SOSTENIBILITÀ
L'ANIMA VERDE DEL GATTO VERDE

La sostenibilità è parte integrante di Al Gatto Verde sin dalla sua ideazione. Laddove sarebbe stato semplice realizzare nuovi volumi, si è scelto di recuperare gli ex magazzini dell'Acetaia, che ospita oltre 1.300 botti di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, evitando ulteriore consumo di suolo e valorizzando il legame con la sua storia.

Gli ex magazzini sono diventati la sala ristorante, mentre il porticato è stato parzialmente chiuso con vetrate scorrevoli per realizzare una cucina in un unico ambiente. Entrambi gli spazi sfruttano al massimo luce naturale, ventilazione e vista sulla corte e sui giardini.

L'edificio è dotato di un impianto fotovoltaico di ultima generazione, posto sulla copertura, con una potenza di 40 kWp, che garantisce la totale indipendenza energetica del ristorante, dell'Acetaia, del Playground e di due colonnine di ricarica per auto elettriche.

Le acque piovane vengono recuperate per usi irrigui, mentre una parte è raccolta in cisterne interrate per essere depurata e filtrata.

La climatizzazione invernale ed estiva utilizza una pompa di calore aria-acqua idronica ad alta efficienza, con gas refrigerante ecologico, accoppiata a un'unità termoventilante con ventilatore inverter.

La cucina utilizza piastre elettriche a induzione, eliminando completamente i fuochi a gas, mentre il forno a legna è dotato di un sistema di abbattimento di grassi e fuliggine che riduce del 95% il materiale particellare, con valori tra 6,5 e 8,5 mg/m³, nettamente inferiori al limite normativo di 50 mg/m³. Gli arredi sono realizzati ad hoc in materiali naturali quali legno, tessuti e rame, evitando manufatti in plastica.

Il contenimento dei rifiuti è altrettanto centrale: in cucina siamo praticamente plastic free, mentre sfalci, potature e scarti organici vengono raccolti in un'apposita area per il compostaggio e riutilizzati come fertilizzante naturale.

Nell'agosto 2022 un tornado ha gravemente danneggiato cinque querce bisecolari nel parco di Casa Maria Luigia. Dopo tre settimane di lavoro per recuperare il legno degli alberi abbattuti, il materiale è stato conservato e, a partire dall'anno successivo, utilizzato per le cotture al grill e nel forno a legna di Al Gatto Verde. A questo si aggiungono sfalci di ciliegio e acacia, spuntature dei cedri, petali di rose, fiori di sambuco e innumerevoli erbe aromatiche dei cinque ettari di parco bicentenario, utilizzati per aromatizzare le preparazioni.

Un ettaro di parco è dedicato agli alberi da frutta e all'orto per la coltivazione di ortaggi ed erbe aromatiche, utilizzati sia al Gatto Verde che a Casa Maria Luigia. Per scelta etica non abbiamo serre: preferiamo sostenere i piccoli agricoltori locali.