

IVG

Costa Smeralda è a Savona, le prime immagini della nuova ammiraglia

di **Redazione**

19 Dicembre 2019 - 14:00



Savona. E' arrivata oggi alle 13.40 al PalaCrociera di Savona Costa Smeralda, la nuova ammiraglia della compagnia con il fumaiolo giallo. Molti i curiosi accorsi in Darsena per ammirare da vicino l'ultima nata della famiglia Costa: Smeralda, infatti, ha immediatamente attirato l'attenzione di un gran numero di persone per le sue dimensioni, decisamente imponenti. **Qui sotto la diretta dell'arrivo.**

Domani è in programma la presentazione ufficiale: una festa a cui parteciperanno autorità, giornalisti da tutto il mondo e grandi nomi dello shopping. Sulla cerimonia, però, "incombe" l'allerta rossa diramata per domani dalle 8 alle 20. Il giorno dopo, cioè sabato 21 dicembre, prenderà il via la prima crociera di Costa Smeralda. L'itinerario, che si ripeterà sino al 16 maggio 2020, toccherà Marsiglia (domenica), Barcellona (lunedì), Palma di Maiorca (martedì), Civitavecchia (giovedì) e La Spezia (venerdì).

Costa Smeralda rappresenta un vero e proprio punto di svolta nell'intero settore

crocieristico in termini di innovazione e di responsabilità. La nuova ammiraglia, sintesi di una visione d'impresa orientata a integrare gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, traccia una vera e propria rotta sul piano della trasformazione e della gestione responsabile del business.

In questo senso deve essere concepita l'intera progettazione della nave, di cui il sistema di propulsione costituisce senza dubbio l'elemento centrale. La nuova ammiraglia nasce per essere una smart city itinerante. Significativa riduzione delle emissioni, sistema di efficientamento energetico intelligente, produzione del fabbisogno totale di acqua direttamente dal mare e 100% della raccolta differenziata, sono esempio concreto dell'impegno a livello di infrastruttura di bordo. Laboratorio di progetti di economia circolare, per il recupero e il riciclo di alluminio, vetro e plastica, la nave entrerà a far parte del programma di recupero e donazione delle eccedenze alimentari nei porti di scalo. L'arrivo di Costa Smeralda segna un altro passo unico e rilevante, per l'intero settore crocieristico e per quello turistico in generale, sul piano della sostenibilità: il coinvolgimento diretto di ospiti e membri dell'equipaggio, considerati come dei veri e propri cittadini di bordo.

Per primi a investire nel combustibile fossile più pulito al mondo

Capacità di saper anticipare i tempi e di tracciare un piano di azione concreto per la riduzione degli impatti ambientali con una visione di lungo periodo: questo rappresenta Costa Smeralda, la prima nave Costa alimentata sia in navigazione sia durante le soste in porto a gas naturale liquefatto (LNG), il combustibile fossile più "pulito" al mondo. Una tecnologia, destinata a segnare la trasformazione nel settore delle crociere, in cui il Gruppo Costa ha creduto e investito per primo. Impegnata a ridurre del 40% le emissioni di CO₂ derivanti dalla flotta entro il 2020, 10 anni in anticipo rispetto all'obiettivo stabilito da IMO (International Maritime Organization), la compagnia disporrà entro il 2023 di 5 unità navali alimentate a LNG. L'utilizzo di questo combustibile è una vera e propria svolta sul piano ambientale, in quanto impatta minimamente sulla qualità dell'aria, evitando quasi totalmente le emissioni ossidi di zolfo (zero emissioni) e di particolato (dal 95% al 100%), oltre a ridurre significativamente quelle di ossido di azoto (85%) e di CO₂ (sino al 20%).

Performance ambientali certificate con la massima notazione del Rina

Le eccellenti performance ambientali di Costa Smeralda sono state riconosciute dal RINA (società di certificazione internazionale) con Green Plus, la notazione addizionale volontaria di livello più alto per quanto riguarda l'impatto ambientale di una nave. Green plus si basa su un indicatore di performance ambientale che prende in considerazione tutti i principali fattori ambientali, per ognuno dei quali prevede requisiti massimi di tutela e prevenzione (olio dai macchinari, acque nere, acque grigie, rifiuti, acqua di zavorra, sostanze dannose per l'ozono, gas serra, ossidi di azoto, ossidi di zolfo, CO₂, particolato, materiali pericolosi). La certificazione, oltre a premiare il rispetto dei più alti standard di sostenibilità ambientale, riconosce le soluzioni progettuali e le procedure operative messe in atto volontariamente, sia in fase di costruzione sia in esercizio, finalizzate al superamento delle prestazioni sulla salvaguardia ambientale previste dalla normativa internazionale.

Risparmio energetico: sistema di efficientamento e recupero del calore dei motori

Oltre all'utilizzo di un combustibile a basso impatto ambientale, Costa Smeralda si avvale di un sistema di efficientamento energetico integrato di ultima generazione. A partire dalla forma dello scafo che, grazie al suo design con la prua leggermente inclinata, ottimizzato per la velocità di crociera della nave, consente di risparmiare combustibile durante la fase

di navigazione. Ad assicurare un'eccellente manovrabilità della nave e una conseguente ulteriore riduzione di utilizzo di energia i "POD", motori elettrici di propulsione esterni orientabili, in grado di essere ruotati di 360° sull'asse verticale. Ad elevata efficienza energetica anche la tecnologia impiegata per tutti i servizi di bordo: motori, pompe e ventilatori a frequenza e a velocità controllata assicurano infatti il consumo dell'energia realmente necessaria, evitando dispersioni. Tutti i motori elettrici standard di bordo hanno inoltre la più alta classe di efficienza energetica: IE3 Premium Efficiency. Gli ascensori a "consumo zero" sono in grado di recuperare e rimettere totalmente in circolo l'energia utilizzata per il loro funzionamento.

Nelle camere e nelle aree pubbliche, Costa Smeralda utilizza esclusivamente la tecnologia LED a basso consumo, gestita da un sistema di controllo intelligente della regolazione della luminosità. La minimizzazione dei consumi viene applicata anche in cucina attraverso l'utilizzo di forni da cucina RATIONAL a basso impatto con sistema di ventilazione e modalità di cottura controllato. Il recupero e riutilizzo del calore residuo aumentano significativamente l'efficienza energetica delle cucine e delle aree pubbliche. Il calore prodotto dai motori, compreso quello dell'acqua di raffreddamento, viene convogliato attraverso un sistema centrale di distribuzione e destinato ai servizi di bordo con il più alto fabbisogno energetico in maniera programmata.

Utilizzo di energia elettrica da terra

Seppur alimentata a LNG, Costa Smeralda è predisposta per poter ricevere in futuro energia elettrica di terra durante la sosta in porto. Al momento nessuno dei porti compresi nel suo itinerario offrono questa possibilità.



Il 100% di acqua prodotta direttamente a bordo

Su Costa Smeralda l'impiego di dissalatori all'avanguardia, in grado di trasformare l'acqua di mare, permette di coprire l'intero fabbisogno necessario per tutti i servizi di bordo.

Nello specifico la nave è dotata di un evaporatore a recupero, che utilizza il calore prodotto dai motori diesel generatori e da tre impianti a osmosi inversa ad alta efficienza. L'acqua rappresenta una risorsa preziosa: per questo motivo, qualora sia necessario, il rifornimento a terra viene effettuato solo ed esclusivamente nei porti in cui non vi è emergenza idrica. Sempre in quest'ottica, a bordo di Costa Smeralda sono state implementate una serie di innovazioni per l'ulteriore efficientamento del consumo di acqua a bordo. Le lavanderie sono ad esempio attrezzate con un nuovo "tunnel washer", il quale grazie al suo sistema di estrazione e riciclo consente un risparmio di acqua del 50% per ogni chilogrammo di bucato effettuato. Le nuove lavastoviglie Meiko M-IQ garantiscono inoltre una riduzione del 35% nel consumo di acqua giornaliero, mentre i nuovi rubinetti e docce con getto controllato un ulteriore risparmio del 30%.

Il 100% di raccolta differenziata e valorizzazione dei materiali riciclabili

Sulle navi della flotta Costa, compresa la nuova ammiraglia Costa Smeralda, viene posta grande attenzione alla gestione dei rifiuti. A bordo viene infatti effettuato il 100% di raccolta differenziata. Per avere un termine di paragone, il comune italiano più virtuoso è Ferrara con l'86% di raccolta differenziata, mentre tra le capitali europee Lubiana è la migliore con il 68%. Il sistema di gestione del materiale destinato allo smaltimento va oltre la semplice categorizzazione e il rispetto della compliance. Quanto prodotto a bordo viene raccolto e organizzato nell'ottica di favorirne l'avvio al riciclo e il conseguente recupero una volta scaricato in porto, superando quindi la normativa vigente. Alluminio, vetro, plastica e metallo vengono gestiti nell'ottica della valorizzazione della materia e dell'importanza di garantire che il rifiuto si trasformi in risorsa. Per questo motivo il personale addetto, l'intero equipaggio e gli ospiti vengono direttamente coinvolti e sensibilizzati sulle attività di recupero e riciclo. Un esempio unico nel settore a livello globale è la partnership con il Consorzio Imballaggi Alluminio (CiAL), grazie alla quale è stato possibile raccogliere e riciclare dal 2007 oltre 500 tonnellate di alluminio permettendo inoltre la riduzione del 95% delle emissioni di CO₂.

La nuova ammiraglia sarà l'incubatore di progetti finalizzati alla gestione della filiera a partire dal recupero del materiale smaltito, fino ad arrivare alla realizzazione di oggetti integrabili a bordo e utilizzabili dagli stessi ospiti.

Plastica: 50 tonnellate in meno all'anno e ulteriore eliminazione del monouso

L'ingresso in operatività di Costa Smeralda coincide con un significativo passo avanti verso la progressiva eliminazione della plastica monouso, grazie al quale l'azienda si propone di anticipare ampiamente la Direttiva Europea. Prima compagnia a livello mondiale ad aver intrapreso in maniera sistematica da circa vent'anni la riduzione della plastica monouso e l'eliminazione delle microplastiche, Costa Crociere mette in pratica un'ulteriore razionalizzazione di questo materiale, ampliando le aree di bordo interessate. Con un risparmio di circa 45 milioni su base annua di campioni monouso per l'igiene personale a partire dal 2000, l'azienda ha iniziato un percorso che l'ha portata a sostituire anche una serie di articoli presenti nell'ambito della ristorazione. Dal 2003 cannucce, posate e bicchieri sono infatti stati sostituiti da prodotti in Mater-Bi, bioplastica interamente compostabile e biodegradabile, o in legno.

Costa Smeralda sarà la prima nave della flotta a utilizzare nei ristoranti e nei buffet contenitori di vetro e dispenser al posto delle confezioni monouso dei condimenti. Lo stesso approccio è stato adottato per una serie di alimenti destinati alla prima colazione. Eliminate contestualmente le bustine di zucchero e dolcificante, caratterizzate dalla presenza di una sottile pellicola in plastica. Questo capillare processo di revisione ha permesso di intervenire in altre aree dei servizi di bordo: soluzioni alternative sono state

individuate ad esempio per i grembiuli di plastica, i sacchetti utilizzati nei negozi e nella SPA, i palloncini e i coriandoli per le feste, le targhette di plastica per lo sbarco dei bagagli e persino le confezioni delle ciabattine di cortesia. Grazie alle nuove azioni introdotte su Costa Smeralda, progressivamente estese al resto della flotta entro il 2020, Costa conta di ridurre di oltre 50 tonnellate il consumo annuo di plastica a bordo. L'eliminazione - che riguarda anche i prodotti contenenti microplastiche utilizzati per la cosmesi della SPA e per i prodotti usati per la manutenzione e l'igienizzazione di cabine, aree comuni e cucine - è solo uno degli aspetti della strategia legata all'uso responsabile della plastica. Infatti, il 22% della plastica utilizzata a bordo viene avviato a riciclo.

Il valore del cibo: 4goodfood per ridurre del 50% gli sprechi alimentari entro il 2020

Costa Crociere ha posto il tema del cibo al centro della propria strategia di sviluppo sostenibile, concentrandosi in particolar modo sul valore del cibo e il consumo responsabile. In linea con questa visione, anche su Costa Smeralda è attivo il programma 4GOODFOOD, unico nel settore marittimo a livello globale e "best in class" nel settore dell'hotellerie. Grazie al suo approccio integrato, che parte dai processi di preparazione dei piatti e arriva a rendere direttamente protagonisti ospiti ed equipaggio, 4GOODFOOD si pone l'ambizioso obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2020 a bordo delle navi Costa, con 10 anni di anticipo rispetto all'Agenda 2030 dell'ONU. A un anno e mezzo circa dall'implementazione a livello flotta, 4GOODFOOD ha già superato il 35% di riduzione dello spreco alimentare risparmiando circa 631 tonnellate di CO2 grazie anche al contributo degli ospiti sensibilizzati attraverso la campagna anti spreco Taste Don't Waste. Collegato all'impegno alla riduzione dello spreco del cibo il supporto al progetto Orti in Africa della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, che ha permesso di realizzare 100 orti comunitari e scolastici in Kenya, Madagascar, Tanzania, Mozambico e Sud Africa e di coinvolgere circa 4.000 persone (di cui oltre 700 donne e circa 3.000 studenti).

Donazione dei pasti in eccedenza alle comunità

Costa Smeralda entrerà a far parte del programma di donazione delle eccedenze alimentari, progetto unico nell'intero settore marittimo intrapreso da Costa Crociere in collaborazione con la Federazione Europea Banco Alimentare, grazie al quale sono stati distribuiti dal luglio 2017 oltre 160.000 pasti alle 17 associazioni caritative selezionate negli 11 porti di scalo in cui è operativo. Il percorso di solidarietà affidato a Costa Diadema verrà quindi ereditato avanti da Costa Smeralda che sbarcherà le eccedenze alimentari nei porti di Savona, Civitavecchia, Barcellona e Marsiglia donandoli alla Fondazione Onlus L'Ancora (Varazze/Savona), La Repubblica dei ragazzi ONLUS (Civitavecchia), Fundació Acolida i Esperança (Barcelona), Fondation de l'Armée du Salut (Marseille).

Ristorante Lab: imparare a cucinare in modo sostenibile

Il percorso di Costa sul valore del cibo e del consumo responsabile si concretizza su Costa Smeralda attraverso la realizzazione di uno spazio dedicato all'educazione e al divertimento. Progettato in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche il Ristorante LAB dotato di 24 postazioni di cucina e 48 posti totali, permette agli ospiti di esprimere la loro creatività in cucina, sotto la guida degli chef di bordo. Oltre ad apprendere tecniche e trucchi di cucina, è possibile misurarsi su alcuni temi di sostenibilità alimentare, imparando a fare attenzione alla qualità del cibo, alla minimizzazione degli sprechi durante la preparazione e all'importanza di imparare in un contesto di condivisione.

Adagio Tour: vacanze accessibili per tutti

Su Costa Smeralda saranno disponibili gli "Adagio Tour", un progetto unico nel settore

nato dalla collaborazione tra Costa Crociere, AISM (Associazione Italiana Sclerosi Multipla) e Costa Crociere Foundation, finalizzato a rendere le vacanze sempre più accessibili. Si tratta di escursioni di gruppo, verificate da AISM in accordo con le più avanzate buone pratiche internazionali, che permettono anche alle persone con disabilità motorie di visitare le destinazioni comprese nell'itinerario della nuova ammiraglia, senza costi né oneri aggiuntivi. Gli "Adagio Tour" sono stati sviluppati pensando alle esigenze di tutti gli ospiti che desiderano godere delle destinazioni scelte con ritmi più blandi e maggiore tempo per assaporarne la scoperta o la riscoperta. Per questo sono particolarmente indicati anche per genitori con bambini in passeggino, ospiti anziani o persone con disabilità motorie permanenti o temporanee. I programmi di queste escursioni sono stati studiati, testati e verificati grazie al contributo di 15 donne affette da sclerosi multipla, formate e selezionate da AISM, grazie al progetto "WAT! Women Accessibility Tourism", finanziato da Costa Crociere Foundation.

Diritto al gioco: i bambini delle comunità salgono a bordo

Costa Smeralda inaugurerà il progetto con finalità sociali per la promozione dell'importanza del diritto al gioco, destinato ai bambini ospiti delle associazioni selezionate nei diversi porti di scalo. Parte integrante della partnership con Ferrero Kinder Joy of moving, il progetto permetterà di far vivere ai ragazzi meno fortunati un'esperienza unica ed uguale a quella dei giovani ospiti in vacanza. Metodo educativo innovativo, validato scientificamente, in grado di favorire non solo lo sviluppo motorio, ma anche quello cognitivo, emozionale e relazionale dei bambini, Kinder Joy of moving è presente nel palinsesto delle attività proposte a bordo con una straordinaria varietà di giochi, alcuni dei quali prevedono il coinvolgimento di tutta la famiglia.