



Buongiorno,

siamo giunti all'inizio della stagione invernale 2023/2024 e porto alla vostra attenzione alcune novità ed aspetti rilevanti del Gallo Cedrone. L'innata curiosità che mi caratterizza, l'attenzione all'ambiente, alle nuove tecnologie e un pizzico della mia "creatività personale e professionale" mi spinge a confrontarmi con quella "artificiale". Da qui la scelta di utilizzare ChatGPT per approfondire il progetto che caratterizzerà il nostro lavoro nei prossimi mesi. Un QRcode sul menù del ristorante renderà disponibili le informazioni che trovate qui ora ..ed ecco cosa succede se fai la domanda giusta a ChatGPT ..e poi l'aggiusti 😊:

Come definiresti in due righe cos'è e cosa fa ChatGPT?

ChatGPT è un modello di linguaggio avanzato sviluppato da OpenAI. Utilizza l'intelligenza artificiale per comprendere e generare testo, consentendo conversazioni naturali e risposte contestualmente rilevanti.

Ho allora chiesto a ChatGPT un commento su un tema attuale oggi in Trentino, che stimola gli operatori turistici a prendere posizione.

Il piatto:

STORIA DI CERVI E CHATGPT NEL PARCO DELLO STELVIO MELOGRANO, SEDANO, PEPE E GINEPRO

"Il Consumo Responsabile di Carne di Cervo nel Parco Nazionale dello Stelvio: una Soluzione Equilibrata"

Sostenibilità è anche consapevolezza. Il Parco Nazionale dello Stelvio, gioiello naturalistico delle Alpi, si trova di fronte a sfide ambientali uniche. L'ecosistema del Parco evidenzia uno squilibrio emergente causato dall'eccessiva proliferazione della specie animale del cervo, con conseguenti impatti negativi sulla flora e la fauna locali. I cervi brucano le gemme apicali delle piante, come l'abete rosso, che in questo modo crescono basse, senza sviluppare il tronco e inoltre danneggiano il fieno con degli ammanchi che arrivano fino al 30% della produzione. Ha avuto molto risalto la decisione dell'Ente di gestione del Parco, di provvedere, in esecuzione del "Piano di conservazione e gestione del cervo" alla graduale soppressione di 1500 esemplari nei prossimi anni. La carne degli animali verrà venduta alle macellerie del territorio e come titolare di un hotel e di un ristorante gourmet mi sono quindi chiesto se acquistare la carne di cervo che, importante precisarlo, viene acquistata intera dalle macellerie e venduta a pezzi al pubblico, con evidenti riduzioni di resa e aumento del prezzo di vendita finale, fosse un'opportunità o una necessità.

In questo contesto, esploriamo il ruolo del consumo responsabile di carne di cervo come possibile soluzione.

- ✓ **Squilibrio ecologico:** il Parco Nazionale dello Stelvio è testimone di uno squilibrio ecologico, a causa del numero crescente di cervi che genera pressioni sulle risorse naturali. Diverse cause hanno portato a questo aumento a danno di altre specie, come ad esempio l'ambiente protetto, i caprioli e i camosci che si sono dovuti spostare ad altitudini più elevate con conseguente minori possibilità di trovare cibo e aumento della mortalità. Contestualmente, le abitudini alimentari dei cervi hanno sottratto possibilità alimentari agli altri animali del bosco. Allo studio ci sono anche gli effetti di nuovi rapporti tra ungulati e grandi predatori, sebbene le conseguenze non siano ancora chiare. Questo squilibrio minaccia la biodiversità e la salute degli ecosistemi locali.
- ✓ **Ruolo del consumo di carne di cervo:** consumare carne di cervo può essere considerato un atto responsabile e sostenibile in risposta allo squilibrio ecologico. La caccia controllata e gestita può contribuire a ridurre la sovrappopolazione di cervi, mitigando gli impatti negativi sull'ambiente.
- ✓ **Benefici nutrizionali:** la carne di cervo è un'ottima fonte proteica e nutritiva, caratterizzata da un basso contenuto di grassi saturi. Promuovere il consumo di carne di cervo non solo supporta l'ecosistema, ma offre anche un'alternativa nutrizionale salutare.
- ✓ **Impatto economico positivo:** la gestione sostenibile della popolazione di cervi può generare un impatto economico positivo per le comunità locali attraverso attività di caccia controllata. Questo può contribuire a finanziare progetti di conservazione e monitoraggio ecologico.
- ✓ **Approccio collaborativo e ritrovato senso del limite:** coinvolgere la comunità locale nella gestione può favorire un approccio collaborativo alla conservazione. La partecipazione attiva della comunità è fondamentale per garantire che le pratiche siano sostenibili e rispettose dell'ecosistema. Il progetto terminerà con il ripristino dell'equilibrio tra le risorse del Parco.

In conclusione, il consumo responsabile di carne di cervo nel Parco Nazionale dello Stelvio può rappresentare una soluzione equilibrata. Attraverso una gestione oculata e sostenibile, possiamo proteggere l'ambiente, promuovere la salute nutrizionale e contribuire al benessere delle comunità locali.

Questa storia riflette la complessità della convivenza tra l'uomo, la fauna selvatica e la necessità di preservare gli ecosistemi. In un mondo che cambia vorticosamente, dove la crudezza della natura e la saggezza umana si intrecciano, cerchiamo un modo per preservarne la selvaggia bellezza.

Per completezza di informazione, il progetto del Parco è stato contestato dalle associazioni animaliste.

Ringrazio:

- Robert Kropfitch e Territori Sostenibili, per la consulenza sulla sostenibilità
- Stefano Franceschetti, per le fotografie
- Lo staff dell'hotel Bertelli e del Gallo Cedrone, per l'interesse e la disponibilità

Grazie per l'attenzione e a presto,
Marco Masè



Stefano Franceschetti

L'attenzione all'ambiente ed il senso di responsabilità effettiva verso il territorio e la comunità locale sono da tempo certificati, infatti l'Hotel Bertelli:

1. Aderisce al progetto Too Good To Go, per la riduzione degli sprechi alimentari, dalla primavera 2021
2. È certificato ISO 21401, standard internazionale per la sostenibilità delle strutture ricettive, dalla primavera 2021
3. Ha ottenuto l'attestato SUSTI, sistema di valutazione della sostenibilità per le strutture ricettive, nell'ottobre di quest'anno



RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE È UNA VITTORIA PER TUTTI

L'hotel Bertelli e il ristorante Il Gallo Cedrone sono partner di TGTG dal 9 aprile 2021, quasi 3 anni in cui sono stati salvati oltre 200 pasti, evitati 500 kg di CO₂ e ottenuto circa 81.000 visualizzazioni.

Apple ha nominato Too Good To Go come vincitore nella categoria '2023 Cultural Impact' ai Global App Store Awards.

Tra quasi 2 milioni di applicazioni nell'App Store, Apple ha scelto Too Good To Go come una delle migliori. Una vittoria per tutti coloro che già fanno la differenza con noi. Questo dimostra che le migliori applicazioni del mondo sono quelle che effettivamente lo cambiano. Too Good To Go ha dimostrato un impatto concreto. Circa 3 milioni di persone utilizzano l'app ogni giorno, salvando ottimo cibo dall'andare sprecato, con un super rapporto qualità-prezzo. Evitare gli sprechi alimentari è stata identificata come l'azione numero uno per contrastare il cambiamento climatico: unirsi alla nostra community di 85 milioni di utenti è un ottimo modo per fare la differenza verso un pianeta più verde e pulito.



Certificato di Registrazione

Il presente documento attesta che
il sistema di gestione per la sostenibilità della struttura ricettiva

Bermas S.r.l. - Hotel Bertelli

Italy - 38086 Madonna di Campiglio (TN) - Via Cima Tosa, 80

è conforme ai requisiti

ISO 21401:2018



Certificato N.

IT.21.0120.00.OTH

Codice del Documento: F08.21 V7 - 15 Set 2021

Data di prima emissione:
25.06.2021

Data di ultima emissione:
29.06.2023

Data di scadenza:
24.06.2024



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Lopez".

Pagina 1 di 1

La validità del presente certificato è subordinata all'esito positivo della sorveglianza annuale ed al pagamento dei relativi oneri annuali.
Ad oggi la data di scadenza è: 24.06.2024.

Per conto ed in nome di Certi W ®

This certificate was issued electronically and remains the property of Certi W Baltic SIA, and is bound by the conditions of contract.
Printed copy can be validated on request. To verify the authenticity send an e-mail to info@certiw.com or scan QR Code.
© Copyright 2008 - 2023 - Certi W ® is a registered trademark owned by Certi W International Ltd.
SIA "Certi W Baltic" Headquarter: Aspazijas bulvārs, 20, LV-1050 - Rīga - Latvia



Certificato di valutazione della sostenibilità

Il presente documento attesta che la struttura ricettiva

Bermas S.r.l. - Hotel Bertelli
Via Cima Tosa 80
Madonna di Campiglio

ha ottenuto il valore di 74/100 sul modello di sostenibilità ambientale, sociale ed economica di Territori Sostenibili

Livello di rating raggiunto: ottimo



Codice certificato: 2023/CLSP/0018

Cosa è SUSTI: è un protocollo di autovalutazione della sostenibilità che prevede tre dimensioni (ambientale, sociale ed economica) e 10 aree specifiche. La struttura ricettiva deve superare tutti i livelli minimi previsti dalle 10 aree. Il modello è basato sullo standard internazionale ISO 21401 (requisiti per le strutture ricettive sostenibili).

Per altri dettagli www.territorisostenibili.it/susti/



Data emissione: 06/10/2023

Data scadenza: 04/10/2024

L'attività di valutazione non è sottoposta a vigilanza o verifica periodica diretta della struttura da parte degli auditor di Territori Sostenibili. Il presente certificato, della durata di un anno, o le attività in materia di sostenibilità della struttura sopra indicata possono essere verificate tramite e-mail info@territorisostenibili.it oppure tramite la sezione dedicata del sito www.territorisostenibili.it/controllo-certificato/



La segreteria tecnica di Audit People
(*Certification partner del progetto SUSTI*)

Il modello SUSTI ed i marchi riportati nel presente certificato sono registrati e protetti dalle disposizioni internazionali in materia di proprietà industriale e diritto d'autore (Copyright).
Il presente documento Certificato è emesso in formato elettronico (standard PDF)