

## GWL terrein, il quartiere car free



Spazio adibito ad acquedotto cittadino le cui falde hanno rifornito fino al 1980 tutta la città di Amsterdam, zona malfamata e teatro di scontri tra squatter e polizia durante l'ottavo decennio del '900, il GWL terrein è stato completamente rimodellato nel 1989 diventando negli anni 2000 uno dei quartieri più trendy della capitale olandese. Animato da coscienze progressiste e attente alle tematiche dell'ecologia, il progetto di recupero è stato messo in piedi da un'associazione che ancora oggi gestisce l'amministrazione del quartiere.

A cinque architetti è stata commissionata l'ideazione di un centro abitato di 600 appartamenti, circondati da un'abbondante dose di giardini, orti ed aree verdi, ideato in modo tale da favorire non solo un ritrovato contatto con la terra ma anche l'interazione sociale tra la sua variegata popolazione. L'obiettivo era inoltre soprattutto quello di creare un luogo, all'interno della città, che fosse il più possibile ecologico e sostenibile. Lo si è fatto a partire dalla progettazione delle case, in cui, per esempio, le mura esterne rivolte a nord sono aperte solo da piccole finestre mentre quelle rivolte a sud offrono grandi vetrate, per proteggere l'abitazione del freddo e dal vento e allo stesso tempo esporre l'ambiente al calore del sole.

Chi sceglie di vivere qui, però, lo fa non solo perché i prezzi delle case e degli affitti sono più accessibili che in altre zone della città, ma anche perché consapevole di certi principi sanciti nel lontano 1989 e mai ritrattati: l'idea più rivoluzionaria e quella a cui forse più difficilmente i nuovi abitanti si abitano è stata quella di rendere l'intera area car free. Soltanto ad un centinaio di persone, estratte a sorte, è concesso il permesso al parcheggio nei pochi posti liberi messi a disposizione, gli altri, se possiedono un'automobile, la devono parcheggiare altrove. Dell'auto di proprietà, del resto, si può anche fare a meno, volendo, e approfittare di quelle messe a disposizione dall'associazione di gestione del quartiere come bene comune da condividere, a prezzo di un modico abbonamento mensile. Anche la gestione degli orti si basa più o meno sugli stessi principi, chi desidera occuparsene può farsene attribuire uno in cambio di un contributo di 30 euro all'anno. I quaranta alberi da frutto sono invece curati da un gruppo di volontari e la frutta, in quanto bene della comunità, viene raccolta e utilizzata per preparare dolci e torte in occasione della festa del quartiere.

I turisti che volessero respirare per qualche giorno l'atmosfera nordicamente e pacatamente hippie del GWL terrein, possono prenotare l'unica stanza dell'unico albergo del quartiere, allestito dentro alla torretta al centro della piazza.

## Dove dormire eco?



Se è vero che ormai da un po' l'ecostenibilità, almeno nella ristretta cerchia del mondo alberghiero, sta diventando argomento sempre più alla moda, è anche vero che l'attenzione all'ambiente si lega spesso a prezzi inarrivabili con numeri buoni per un mercato d'élite, troppo alti per puntare al grande pubblico e porsi davvero come alternativa credibile alle strutture tradizionali. La catena Conscious, che ad Amsterdam conta un paio di strutture, il Conscious Hotel Vondelpark e il Conscious Hotel Museum Square, si propone invece, come un concetto nuovo, fatto di attenzione all'ambiente, alla sicurezza e alla salute, di spazi design e, allo stesso tempo, di prezzi accessibili. Ama definirsi con quattro parole: "hip, friendly, fun and green", alla moda, amichevole, divertente e verde.

Ad interni design, ma senza esagerare, si unisce l'attenzione all'ambiente messa nella scelta dei materiali (mobili Gervasoni, tavoli costruiti riciclando le tazzine da caffè, letti Cocomats, la pittura fatta con materie prime naturali, cestini della spazzatura in plastica naturale) e in una serie di accortezze sia da parte del personale che, per esempio, per le pulizie si serve di prodotti ecologici, sia da parte dei clienti che sono invitati al risparmio energetico e dell'acqua. Niente pannelli solari, costerebbero troppo rispetto ai benefici che danno, ma grazie all'eco roof, una sorta di giardino allestito sul tetto, la struttura è ben isolata dal caldo d'estate e dal freddo d'inverno. Dulcis in fundo, a colazione vengono serviti rigorosamente alimenti biologici.

Per maggiori informazioni: [www.conscioushotels.com](http://www.conscioushotels.com)

## EcoGids, la guida all'ecosostenibilità



Per sapere dove trovare un ristorante biologico o indirizzarsi verso un negozio di vestiti cuciti con materiali naturali, per essere sicuri di comprare dei prodotti di bellezza non testati sugli animali e souvenir a chilometro zero, non resta che consultare *EcoGids Amsterdam* che in pochi mesi è diventata la Bibbia dei consumatori responsabili.

La guida, curata dalla giornalista freelance Eva Brobbel, contiene un ventaglio di 70 indirizzi per orientarsi tra la Amsterdam ecosostenibile, dai negozi di alimentari ai ristoranti, dalla fattoria agli articoli per bambini, dalla moda al benessere. Pubblicata nell'aprile del 2010, è per il momento disponibile solo in olandese anche se tra qualche mese uscirà anche in versione inglese.

Chi volesse cominciare a darci un'occhiata in anteprima:

[www.ecogidsamsterdam.nl](http://www.ecogidsamsterdam.nl)

## Amsterdam, una città ecologica



Al 5° posto nella classifica delle città europee più Green secondo un rapporto del dicembre 2009 dell'Economist Intelligence Unit commissionato da Siemens, Amsterdam ha da sempre puntato sull'ecosostenibilità e, avendo cominciato in tempi non sospetti, ha potuto costruire nel corso dei secoli una mentalità per la quale investire sul rispetto dell'ambiente è una pratica considerata fonte di ricchezza e sviluppo.

Si cominciò nel lontano 1610, quando lungo i canali si piantarono gli alberi che ancora oggi costituiscono una delle immagini caratteristiche di Amsterdam e si è continuato con la creazione di parchi e aree verdi sia in centro che in periferia.

La panoramica odierna è quella di una città che lavora, si muove e produce passeggiando in punta di piedi sull'ambiente che la ospita e guarda al futuro con progetti sempre più ambiziosi dal punto di vista dell'ecosostenibilità. Amsterdam conta 550.000 biciclette su 755.605 abitanti, il 50% dei quali la usa tutti i giorni effettuando su questo mezzo di trasporto il 38% dei suoi spostamenti incoraggiato anche dal fatto che il 90% delle strade sono bicycle friendly.

Entro il 2025 si ha intenzione di ridurre del 40% le emissioni di CO2 in rapporto al 1990 e del 75% entro il 2040. Per raggiungere questi ambiziosi traguardi, la città investe e si ingegna. Allo scadere del quarto decennio del secolo Amsterdam prevede che quasi tutti i chilometri all'interno del circuito urbano saranno percorsi con auto alimentate da energia pulita proveniente dai mulini a vento, da pannelli solari o dalla biomassa. Di conseguenza le amministrazioni vanno incontro ai cittadini con aiuti economici sia sull'acquisto di auto e scooter elettrici, sia sul pieno di "energia" (per il momento gratuito) negli attuali 70 punti di rifornimento, destinati a diventare 200 entro il 2012.

Testo reportage: Silvia Cher

## Lo shopping responsabile



Direzione 9 Straatjes per scoprire uno dei quartieri più vivaci della città. Tra le vie della Leidestraat e della Raadhuisstraat, l'area prende il nome dalle nove strade che collegano i principali canali di Amsterdam. E' il quartiere in cui si viene a fare shopping o dove ci si incontra per un caffè, e pullula di negozi ecosostenibili.

Con l'aiuto della guida *EcoGids Amsterdam* abbiamo scovato alcuni negozietti degni di nota, come il panificio Paul Annee, dove si può comprare del pane prodotto con farine biologiche, e De Kaaskamer, che propone una scelta tra 300, 400 varietà di formaggi, in base alla stagione, tra cui spiccano quelli etichettati dal marchio Slow Food e quelli biologici, prodotti utilizzando del caglio vegetale al posto del classico caglio animale che proviene dallo stomaco del vitello. La maggior parte dei formaggi in vendita è olandese, come ad esempio il formaggio al cumino, la specialità locale, ma arrivano anche dalla Francia, dalla Spagna, dall'Italia e dalla Danimarca.

Ci si può spostare a piedi per arrivare a Utrechtstraat, la via più ecosostenibile di Amsterdam, illuminata esclusivamente con lampioni al LED, e anche una delle più vivaci, piena di negozi, di bar e di iniziative. Tappa quindi al Fishes. Se l'idea di mettervi in valigia un trancio di salmone come souvenir del vostro viaggio ad Amsterdam non vi alletta, andate almeno a darci un'occhiata. Esposto in vetrina il pescato di ogni parte del mondo, ma proveniente rigorosamente da un tipo di pesca sostenibile portata avanti solo in certi periodi dell'anno e tendente ad evitare di colpire i pesci piccoli per garantirne la riproduzione.

Qualche coordinata:

Bakkerij Paul Annee  
Runstraat, 25  
1016 GJ Amsterdam

De Kaaskamer  
Runstraat, 7  
1016 GJ Amsterdam

Fishes  
Utrechtsestraat, 98  
1017 VS Amsterdam

## Marqt, un supermercato 100% biologico



Di fianco ai vari negozietti di abbigliamento, prodotti di bellezza o piccoli alimentari, non poteva mancare anche un supermercato 100% biologico, in cui intrufolarsi per andare ad acquistare qualche regalino gastronomico per gli amici lasciati in patria.

Si chiama Marqt ed ha aperto nel 2007, seguito a ruota da un secondo e un terzo negozio ad Haarlem e ad Amsterdam. Certo, i prezzi sono un po' più alti di quelli dei supermercati tradizionali, ma si ha la certezza di acquistare dei prodotti di qualità, che rispettano i dettami dell'agricoltura biologica, dell'allevamento e della pesca praticati in maniera sostenibile.

Un consiglio: da provare i biscottini esposti di fronte al banco dei formaggi, meritano.

Marqt Utrechtsestraat  
Utrechtsestraat, 17  
1017 VH Amsterdam

## Dove mangiare?



Dopo l'hotel, il giro della città e relativo acquisto di souvenir agli amici, accompagnato da una sbirciata agli usi e costumi dei locali "ecostenibili", eccoci arrivati al clou del viaggio: il ristorante. Nella giungla capitalistica dei Mac Donald's e degli Starbucks, dove andare a pescare un ristorante dove si servano prodotti che rispettino i dettami dell'agricoltura biologica e quanto più possibile locali, carne di animali allevati come si deve e pesce proveniente da un tipo di pesca non invasiva? Abbiamo due risposte da suggerirvi: De Culinarie Werkplaats e De Kas, due indirizzi molto diversi ma accumulati da un'amore per la buona cucina e per le materie prime di qualità.

Il Kas è stato inaugurato nel 2001 per idea dello chef Gert Jan Hagerman, il quale ha avuto l'originale idea di recuperare le antiche serre dell'Amsterdamse Stadswerkerij, all'interno del vivaio cittadino risalente al 1926. Al Kas, quindi, oltre a gustare un menù del giorno che propone piccoli antipasti, una portata principale e un dessert che si servono di fragole e verdure coltivate molto spesso da loro o dai contadini nei dintorni e di pesce pescato con metodi che ne rispettano l'ecosistema, offre anche una location esclusiva e originale. I commensali sono infatti invitati a sedersi all'interno di una serra e d'estate possono anche spingersi nella terrazza esterna tra laghetti ed orticelli.

De Kas  
Kamerlingh Onneslaan 3  
1097 DE Amsterdam

Se il Kas è pronto ad accogliere fino a un centinaio di persone, il Culinarie Werkplaats è un indirizzo intimo ed esclusivo, in cui tutto, o quasi, funziona secondo regole a dir poco originali. Non si può nemmeno definirlo un vero e proprio ristorante visto che la coppia che sta dietro la sua ideazione è prima di tutto impegnata nel mondo del design. Come la moda si serve delle fibre dei tessuti e l'arte si crea con accostamenti di materiali e sfumature, così la cucina può diventare laboratorio in cui curcumnavigare il bello mescolando i sapori, ma anche i colori. Se, come al Kas, si cerca di far uso di prodotti locali e di stagione, qui ci si serve anche di materie prime provenienti dai quattro angoli dal mondo, indispensabili per poter creare gli accostamenti inattesi che fanno della cucina proposta una vera e propria forma d'arte. Pur non presentandosi come un ristorante vegetariano, il Culinarie Werkplaats, è un'alternativa a base di cereali, frutta, verdura e poco altro agli imperanti carne e pesce della cucina olandese. Il menù cambia ogni mese secondo un tema diverso e il servizio

ricercatamente spartano non stupirà quanto il momento di pagare il conto: a parte le bevande, i pranzi e le cene al Cilinarie Werkplaats non hanno prezzi da listino, ognuno dà secondo il proprio gradimento.

De Culinaire Werkplaats  
Fannius scholtenstraat 10 hs  
1051 EX Amsterdam

## Come arrivare? L'impegno di KLM nell'ecostenibilità (1)



Nel quadro di una capitale votata al biologico e alla sostenibilità, in cui anche il sindaco va a lavorare in bicicletta e dove esistono quartieri car free, non ci si stupisca se anche la compagnia di bandiera partecipa di questa tendenza generale.

Eletta per il sesto anno consecutivo al primo posto tra le compagnie aeree più impegnate nel rispetto dell'ambiente secondo i Dow Jones Sustainability Indexes, KLM-Air France investe nell'ecosostenibilità e non lo fa, a suo dire, soltanto per candida e disinteressata virtù ma anche perché trova in questo modo di orientare il suo business la sola maniera possibile per continuare a sopravvivere negli anni futuri.

I carboni fossili stanno per finire? E allora si vada a cercare il biofuel. Troppo costoso per poter entrare realmente in competizione con i carburanti tradizionali? E' solo perché non c'è ancora un mercato abbastanza largo che ne faccia abbassare i prezzi. Allora KLM investe anche in questo e partecipa in prima persona collaborando con i propri fornitori e fondando, nel 2007, SkyNRG, società nata con l'obiettivo di sviluppare la produzione di biocarburanti in cui collabora con il WWF. Due anni più tardi, nel 2009, KLM è stata la prima compagnia al mondo ad effettuare un volo di prova, riuscito, con un aereo alimentato a biokerosene e il suo obiettivo per il 2011 è quello di riuscire a far volare nelle stesse condizioni un aereo passeggeri.

Il dibattito sui biocarburanti è ancora aperto e sono molte le domande che ci si pone a riguardo. KLM assicura di volgere la sua ricerca di biofuel verso colture che non siano in competizione con quelle destinate all'alimentazione, che non comportino la deforestazione e non intacchino le fonti di acqua potabile. Una domanda sorge spontanea: se davvero tutte le compagnie aeree del mondo, tra cinque, dieci o cinquant'anni, passassero al biofuel, sarebbe davvero possibile continuare a rispettare questi principi? Attendiamo con attenzione gli sviluppi.

## Come arrivare? L'impegno di KLM nell'ecostenibilità (2)



La ricerca nel campo dei biocarburanti, malgrado sia la più visibile ed eclatante, non esaurisce l'impegno di KLM nel campo della Responsabilità sociale d'impresa, Corporate social responsibility, per dirla in inglese, ovvero tutte quelle preoccupazioni di natura etica che fanno parte della strategia economica e della mentalità di un'azienda. KLM ha cominciato nel 2007 a porsi domande di questo tipo dandosi obiettivi come contribuire alla lotta contro i cambiamenti climatici, ridurre l'impatto ambientale, promuovere una politica responsabile anche a livello di risorse umane e contribuire allo sviluppo delle comunità locali. La ricerca parte in mille sensi e alla fine sono tante le piccole cose che, sommate l'una all'altra, cominciano a fare la differenza in termini di sostenibilità. E' quindi grazie a tanti piccoli sforzi, dietro i quali si nasconde l'olistico lavoro di tutti i suoi settori, che la compagnia è riuscita a imporsi in alcune battaglie volte a ridurre l'inquinamento, anche sonoro, e l'utilizzo di carburante del 13% dal 2000 ad oggi.

Non è detto che investire nelle biotecnologie sia meno fruttuoso che continuare secondo le tecniche tradizionali, anzi a volte porta anche degli incentivi. Come per esempio nel caso del noise control, l'attenzione rivolta al controllo de rumori in fase di atterraggio. Il metodo più facile per atterrare è quello di farlo secondo una traiettoria a gradini, più facile per i piloti ma anche più rumorosa e inquinante perché implica brusche frenate e riprese di potenza. Il metodo invece che consiste nel cominciare prima ad abbassare l'altitudine e scendere secondo una traiettoria curva comporta meno rumori e anche meno dispendio di carburante. Non tutte le compagnie adottano questo secondo metodo ma quelle che lo fanno, tra cui KLM, hanno diritto a degli incentivi.

In generale gli sforzi di KLM sono rivolti a promuovere una politica globale di risparmio di emissioni di CO2 nell'atmosfera e auspicano maggiore collaborazione internazionale anche a livello delle rotte aeree. In pochi lo sanno, ma allo stato attuale delle cose, per andare dalla città A alla città B non viene scelto necessariamente il percorso più logico e diretto, anzi nella maggior parte dei casi l'aereo è costretto a fare insensate deviazioni dovute al divieto di passare attraverso gli spazi aerei militari dei vari Paesi. Se ci fosse più collaborazione in questo senso le cose potrebbero essere gestite in maniera più intelligente.

## Come arrivare? L'impegno di KLM nell'ecostenibilità (3)



Infine c'è tutta la questione legata al peso. Se l'aereo pesa meno, si consuma meno carburante e se si consuma meno carburante basterà portarne di meno a bordo facendo pesare ancora meno il velivolo in un circolo virtuoso che vede l'ambiente come principale beneficiario, ma perché no, anche le casse di KLM.

Si comincia con la composizione della flotta, sempre più efficiente nel consumo di carburante, e dalla sua sistematica manutenzione. Gli aeromobili vengono verniciati con un prodotto all'avanguardia molto più sottile rispetto a quello tradizionale che riduce del 15% il peso della pittura. I motori KLM sono poi dotati di un meccanismo che fa sì che si lavino autonomamente secondo un procedimento che fa risparmiare tra lo 0,5 e lo 0,8% di carburante all'anno.

Si continua con la riduzione del peso nell'attrezzatura di bordo. KLM sta investendo anche nelle ricerche di materiali sempre più leggeri per il catering (sostituendo le vecchie tazzine di porcellana con nuove tazzine di plastica, i carrelli di alluminio con altri in poliestere, ridisegnando i bicchieri di plastica in modo tale che occupino meno spazio utilizzando così anche meno imballaggio) e nelle coperte che ora pesano soltanto 30 grammi con un risparmio in termini di peso di 35 kg per ogni aeromobile.

Infine c'è la questione del carburante: meglio portarne di meno se questo consente di abbassare il peso del velivolo. In questo, i piloti, che hanno totale potere decisionale in merito, sono incoraggiati dalla compagnia ad evitare di caricare l'aereo di extra fuel: in base alla distanza da percorrere, alle condizioni meteorologiche e prevedendo, in caso di emergenza, di dover atterrare in un altro aeroporto al posto di quello previsto, i piloti scelgono quanto carburante portare, tutto il carburante in più è in eccesso e non serve.