



## **COMUNICATO STAMPA**

16 ottobre 2013

### **Eurochocolate ottiene la certificazione Green Heart Quality.**

Eurochocolate si aggiunge all'elenco dei concessionari del marchio "Green Heart Quality" con cui la Regione Umbria, prima in Italia, certifica e rende identificabili prodotti, attività, servizi ed eventi compatibili con l'ambiente.

Il claim EVERGREEN della 20° edizione di Eurochocolate ha spinto la società organizzatrice a richiedere la certificazione, a garanzia della ecosostenibilità ed ecocompatibilità dell'evento.

Le motivazioni alla base della concessione del marchio, sono il profuso impegno messo nell'organizzazione della manifestazione in chiave sostenibile, con riferimento ai quattro macro ambiti:

- 1- Consumi energetici
- 2- Utilizzo delle risorse
- 3- Gestione dei rifiuti
- 4- Mobilità e trasporti

La partnership con Multiutility garantisce l'utilizzo di energia elettrica prodotta esclusivamente da fonti rinnovabili.

Nel consumo delle risorse, quali carta, acqua, consumabili in genere, è stata posta specifica attenzione nella scelta di fornitori e prodotti. In tal senso verranno utilizzati materiali certificati PEFC, biodegradabili e compostabili.

L'organizzazione è impegnata nella corretta differenziazione e gestione dei rifiuti, prodotti sia dai consumatori che dagli operatori presenti.

Durante i 10 giorni della kermesse viene incentivato l'utilizzo dei mezzi pubblici, il ricorso alla mobilità sostenibile in particolare attraverso il MiniMetrò di Perugia, le biciclette a pedalata assistita, l'official car elettrica ed il servizio PonyExpress in bicicletta.

La certificazione Green HeartQuality valorizza Eurochocolate e lo sostiene nel suo impegno verso la tutela dell'ambiente e del consumatore finale, che sempre più pone l'attenzione sui temi green.

Eurochocolate, da sempre sinonimo di eccellenza del cioccolato, grazie a Green Heart Quality diventa ECCELLENZA GREEN, contribuendo lui stesso a diffondere l'immagine della Regione Umbria quale luogo simbolo della tutela ambientale, come sensibilità e come vantaggio competitivo.

Per info: green innovation cell. 3423834385 Annalisa