



UN ORTO IN LOCANDA... DAL CESTINO AL PIATTO

LA LOCANDA LEGGERA PORTA A TORINO UN'AGRICOLTURA A RIFIUTI ZERO

Riapre la Locanda Leggera – il progetto di ristorazione sfusa e *zero waste* del Negozio Leggero – e lo fa portando l'orto in città. Gli spazi di via Napione 32 a Torino si trasformano in uno scenografico orto urbano a rifiuti zero che offre ai clienti, oltre agli abituali servizi e un nuovo dehors, la possibilità di acquistare verdura fresca. Si può scegliere tra una vasta gamma di insalate, erbe aromatiche e germogli, coltivati con i metodi di agricoltura aeroponica. Questo sistema permette di far crescere le piante in cestini, senza l'utilizzo di terra, ma con la vaporizzazione dell'acqua sulle radici. Rispetto al corrispettivo in terra, l'agricoltura aeroponica permette un risparmio di acqua del 95%.

Il progetto dell'orto della Locanda nasce dalla volontà di creare un sistema chiuso e virtuoso che permetta a tutti di beneficiare di un'agricoltura sana, naturale e a km0: le verdure possono essere gustate nei deliziosi menù della Locanda o portate direttamente a casa. La "manutenzione" delle piante è minima – basta garantire loro poca acqua e in maniera costante – con il risultato di avere a disposizione verdure sempre fresche, croccanti e gustose, pronte da portare a tavola. E una volta terminata la verdura, basta riportare il cestino in Locanda e sceglierne di nuova. Oltre alla gamma di insalate, si trovano erbe aromatiche – con qualche chicca come il basilico cannella, una varietà da utilizzare per piatti dolci –, la vena cress (o crescita acidulo) e infine tanti germogli, ricchissimi di nutrienti. E come succede in natura, al variare delle stagioni, cambierà anche l'orto della Locanda Leggera.

In Locanda sarà inoltre possibile gustare tanti nuovi piatti estivi – preparati con gli ingredienti sfusi del Negozio Leggero e con le verdure fresche del nuovo orto *zero waste* – combinati come sempre con creatività per andare incontro a ogni palato. La scelta dei piatti è semplice grazie al menù con QR Code integrato e la presentazione ancora più accattivante con il servizio a barattolo. Infine, il nuovo dehors, allestito in modo da rispettare naturalmente le distanze richieste dal periodo, permette di godersi le delizie della Locanda comodamente seduti all'aperto!

“Abbiamo scelto di integrare l'offerta di prodotti del Negozio Leggero con una selezione di verdure extra fresche e *zero waste* della Locanda Leggera”, racconta Cinzia Vaccaneo, Founder di Negozio Leggero, “abbiamo scelto un'agricoltura sostenibile che permette anche di ridurre l'acqua necessaria per la coltivazione. Siamo molto fieri di questo progetto e speriamo di veder arrivare tanti torinesi a raccogliere le proprie verdure nel nostro orto verticale”.

La Locanda Leggera è il primo locale a rifiuti zero d'Italia e nasce nel 2012 a Torino come naturale continuazione della filiera sostenibile del Negozio Leggero, la rete di negozi per fare la spesa alla spina. Dalla colazione alla cena, in locanda si lavorano solo materie prime sfuse, il fresco è esclusivamente del territorio e l'usa e getta è bandito.

La Locanda Leggera fa parte di una serie di progetti pensati per una sostenibilità a 360° : Negozio Leggero, Bomboniere Leggere, Casa Leggera e Liberi dalla plastica.