili** non è soltanto un modo per limitare l'impatto dovuto alla gestione, ma anche una **leva per incidere positivamente sui comportamenti e sulla sensibilità ambientale dei produttori, dei fornitori, della clientela e, più in generale, del tessuto sociale.**
- Saranno implementati, pertanto, **progetti di comunicazione** rivolti ai diversi stakeholder per informarli e sensibilizzarli sul tema della sostenibilità ambientale.

COMPENSAZIONE DELLA CO2

- Per ridurre ulteriormente il suo impatto ambientale, il Don Alfonso 1890 si dedicherà ad azioni di **compensazione delle emissioni di CO2.**

**Tutte le attività di sostenibilità ambientale,
sociale e di governance
messe in campo nel 2024
saranno oggetto del primo bilancio di sostenibilità
del Don Alfonso 1890,
che sarà pubblicato nel 2025.**



HOTEL RIFIUTI ZERO

www.hotelrifiutizero.it

EVERYONE CAN MAKE THE WORLD A BETTER PLACE

