L'ambiente ringrazia

"L'ecolabel di Legambiente Turismo?
Si ispira alla sostenibilità del turismo. Non al turismo sostenibile. E tra i due concetti c'è una certa differenza". Parola di **Luigi Rambelli**, Presidente dell'Associazione.
"Il turismo sostenibile è infatti un'opzione più discrezionale e personale- precisa Rambelli - la sostenibilità del turismo, invece, una scelta di mercato che ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori nell'attuazione di pratiche che tutelino l'ambiente."

Ma cos'è di fatto l'etichetta ecologica (ecolabel)?
Un percorso virtuoso condiviso e non un semplice accreditamento che Legambiente concede dall'alto. La matrice è il nostro Decalogo Ambientale sulla base del quale vengono poi elaborati, di concerto con le varie strutture turistiche, gli obiettivi da raggiungere e gli adempimenti obbligatori ad essi correlati. Non può certo essere Legambiente a stabilire a priori cosa gli Associati devono fare, per poi imporre con presunzione il proprio diktat. Gli obiettivi vanno studiati in sinergia e commisurati alle varie realtà territoriali.
Prendiamo ad esempio i cibi biologici, non sempre e non dovunque si rivelano la miglior soluzione. Spesso in termini ambientali ha più senso optare per i localismi. E chi meglio delle strutture del territorio può segnalarcelo?

Cosa succede a chi trasgredisce gli adempimenti obbligatori?
In prima battuta si provvede a verifica se ciò sia dipeso da una scarsa fattibilità dell'adempimento in discussione. Se non esiste un ostacolo oggettivo e la struttura sia recidiva, viene fatta uscire dal nostro circuito. Lo ripeto: l'adesione è su base volontaria, evidentemente chi non rispetta le regole non ha più la volontà di partecipare al progetto.

Quale iter seguire per ottenere l'etichetta ambientale?
La singola struttura (albergo, ristorante, agriturismo ecc) può aderire ad un progetto territoriale già avviato (sul nostro sito è consultabile l'anagrafica completa) oppure rivolgersi alle sedi locali di Legambiente che provvederanno a raccogliere una sua canditura per un eventuale start-up.

A quanto ammonta, annualmente, la quota associativa?
Ovviamente varia in base alla tipologia della struttura: per esempio, per un Albergo (non extralusso) è di 170 euro, mentre per un ristorante o un agriturismo di 120.

Quali i vantaggi in termini ambientali?
Stiamo attualmente aggiornando i dati al 2010, comunque posso già dirle che le nuove stime effettuate sul 30% degli Esercizi aderenti parlano di un risparmio pro capite (per cliente cioè) di 540 grammi di CO_2 e di 145 litri d'acqua. Molto positivi dunque.

Però bisogna anche far fronte ad un investimento iniziale…
Mi aspettavo l'obiezione. Sarà meglio fare chiarezza, allora. Eventuali investimenti derivati dall'installazione di riduttori di flusso ai rubinetti o di lampade a risparmio energetico, sono immediatamente ammortizzati in bolletta. Stessa cosa per i rifiuti in quelle zone (ahimè ancora poche) dove riusciamo a far ottenere ai nostri Associati uno sconto del 10% sui rifiuti, perché vige il regime di tariffa e non di tassa comunale. Per quanto attiene invece a investimenti più onerosi e più a lungo termine come quelli destinati a migliorie strutturali, non sono obbligatori. Non li pretendiamo anche perché la stragrande maggioranza di Pubblici Esercizi è in affitto e imporre l'installazione di pannelli solari o simili non sarebbe certo possibili.