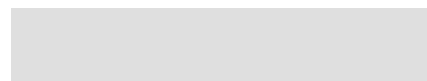


Azienda di Promozione Turistica della Carnia

Relazione preliminare di analisi nell'ambito del progetto

“Il marchio di qualità ambientale per gli alberghi della Carnia” Ottobre 1996



1. INTRODUZIONE	2
2. LA SITUAZIONE ALBERGHIERA NELLA AZIENDA DI PROMOZIONE TURISTICA DELLA CARNIA	4
3. I RISULTATI DELL' INDAGINE	5
3.1 Aspetti generali	7
3.2 Informazione e servizi al cliente	7
3.3 Sistemi costruttivi	9
3.4 Alimentazione	10
3.5 Energia	10
3.6 Rumore	11
3.7 Acqua	11
3.8 Rifiuti	11
3.9 Riduzione di prodotti inquinanti	13
4. CONSIDERAZIONI GENERALI	13
ALLEGATI	18

IL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE PER GLI ALBERGHI DELLA CARNIA

*Lucia Piani **

*Stefano Asquini ***

1. Introduzione

Molte persone associano l'idea del turismo a qualcosa di diverso che si può fare durante i fine settimana e le vacanze. Il muoversi dal luogo in cui si vive verso le mete delle vacanze e del tempo libero è legato ad una aspettativa di miglioramento nella "qualità della vita" che il turista prevede di ottenere in questo spostamento.

E' più difficile invece realizzare che il turismo è anche un'industria e che, al pari di tutte le altre industrie, può generare impatti sull'ambiente (impatti macroscopici come quelli generati dal trasporto aereo che per il 60% è destinato al turismo, impatti meno evidenti ma pur sempre gravi come quelli generati dalla pressione sulle risorse ambientali dovute ad un superamento della capacità di carico territoriale di determinati ambienti).

La proposta di creare un marchio ambientale per gli alberghi della Carnia, in Friuli Venezia Giulia, nasce dalla consapevolezza che questa zona di montagna è caratterizzata dalla presenza sia a livello di territorio che a livello di strutture di condizioni ambientali in parte non ancora compromesse e da valorizzare.

La Carnia, infatti, come altre aree della montagna friulana se da una parte è caratterizzata dalla assenza di elementi forti (quali potrebbero essere particolari montagne o la presenza di risorse termali importanti) di attrazione turistica, dall'altra presenta un insieme di fattori che, coordinati e valorizzati, concorrono a qualificarne l'offerta ricreativa. Il documento preparatorio al nuovo piano territoriale regionale, per la parte riguardante il turismo così descrive il sistema montano della regione: "la vulnerabilità della montagna friulana deriva dalla sua frammentazione, dall'assenza di risorse clamorose tali da incidere sull'immaginario collettivo e da produrre effetti di alone, dal proporsi piuttosto come il "prato dietro casa" delle popolazioni entro un raggio di attrazione di prossimità."¹

* Lucia Piani, ricercatrice presso il Dipartimento Economia Società e Territorio dell'Università di Udine, responsabile scientifico del progetto "Marchio di qualità ambientale per gli alberghi della Carnia" per conto di Ecoistituto del FVG.

** Stefano Asquini, direttore di Ecoistituto del FVG (dal 1993 al maggio 1999).

¹ Regione Friuli Venezia Giulia, *Il turismo: indirizzi territoriali in materia di offerta turistica*, a cura di R&P, Trieste, 1994

L'attenzione per il mantenimento e la salvaguardia di un ambiente che, al contrario di molte altre zone turistiche, è rimasto fuori dai circuiti del turismo di massa e quindi esterno ai fenomeni di elevata pressione sulle risorse ambientali può essere vista, da parte dell'operatore turistico, come un'operazione volta a conservare l'integrità del proprio capitale aziendale (al pari degli altri imprenditori), elemento essenziale di sviluppo del settore nel lungo periodo.

Gestire l'albergo rispettando i principi dell'ecologia se risponde principalmente alla necessità di preservare l'ambiente può contribuire anche a dare un valore nuovo all'attività da un punto di vista commerciale.

Il legame tra rispetto dell'ambiente e risultato economico è dunque un altro elemento importante per una riconversione ecologica degli esercizi alberghieri. Accanto alla qualificazione e alla valorizzazione degli alberghi che può costituire un motivo di attrazione per una certa fascia di clientela, attuare comportamenti rispettosi dell'ambiente vuol dire anche risparmiare nei costi di gestione. Si pensi ai costi per lo smaltimento dei rifiuti, i costi per le confezioni monouso, al risparmio di detersivi, alla biancheria, al consumo di acqua e al risparmio energetico.

Già in molte nazioni europee e in alcune particolari zone anche in Italia esistono sistemi di certificazione per gli alberghi ecologici che vengono identificati con un marchio di qualità. In Italia, la Legambiente in collaborazione con le associazioni locali degli albergatori ha già proposto la creazione di marchi ecologici nell'Isola d'Elba (Elbambiente), nella zona del Lago di Garda e nella zona costiera di Isola.

In tali zone, fiorenti da un punto di vista turistico-economico, la proposta del marchio ambientale nasce con l'obiettivo di ridurre l'impatto dell'attività turistica e di rendere sostenibile lo sfruttamento turistico.

In Europa esistono diversi marchi per gli alberghi: marchio ecologico del Canton dei Grigioni che conferisce in base alle prestazioni degli alberghi gli "Stambecchi ecologici"; marchio ambientale per l'Associazione Alberghiera e di Ristorazione Bavarese; marchio per l'ambiente - per un'economia basata sulla natura del Tirolo e Sud Tirolo, Der Tiroler Weg, Wirtschaften mit der natur del Tirolo; marchio del Kleinwalsertal.

Anche a livello di Unione Europea, con il trattato di Maastricht, viene riconosciuta per la prima volta l'importanza del settore turistico. Nell'aprile del 1996 la commissione Europea ha approvato il programma Philoxenia, primo programma pluriennale a favore del turismo europeo (1997-2000) nel quale

sono previste misure di intervento volte a favorire l'aumento della qualità ambientale con la promozione di uno sviluppo sostenibile.

La ricerca che di seguito viene presentata è stata finalizzata a conoscere quale sia la reale situazione degli alberghi in rapporto ad una possibile proposta di istituzione di un marchio di qualità ambientale.

L'indagine, in collaborazione con l'Azienda di Promozione Turistica della Carnia e Lega Ambiente del Friuli Venezia Giulia, si è realizzata, durante l'estate del 1996, attraverso la somministrazione di un questionario a tutte le strutture alberghiere della zona per la rilevazione di dati riguardanti la presenza di attività, atteggiamenti e disponibilità per una valorizzazione ecologica delle strutture stesse.

2. La situazione alberghiera nella Azienda di Promozione turistica della Carnia

L'Azienda di Promozione Turistica della Carnia comprende un territorio di 26 comuni con una presenza di 102 esercizi alberghieri suddivisi come indicato nella tabella 1.

Tab.1 Numero di alberghi presenti per comune e categoria di appartenenza

comune	categoria di appartenenza			
	*	**	***	****
Amaro	1			
Ampezzo		2	1	
Arta Terme	4	5	7	
Cavazzo Carnico	1	1		
Comeglians	1			
Enemonzo	1			
Forni Avoltri	5	3	1	
Forni di Sopra	2	3	7	
Forni di Sotto	1			
Lauco	2			
Ligosullo		1		
Ovaro	4	1		
Paluzza	6	2		
Paularo	3	1		
Prato Carnico	1	1		
Preone				
Ravaschetto		3	2	
Rigolato		2		
Sauris		6	2	1

(continua)

comune	categoria di appartenenza			
	*	**	***	****
Socchieve	1			
Sutrio	1	2		
Tolmezzo	3	1	2	
Treppo Carnico	2			
Verzegnis	1			
Villa Santina	3	1		
Zuglio	1			
TOTALE	44	35	22	1

Come si può notare nella figura 1 l'ospitalità si caratterizza per la presenza di un elevato numero (44) di esercizi appartenenti alla categoria 1 stella di dimensioni ridotte con un numero medio di stanze per esercizio alberghiero di 10,7, con un minimo di 4 camere ed un massimo di 24. Gli esercizi appartenenti a categorie superiori hanno un numero medio di stanze superiore: 20,5 per quelli a due stelle, 26 per i tre stelle. Complessivamente l'ospitalità alberghiera per l'intera zona ammonta a 1751 camere (per un totale di 3277 letti) che si concentrano per lo più in alcuni grossi centri turistici e commerciali: Forni Avoltri (161), Forni di Sopra (243), Ravascletto (123), Sauris (87), Tolmezzo (89) (tab.2).

3. I risultati dell'indagine

Il questionario è stato inviato con lettera di presentazione dell' APT della Carnia a tutti gli albergatori ed è stato ritirato di persona² presso la struttura o inviato direttamente alla azienda di promozione turistica.

Gli argomenti oggetto della rilevazione hanno riguardato:

- dati generali sulla struttura
- informazioni e servizi al cliente
- sistemi costruttivi
- alimentazione
- energia
- rumore
- acqua
- rifiuti
- riduzione prodotti inquinanti

²La raccolta dei dati sul territorio è stata fatta da Fulvia Raimo

La varietà degli argomenti è legata alle caratteristiche di un sistema di qualità ambientale per le strutture alberghiere che abbraccia diversi aspetti legati da un lato a problematiche di tipo strettamente ecologico quali l'utilizzo di materiali, l'adeguamento a particolari norme (risparmio energetico, riciclaggio...) dall'altro a atteggiamenti e comportamenti diversi rispetto alla gestione complessiva dell'ospitalità (materiali informativi, disponibilità al confronto....).

I dati rilevati sono stati elaborati con EXCEL 4.0 e SPSS.

3.1 Aspetti generali

Gli albergatori hanno risposto positivamente all'invito rivolto e il numero di questionari che sono stati restituiti è stato pari al 50% circa degli esercizi coinvolti (47 questionari raccolti).

La risposta non è stata omogenea per le diverse zone interessate ma si è potuto rilevare una maggior attenzione in particolari comuni come evidenziato nella tab. 3.

Per quanto riguarda la tipologia degli alberghi che hanno collaborato questa rispecchia la situazione presente nell'area con 14 alberghi con una stella, 22 con due stelle, 10 con 3 stelle, 1 con quattro stelle. La dimensione delle strutture in termini di ospitalità è varia passando da 13 alberghi con meno di 10 camere a 16 con un numero di camere compreso tra 10 e 20, 8 tra 20 e 30 e 9 con più di 30 camere. La maggior parte delle strutture è aperta durante tutto l'anno.

Gli edifici che ospitano gli esercizi alberghieri sono stati costruiti o ristrutturati in tempi mediamente recenti: 19 da meno di 5 anni, 14 in un periodo compreso tra i 5 e i 10 anni, 9 tra 10 e 20 anni e i rimanenti da più di 20 anni.

3.2 Informazione e servizi al cliente

Il settore dell'informazione e della disponibilità di servizi al cliente è sicuramente uno degli elementi essenziali per valorizzare gli aspetti di qualità ambientale. Informazione vuol dire infatti anche educazione sia alla conoscenza dei luoghi e della natura, sia alla consapevolezza del rapporto tra comportamento personale e qualità ambientale. Il cliente va informato sulle motivazioni di particolari atteggiamenti che vengono attuati all'interno della

struttura e sulla sua partecipazione e il suo contributo in prima persona al miglioramento dell'ambiente.

Attraverso l'informazione si possono anche valorizzare risorse turistiche delle località che rimangono molto spesso nascoste al turista: particolarità culturali, artistiche, gastronomiche (prodotti locali, coltivazioni biologiche, erbe e aromi), una serie di "microprodotti" che possono rafforzare l'attrattiva turistica delle località.

Andando ad analizzare i diversi aspetti si possono evidenziare alcuni elementi che caratterizzano gli esercizi alberghieri della zona.

All'interno delle varie voci abbiamo che in quasi tutte le strutture c'è la disponibilità per il cliente di materiale informativo sulla zona (44) mentre sono in assoluto poche le strutture in cui vi è materiale informativo su atteggiamenti rispettosi dell'ambiente da tenere all'interno e all'esterno dell'albergo (10) o la possibilità di fruizione da parte del turista di biciclette dell'albergo (10). Le informazioni sul cambio di biancheria nelle stanze (asciugamani e lenzuola) sono presenti in 21 strutture (anche se il dato potrebbe essere sovrastimato per una errata comprensione della domanda).

Per quanto riguarda i rapporti con agenzie di viaggio e le facilitazioni per particolari gruppi di interesse vi sono 11 alberghi che non hanno nessuna forma di rapporto o facilitazione nell'ospitalità, mentre al contrario vi sono 7 alberghi che hanno rapporti con agenzie di viaggio e facilitazioni per famiglie, anziani e scuole. In una situazione intermedia si collocano le altre strutture.

Una forma di organizzazione del trasporto collettivo è presente in 22 alberghi mentre in 24 alberghi esistono delle facilitazioni per i turisti che raggiungono il sito sprovvisti di mezzo proprio.

Considerando le risposte riguardanti l'informazione e i servizi abbiamo che circa la metà degli albergatori (23) supera il 50% di risposte affermative.

3.3 Sistemi costruttivi

La parte riguardante i sistemi costruttivi comprende una serie di domande su aspetti legati alla tipologia costruttiva (aderenza alle norme dell'architettura bioecologica), all'utilizzo di materiali naturali, alla assenza di barriere architettoniche e alla disponibilità di parcheggio.

Per quanto concerne i primi due aspetti si può notare come ci sia un forte utilizzo del legno nell'arredamento che è presente in 44 alberghi. Le norme sull'architettura bioecologica trovano una scarsa presenza a livello di alberghi anche per le difficoltà collegate all'utilizzo di materiali particolari per la prevenzione di alcuni rischi (norme antincendio, norme antisismiche...).

E' invece preoccupante il dato che emerge dalla presenza di barriere architettoniche nei locali comuni e nelle stanze. Più della metà delle strutture infatti presenta barriere architettoniche per l'accesso ai locali comuni (bar, ristoranti...) e in un numero ancora maggiore (30) sono assenti stanze per l'ospitalità dei disabili.

Il 63% degli alberghi è dotato di un proprio parcheggio mentre nella rimanente parte gli ospiti utilizzano strutture pubbliche (in taluni casi il parcheggio pubblico viene utilizzato quando c'è una particolare affluenza nel locale).

3.4 Alimentazione

La qualità ambientale all'interno della struttura alberghiera è legata anche alla alimentazione e comprende sia la disponibilità a fornire alcuni piatti tipici sia l'utilizzazione di prodotti locali e di prodotti biologici.

Piatti integrali e vegetariani sono disponibili nel 78% degli esercizi alberghieri, così come piatti tipici sono presenti nel 91% dei menù e porzioni ridotte per i bambini nel 89%. Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti locali la percentuale è del 69% mentre scende al 31% per i prodotti biologici.

A tal proposito è stata evidenziata la difficoltà nel reperire in maniera costante prodotti locali e soprattutto prodotti biologici e le difficoltà normative connesse all'utilizzo di proprie produzioni orticole nella preparazione delle pietanze. Ancor più problemi sorgono per un eventuale produzione in proprio di trasformati quali marmellate, yogurt per la prima colazione.

3.5 Energia

Il risparmio energetico costituisce un elemento essenziale di attenzione all'ambiente per la non rinnovabilità delle risorse energetiche e la riduzione delle emissioni in atmosfera. Risparmiare energia vuol dire anche risparmiare da un punto di vista economico. L'utilizzo di lampade a basso consumo energetico, la presenza di interruttori a tempo nelle scale, la regolazione delle caldaie e la presenza di sistemi alternativi di produzione energetica consentono infatti di ottenere dei risultati economici importanti e già in molti alberghi che non hanno particolari certificazioni ci si è indirizzati verso queste forme di risparmio energetico.

Il sistema di riscaldamento più diffuso è quello a gasolio che è presente nel 78% delle strutture seguito dal riscaldamento a metano (19%), dall'elettrico e dal G.P.L. In taluni casi è presente anche l'utilizzo di riscaldamento a legna. Il rendimento delle caldaie è nel 59% dei casi a rendimento minimo 90%.

L'illuminazione con interruttore centralizzato nelle camere è presente in 28 alberghi mentre gli interruttori a tempo sulle scale sono presenti in 34 unità. Anche l'utilizzo di lampade a basso consumo di energia è abbastanza diffuso essendo presente nel 65% degli alberghi nelle zone esterne e nel 59 % nelle zone interne all'edificio. Modalità di produzione dell'acqua calda con sistemi alternativi esistono solo in 4 delle strutture.

3.6 Rumore

Il rumore è considerato oggi come uno dei problemi emergenti a livello di disturbo per le popolazioni non solo nelle zone industrializzate, urbanizzate e con grandi infrastrutture (quali gli aeroporti) ma anche nelle zone di forte concentrazione turistica (i poli di attrazione turistica sia marini che montani). Per quanto riguarda l'inquinamento acustico il problema sembra toccare solo marginalmente gli alberghi esaminati che sono per il 70% lontani da fonti di inquinamento sonoro e nel 91% hanno una divisione tra la zona notte e la zona giorno. Solo in 6 esercizi sono presenti fonti di rumore interne all'edificio (frigoriferi e caldaie) udibili nella zona notte.

3.7 Acqua

L'irrigazione delle piante viene effettuata in 32 alberghi con acqua piovana mentre nei restanti 15 viene utilizzata acqua potabile. L'approvvigionamento dell'acqua e il sistema di depurazione è nel 90% dei casi di tipo comunale.

3.8 Rifiuti

Tra le emergenze ambientali più importanti di fine secolo si pone sicuramente in primo piano quella riguardante lo smaltimento dei rifiuti. La gestione di questo problema passa attraverso la riduzione del volume di rifiuti prodotto, la raccolta differenziata degli stessi e lo smaltimento dei rifiuti residui. Accanto ai cittadini tutte le strutture produttive e quindi anche gli esercizi alberghieri sono chiamate a dare il loro contributo in termini di riduzione dei rifiuti prodotti attraverso il pluriutilizzo degli imballaggi (vetro, legno e altri materiali), la riduzione degli stessi, l'abolizione delle confezioni monouso, la raccolta differenziata e il conferimento dei rifiuti. La struttura alberghiera può, impostando un programma di riduzione dei rifiuti, svolgere una importante funzione "educando" gli ospiti ad una diversa attenzione al problema dei rifiuti attraverso l'informazione, la possibilità di raccolta differenziata nelle camere e nei luoghi comuni, l'eliminazione delle confezioni monouso e delle confezioni usa e getta (bicchieri, tovaglie....).

La parte del questionario sui rifiuti è stata focalizzata sulla conoscenza da un lato del comportamento dell'esercizio per quanto riguarda la produzione e la raccolta dei rifiuti dall'altro sulla possibilità di smaltire in loco i rifiuti raccolti e quindi sulla presenza a livello comunale della raccolta differenziata.

Per quanto riguarda la produzione di rifiuti il comportamento degli albergatori è il seguente:

- utilizzo di bicchieri di vetro nelle camere e nei bagni: 57% degli alberghi;
- colazione in dosi monouso: 92%
- carta igienica ecologica: 42%
- bottiglie di vetro: 92%

La raccolta differenziata dei rifiuti da parte degli albergatori da i seguenti risultati:

- carta: 68%
- imballaggi: 40%
- vetro: 85%
- plastica: 10%
- alluminio: 12%
- rifiuti speciali: 63%
- organico: 42%

Diversa è la situazione a seconda dei comuni in cui è presente l'esercizio alberghiero.

Tab.4 La raccolta dei rifiuti negli esercizi alberghieri dei singoli comuni (%)

COMUNI	vetro		alluminio		carta		imballaggi		organico		plastica		rifiuti speciali	
	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no
Ampezzo	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Arta Terme	75	25	8,33	91,7	58,3	41,7	58,3	41,7	41,7	58,3	0	100	58,3	41,67
Forni Avoltri	100	0	60	40	60	40	0	100	60	40	40	60	80	20
Forni di Sopra	100	0	0	100	50	50	50	50	0	100	0	100	0	100
Forni di Sotto	100	0	0	100	100	0	100	0	100	0	0	100	100	0
Lauco	100	0	0	100	100	0	0	100	100	0	0	100	0	100
Ovaro	100	0	0	100	100	0	0	100	100	0	0	100	100	0
Paluzza	100	0	0	100	83,3	16,7	33,3	66,7	16,7	83,3	0	100	50	50
Ravaschetto	100	0	0	100	66,7	33,3	33,3	66,7	33,3	66,7	33,3	66,7	66,7	33,33
Rigolato	100	0	100	0	100	0	100	0	0	100	100	0	100	0
Sauris	66,7	33,3	0	100	55,6	44,4	33,3	66,7	22,2	77,8	0	100	66,7	33,33
Tolmezzo	100	0	0	100	100	0	100	0	100	0	0	100	100	0
Villa Santina	100	0	0	100	100	0	33,3	66,7	100	0	0	100	100	0
TOTALE	85,1	14,9	12,8	87,2	68,1	31,9	40,4	59,6	42,6	57,4	10,6	89,4	63,8	36,17

Le risposte date dagli albergatori sulla possibilità di smaltire i rifiuti a livello comunale non sempre sono state concordi come si può notare dalla seguente tabella.

Tab.5 Raccolta differenziata dei rifiuti nei comuni di appartenenza degli alberghi - risposte degli albergatori

COMUNI	vetro		alluminio		carta		plastica		rifiuti speciali	
	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no
Ampezzo	2		1	1	2		1	1	1	1
Arta Terme	10	1	8	3	10	1	2	9	10	1
Forni Avoltri	5		5		5		1	4	4	1
Forni di Sopra	2		2		1	1		2	2	
Forni di Sotto	1			1	1			1	1	
Lauco	1		1			1		1	1	
Ovaro	1			1		1		1	1	
Paluzza	6			6	3	3		6	4	2
Ravasclett o	3			3		3		3	3	
Rigolato	1		1		1		1		1	
Sauris	8			8	6	2		8	6	2
Tolmezzo	1			1	1			1		1
Villa Santina	3			3	3			3		3
TOTALE	44	1	18	27	33	12	5	40	34	11

Le differenti risposte degli albergatori appartenenti ad uno stesso comune possono essere interpretate ipotizzando che alcuni di loro non siano a conoscenza dei punti di raccolta comunali dei rifiuti e della presenza della raccolta differenziata o al contrario che alcuni smaltiscano in altro modo.

3.9 Riduzione di prodotti inquinanti

L'utilizzo di prodotti per la pulizia biodegradabili al 95% minimo è presente nel 65% degli esercizi alberghieri. L'utilizzo di dosatori nei bagni e nelle camere riguarda 15 alberghi.

4. Considerazioni generali

Dall'analisi dei risultati e dai colloqui intercorsi con gli operatori del settore emergono alcune problematiche che frenano le possibilità di attuazione di taluni comportamenti rispettosi dell'ambiente. Questi problemi derivano in parte dalla presenza di leggi che normano alcuni settori, in parte dalla situazione territoriale talvolta non pronta a far fronte a particolari esigenze del cittadino e dell'albergatore.

Alcune prescrizioni che sono contenute nella regolamentazione degli alberghi con marchio ambientale si scontrano con alcune norme di legge presenti nel settore della bioarchitettura in cui si pone il problema del rispetto delle norme antincendio e delle norme antisismiche e nel settore dell'alimentazione in cui ci troviamo di fronte a problematiche legate a norme igieniche e norme sulla produzione e trasformazione in proprio dei prodotti alimentari. In questo campo la complessità delle legislazione esistente richiede che venga approfondito l'argomento che risulta non sempre bene conosciuto dagli stessi gestori.

Per quanto riguarda gli aspetti legati alla organizzazione territoriale si pongono alcuni problemi quali:

- nel campo dell'alimentazione con prodotti locali e prodotti biologici si è riscontrata una reale difficoltà nell'approvvigionamento degli stessi sui mercati locali. L'agricoltura della zona, infatti, è stata caratterizzata, nel dopoguerra, da un progressivo e costante esodo che ha creato situazioni di abbandono quasi completo in alcuni comuni (si pensi alle problematiche connesse con lo sfalcio dei prati o alla assenza di capi bovini);
- nel settore dei rifiuti non sempre vi è la possibilità di raccolta differenziata per tutti i prodotti a livello locale. La gestione dei rifiuti viene coordinata dalla Comunità Montana della Carnia che, al momento attuale, nei 28 comuni raccoglie in maniera differenziata carta, vetro, pile e farmaci, RSU e urbani ingombranti. In previsione vi è la raccolta differenziata della plastica mentre per i restanti rifiuti ci possono essere degli interventi dei singoli comuni come, ad esempio, per la raccolta differenziata delle lattine di alluminio. Per alcuni tipi di rifiuti quali gli oli esausti è la singola struttura che provvede alla raccolta separata e al conferimento ai centri di raccolta;
- per la parte relativa alla informazione, formazione del turista risulta molto spesso difficile trovare guide naturalistiche o alpinistiche per accompagnare il turista. Le agevolazioni per gli ospiti che raggiungono il sito senza l'automobile sono rese difficili dalla situazione interna dei trasporti pubblici (difficoltà riscontrabile anche in altre zone di montagna);

Di fronte alle problematiche precedentemente sintetizzate nasce la necessità di prevedere fin dalla nascita del marchio ambientale, una serie di provvedimenti per agevolare l'adeguamento alle norme. In particolare è necessario che in questa operazione si cerchi un coinvolgimento a livello territoriale di altre strutture presenti nella zona consci che la conservazione del capitale ambientale, bene essenziale dell'industria turistica, non può essere un obiettivo settoriale di una singola componente del sistema economico.

Si potrebbe così pensare alla creazione di una serie di partenariati con altre componenti del sistema quali: la Comunità Montana per la soluzione del problema della raccolta differenziata dei rifiuti; le cooperative locali di produzione agricola convenzionale e biologica per la parte riguardante l'alimentazione; le cooperative di servizi per la gestione dell'informazione; gli artigiani della zona per la promozione dei prodotti locali. La predisposizione di alcuni "accordi" con le categorie sopra citate oltre alla soluzione di alcuni problemi reali degli albergatori potrebbe contribuire anche al rilancio di queste stesse attività economiche, che con difficoltà sono sopravvissute, attraverso la proposta di commercializzazione diretta in loco (per esempio per i prodotti agricoli) delle produzioni.

Da ultimo appare interessante capire quali siano i comportamenti complessivi dei singoli esercizi alberghieri. Una diversa aggregazione dei risultati non per argomento ma per singolo esercizio alberghiero porta a evidenziare come ci siano delle forti disomogeneità nell'adeguamento alle norme di qualità ambientale da parte dei singoli. Si possono notare infatti da un lato alcune realtà in cui è già avanzata la sensibilità nei confronti dei temi ambientali, dall'altro realtà in cui gli stessi hanno avuto fino a questo momento uno scarso interesse.

Su un totale di 44 domande complessive riguardanti comportamenti rispettosi dell'ambiente si sono avute le seguenti prestazioni da parte degli albergatori:

- + del 75% dei comportamenti richiesti: 2 alberghi,
- tra il 50 e il 75% delle risposte: 22 alberghi,
- tra il 25 e il 50%: 23 alberghi,
- < del 25% delle richieste: nessun albergo.

Riportando le risposte ottenute ad una ipotesi di capitolato per un marchio ambientale quale quella riportata in allegato si possono fare alcune considerazioni su quali possano essere le reali potenzialità di adeguamento degli alberghi in tempi brevi alle norme di qualità ecologica.

Per quanto riguarda il rispetto dei requisiti obbligatori riportati nel questionario³ si ha che la risposta degli albergatori è stata la seguente:

- + del 75% dei comportamenti richiesti: 6 alberghi,
- tra il 50 e il 75% delle risposte: 35 alberghi,
- tra il 25 e il 50%: 6 alberghi,
- < del 25% delle richieste: nessun albergo,

³Nella proposta di capitolato i requisiti richiesti sono più numerosi rispetto alle domande del questionario che sono state focalizzate sulle principali problematiche presenti.

I requisiti facoltativi vengono invece rispettati come di seguito evidenziato:

- + del 75% dei comportamenti richiesti: 1 albergo,
- tra il 50 e il 75% delle risposte: 13 alberghi,
- tra il 25 e il 50%: 29 alberghi,
- < del 25% delle richieste: 4 alberghi.

Appare immediato dalla lettura dei dati che al momento attuale nessun esercizio alberghiero sarebbe in grado di garantire, senza interventi, il soddisfacimento dei requisiti richiesti sia in termini obbligatori che in termini facoltativi. Si può d'altra parte prevedere che in tempi relativamente brevi e senza interventi di rilievo un certo numero di esercizi possa ottenere la prima certificazione per il marchio di qualità ambientale. Le possibilità di successo di questo intervento dipenderanno comunque molto dalla formazione degli operatori nella consapevolezza che la formula del successo a lungo termine si compone di un insieme di fattori accanto ai servizi di base ed in primis di una nuova attenzione all'ambiente naturale e culturale.

Bibliografia

- AA.VV. *Verträglich Reisen, Magazin fur reisen un umwelt*, Munchen, 1/1996.
- Colloqui di Dobbiaco 1990, *La riconversione Ecologica dell'Economia*, Bolzano 1990.
- Confesercenti, Legambiente, *Protocollo di Intesa*, Roma, 1994
- B. von Droste, D. Silk, M. Rossler, *Tourism, World Heritage and sustainable development*, Industry and environment, Paris, 1992, p.6-9.
- J.Lafont, C.Zysberg, *Toruisme et environnement: l'experience française*, Industry and environment, Paris, 1992, p.59-63.
- Regione Friuli Venezia Giulia, *Il turismo: indirizzi territoriali in materia di offerta turistica*, a cura di R&P, Trieste, 1994
- P. Schmidt di Friedberg, *Giù le mani dall'ombrellone*, Impresa Ambiente, 7/96, p.6-15.
- G.Tzoanos, *Tourism and the environment: the role of the European Community*, Industry and environment, Paris, 1992, p.57-58.

REQUISITI RICHIESTI

SETTORE RIFIUTI

Requisiti obbligatori

1. Riduzione dei rifiuti prodotti

- 1.1 L'esercizio deve impegnarsi a servire tutte le pietanze sfuse. E' vietato l'impiego delle confezioni monouso all'interno dell'albergo.
- 1.2 Non possono essere utilizzate tazze, posate e bottiglie di plastica.
- 1.3 La carta utilizzata all'interno dell'esercizio alberghiero deve essere riciclata o ossigenata senza cloro.

2. Riciclaggio dei rifiuti

- 2.1 L'esercizio deve impegnarsi a fare la raccolta differenziata di:
 - carta e cartone,
 - organico,
 - plastica,
 - metalli,
 - vetro,
 - rimanenti rifiuti.
- 2.2 Deve impegnarsi a avere particolari contenitori per rifiuti speciali pericolosi e deve impegnarsi a smaltirli negli appositi siti.
- 2.3 Deve offrire la possibilità di separazione dei rifiuti nelle stanze o al piano almeno per quanto riguarda carta e plastica.

3. Requisiti supplementari

- 3.1 Offerta di un manuale sulla produzione dei rifiuti
- 3.2 Offerta di una borsa in cotone nelle stanze per eventuali acquisti.
- 3.3 Separazione ed evidenziazione dei contenitori per la raccolta differenziata.
- 3.4 Restituzione degli imballaggi ai fornitori (bottiglie di vetro, cassette di plastica e di legno e altri imballaggi ove sia possibile la restituzione) e preferenza nella scelta di prodotti con contenitori riutilizzabili o con basso contenuto di imballaggi.
- 3.5 Limitazione nella vendita di bevande in lattina e presenza di raccoglitori e riduttori di volume delle lattine.

SETTORE ACQUA

4. Requisiti obbligatori

- 4.1 Sistemi di depurazione delle acque di scarico ove non sia presente la fognatura.
- 4.2 Indicazioni per il cambio degli asciugamani e delle lenzuola nelle stanze come da richiesta del cliente.
- 4.3 Utilizzazione di detersivi biodegradabili al 95% minimo (possibilità di aumentare questo limite nei successivi anni).
- 4.4 Non utilizzo di deodoranti non naturali nelle stanze e nei bagni.
- 4.5 Divieto di pulire gli scarichi con prodotti chimici non biodegradabili al 95%.

5. Requisiti supplementari

- 5.1 Riduttori di scarico nelle vaschette dei WC. L'esercizio si impegna a utilizzare per sostituzioni che si rendano necessarie questo tipo di vaschette.
- 5.2 Non utilizzo di sale antighiaccio nei mesi invernali.
- 5.3 Aeratori nei rubinetti e nelle docce.

SETTORE ENERGIA

6. Requisiti obbligatori

- 6.1 Interruttori delle scale a tempo o a infrarossi.
- 6.2 Utilizzo di lampade a basso consumo energetico in tutti i luoghi comuni e nel 50 % delle stanze con un impegno alla riconversione globale in 5 anni.
- 6.3 Abbassamento notturno della temperatura.
- 6.4 Isolamento dei tubi.
- 6.5 Tenuta di un manuale dell'energia con segnalazione dei consumi di corrente, gasolio da riscaldamento e gas.
- 6.6 Impegno ad una manutenzione annuale degli impianti.

7. Requisiti supplementari

- 7.1 Presenza di un sistema complessivo di regolazione della temperatura con cronotermostati.
- 7.2 Circolazione dell'aria all'esterno dei radiatori non impedita.
- 7.3 Impianti di produzione dell'energia alternativi.
 - pannelli solari o cellule foto voltaiche,
 - centraline eoliche,
 - centrali idroelettriche se ambientalmente compatibili,

7.4 Interruttori centralizzati per le luci nelle stanze collegati alla chiave di entrata. La chiave di entrata serve anche per attivare l'interruttore centrale della luce.

7.5 Presenza di caldaie ad alto rendimento energetico.

SETTORE ARIA

8. Requisiti obbligatori

8.1 Presenza di parti negli spazi comuni e di stanze per non fumatori

8.2 Controllo dei dispositivi per il ricambio dell'aria

SETTORE TERRENO

9. Requisiti obbligatori

9.1 Utilizzo di concimi naturali.

9.2 Divieto d'uso di pesticidi non rientranti nella normativa per la produzione biologica sia nel giardino che nelle parti interne all'edificio.

SETTORE TRASPORTI

10. Requisiti obbligatori

10.1 Spazi per il parcheggio delle biciclette.

10.2 L'esercizio si impegna ad agevolare coloro che utilizzano il trasporto pubblico attraverso l'informazione mediante dépliant sui trasporti da e per l'albergo e sui trasporti in zona e un servizio di trasporto per i turisti sprovvisti di auto. Il dépliant deve essere presente in tutte le stanze.

11. Requisiti supplementari

11.1 Disponibilità di biciclette in albergo o nelle immediate vicinanze anche se in affitto.

11.2 L'esercizio concede sconti particolari a chi rinuncia all'utilizzo della automobile.

SETTORE ALIMENTAZIONE

12. Requisiti obbligatori

12.1 Offerta di piatti vegetariani nel menù.

12.2 Offerta di porzioni ridotte per bambini nel menù.

12.3 Offerta di piatti con prodotti locali biologici e tipici nel menù (20% con incremento negli anni successivi).

12.4 Offerta di succhi di frutta fresca stagionale.

13. Requisiti supplementari

13.1 Offerta di una documentazione sui cibi locali e sulla alimentazione naturale.

13.2 Vetrina, spazio catalogo dei prodotti alimentari tipici acquistabili dai produttori locali con indicazione dei punti vendita.

SETTORE RUMORE

14. Requisiti obbligatori

14.1 Lontananza da fonti di rumore delle camere.

14.2 Riduzione del livello sonoro equivalente al di sotto di 50 db diurno e 40 db notturno come nelle aree particolarmente protette.

SETTORE INFORMAZIONE

15 Requisiti obbligatori

15.1 Materiale informativo nelle camere su:

- separazione dei rifiuti,
- regole per il risparmio dell'acqua,
- cambio degli asciugamani e delle lenzuola,
- orari dei trasporti pubblici,
- risparmio di energia,
- rumore,
- temperatura dell'ambiente e regolazione.

15.2 Disponibilità di materiale informativo sulla zona e sulla natura dell'area collocata in apposita zona dell'esercizio alberghiero.

15.3 Nomina di un responsabile per il marchio all'interno della struttura alberghiera.

SETTORE PAESAGGIO e OSPITALITÀ'

16. Requisiti supplementari

16.1 Durante il periodo estivo deve essere garantita la presenza di fiori alle finestre e sui poggiali secondo i costumi locali.

16.2 Sfalciatura dell'erba due volte all'anno.

16.3 L'esercizio deve partecipare attivamente alle iniziative intraprese di salvaguardia del paesaggio.

16.4 Eventuali lavori che comportino una modificazione esterna ed interna dell'edificio devono essere fatti in modo da mantenere le

caratteristiche costruttive dei luoghi utilizzando materiali compatibili con l'ambiente.

16.5 Abbigliamento secondo i costumi locali alla reception.

16.6 Formazione del personale dipendente alla gestione del marchio.

16.7 Accordi con guide naturalistiche e alpinistiche per far conoscere l'ambiente ai clienti.

16.8 Ospitalità per piccoli animali.

STRUTTURE

17. Requisiti supplementari

17.1 Utilizzo di materiali naturali nell'arredamento.