

Il riconoscimento, assegnato nel corso della ventesima edizione della rassegna,
celebra i Comuni italiani capaci di unire l'impegno nella raccolta differenziata e del riciclo di
carta e cartone

a un patrimonio enogastronomico d'eccellenza

Milano, 21 ottobre 2025

Golosaria e Comieco (Consorzio nazionale recupero e riciclo di carta e cartone) uniscono, fin dall'inizio della loro collaborazione, due mondi solo apparentemente distanti: la sostenibilità ambientale e l'eccellenza enogastronomica.

Da questa unione prende vita il premio "Gusto Circolare: comuni virtuosi per un futuro sostenibile", un'iniziativa creata per mettere in luce e premiare 10 Comuni italiani che si sono distinti non solo per l'efficienza nella raccolta differenziata e del riciclo della carta, ma anche per la ricchezza e la qualità della loro offerta di gusto.

"Potremmo definirli "piccoli, belli e buoni": sono i Comuni di piccole e medie dimensioni che premiamo perché coniugano buona raccolta differenziata e qualità nel riciclo della carta con eccellenze gastronomiche di prim'ordine" – spiega **Carlo Montalbetti**, Direttore Generale Comieco.

"Si tratta di realtà dove la circolarità si traduce in azioni concrete sul territorio. Dai borghi come S. Lorenzo al Mare in Liguria a città più strutturate come Foligno in Umbria, le performance nella raccolta differenziata di carta e cartone confermano un impegno condiviso, sostenuto da sistemi di gestione efficienti e dalla partecipazione attiva di cittadini e imprese. Una varietà di esperienze e modelli "su misura" che può rappresentare un esempio virtuoso anche per altre amministrazioni."

Il concetto alla base del premio è semplice quanto potente: un territorio ben curato, pulito e

attento al futuro è il luogo ideale dove possono nascere e prosperare prodotti

enogastronomici di altissima qualità. La gestione virtuosa del ciclo dei rifiuti, in particolare di

carta e cartone, diventa così il primo passo di una filiera che si conclude nel piatto e nel

bicchiere, generando benessere per la comunità e valore per i produttori.

La selezione, curata da una commissione congiunta de ilGolosario e Comieco, ha individuato

dieci realtà esemplari dal Nord al Sud d'Italia dove l'impegno civico per l'ambiente e il

coinvolgimento attivo della cittadinanza si sposa con un'identità gastronomica profonda e

autentica.

La cerimonia ufficiale di premiazione si svolgerà sabato 1º novembre 2025 a partire dalle ore

15 nel corso del talk d'apertura di Golosaria.

I 10 COMUNI DEL "GUSTO CIRCOLARE"

Ecco i dieci comuni premiati e le motivazioni che legano il loro valore ambientale a quello

enogastronomico.

PIEMONTE – Silvano d'Orba (AL)

Nell'Alto Monferrato, al confine con le tradizioni liguri, Silvano d'Orba è un modello di gusto

che poggia sul vino, in particolare il Dolcetto d'Ovada, e su una storica tradizione distillatoria.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Negozio: Macelleria Carlevaro

Ristorante: Ar dou Veje

Cantine: Barile Bor. Bar, Distilleria Gualco, Cantine Rasore

LIGURIA – San Lorenzo al Mare (IM)

Un borgo della Riviera dei Fiori che rappresenta l'essenza del Ponente ligure, dove il gusto

nasce dall'incontro tra terra e mare. La sua identità è legata a prodotti simbolo come l'olio di

oliva Taggiasca e la borragine.

L'eccellenza del territorio citata sul Golosario 2025:

Ristorante: Cascina Rio Rocca

LOMBARDIA – Rodengo Saiano (BS)

Nel cuore della Franciacorta, questo comune esprime un'eccellenza che coincide ma non si esaurisce con le celebri bollicine. Qui la viticoltura si fonde con produzioni casearie di pregio e una realtà dell'eccellenza nell'ambito della formazione e della didattica come Fondazione Accademia Symposium di Rodengo Saiano.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Ristorante: Il Colmetto

Cantine: Mirabella, La Valle Soc. Agr. di Pezzola

VENETO - Abano Terme (PD)

Famosa località termale, Abano Terme sorprende per la sua anima gourmet legata ai vicini Colli Euganei. Ristorazione di qualità e eccellenza artigianale nel cioccolato.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Negozio: De Jaeger

Ristorante: Aubergine

TRENTINO ALTO ADIGE – Rovereto (TN)

Centro culturale e gastronomico della Vallagarina, dove la modernità dialoga con la tradizione. La sua forza risiede nella ricchezza di botteghe storiche, grandi produttori di lievitati e cantine premiate tra i Top Hundred.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Negozi: Drogheria Giuseppe Micheli, Salumeria Finarolli, Exquisita, Gelateria Marco

Ristoranti: Osteria del Pettirosso, Senso - Alfio Ghezzi Mart, Le Formichine

Cantine: Balter, Conti Bossi Fedrigotti, Letrari, Longariva, Armando Simoncelli

FRIULI VENEZIA GIULIA – Cormons (GO)

Considerata la capitale del Collio, è un epicentro mondiale per i vini bianchi. Un "giardino del gusto" con una concentrazione impressionante di eccellenze: dal prosciutto affumicato ai formaggi biologici.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Produttori di cose buone: Prosciuttificio D'Osvaldo, Fattoria Zoff, Sirk della Subida, L'Antica Ricetta

Negozi: Enoteca Vigna del Mondo, Alimentari Tomadin

Ristoranti: Trattoria al Cacciatore de La Subida, Locanda Orologio

Cantine: Borgo del Tiglio, Livio Felluga, Simon di Brazzan, Doro Princic, Borgo San Daniele, Buzzinelli Maurizio, Ronco del Gelso, Davide Feresin, Franco Toros, Ronco dei Tassi, Isidoro Polencic, Roberto Picéch - Le Vigne del Ribel, Colle Duga, Keber Edi, Keber Renato, Gaspare Buscemi, Terre del Faet, Blazic, Kurtin, Bolzicco, Due del Monte Quarin

EMILIA ROMAGNA – Busseto (PR)

Nella Bassa Parmense, terra di Giuseppe Verdi, Busseto è il tempio della salumeria italiana, con il Culatello e la spalla cruda come protagonisti. Qui la tradizione è celebrata dalle salumerie, dalla ristorazione e dalla birra.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Produttore di cose buone: Birrificio del Ducato

Negozi: Panetteria Vicini, Salumeria Sapori della Bassa

Ristorante: Campanini

Cantina: Cantine Bergamaschi

UMBRIA - Foligno (PG)

Capitale gastronomica che riassume il meglio dell'Umbria, unendo una filiera agricola d'eccellenza, dall'olio ai legumi, a botteghe storiche. Il territorio brilla per i produttori di olio, per le specialità a base di lenticchia e per ristoranti d'autore.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Produttori di cose buone: Laurenzi, Viola, La Valletta, Azienda Agricola Biologica Prosperi Silvana, Bettini Bio

Negozi: Forno Pizzoni Panis e Vinum, Forno San Feliciano, Antico Caffè della Piazza, Beddini Forno Pasticceria, Antica Pasticceria Muzzi, Cucina a Foligno, Amandola

Ristoranti: Metemagno, Une, Via del Forno - Hotel Italia

BASILICATA – Marsicovetere (PZ)

Nel cuore della Val d'Agri, è custode di un'identità fiera, legata a un'agricoltura eroica. Tante le peculiarità tra cui spiccano i tartufi, i mieli e il Prosciutto di Marsicovetere.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Negozi: Ostinati Enoteca, Macelleria Giocoli

CALABRIA - Paola (CZ)

Sorprendente destinazione gourmet sulla costa tirrenica, dove la pasticceria è un'arte. L'identità locale è legata a materie prime uniche come il fico dottato, gli agrumi e il sesamo accanto a una solida cultura della carne.

Le eccellenze del territorio citate sul Golosario 2025:

Negozi: Bar Beniamino Pasticceria Gelateria, Ciccotti Maria Carmela, Macelleria Garritano Daniele