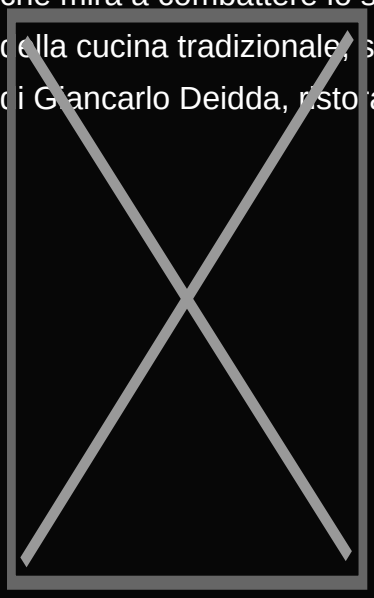
Lotta allo spreco, riutilizzo, riciclo del cibo: parole d’ordine per la ristorazione

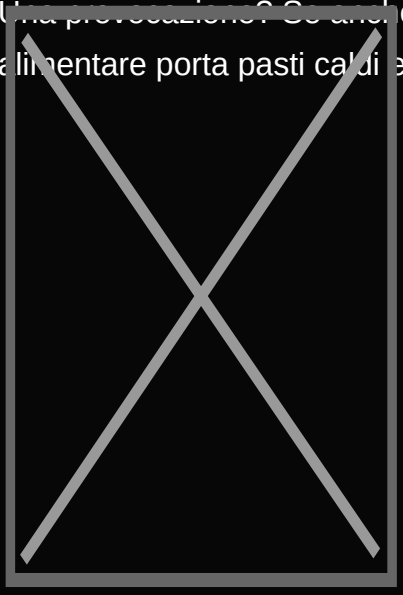
img1613-e7050cf0

Del maiale non si butta via niente: è un antico e popolare detto toscano, questo, ora più che mai attuale. E numeri importanti e drammatici relativi allo spreco alimentare lo confermano: nella sola Unione Europea ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, che corrispondono al 20% degli alimenti prodotti in Europa. Una piaga sociale, inaccettabile anche per chi di cucina ha fatto il proprio core business. Ma qualcosa si muove, grazie alla quasi neonata legge 166, la legge Gadda, che mira a combattere lo spreco di alimenti. E c’è chi, già da tempo, si dimostra attento: “riscoperta della cucina tradizionale, stagionalità e km. 0, studio accurato e continuo della domanda - è la ricetta di Giancarlo Deidda, ristoratore cagliaritano – mi consentono di gettare poco o nulla. Ma



anche l’informatizzazione dei sistemi di controllo sull’approvvigionamento, gli ordini e la variazione della domanda nel tempo sono da non trascurare”. Parere condiviso anche da Beppo Tonon, chef “creativo” veneto che ha anche trovato il modo di riutilizzare ciò che verrebbe buttato: “la percentuale di scarto, nel mio caso, si avvicina allo zero: anche la frutta e le verdure che uso nella decorazione vengono riutilizzate. La frutta serve a guarnire le coppe gelato mentre le verdure (con le quali decoriamo i nostri buffet) diventano pinzimoni colorati”. Ma c’è chi insinua un

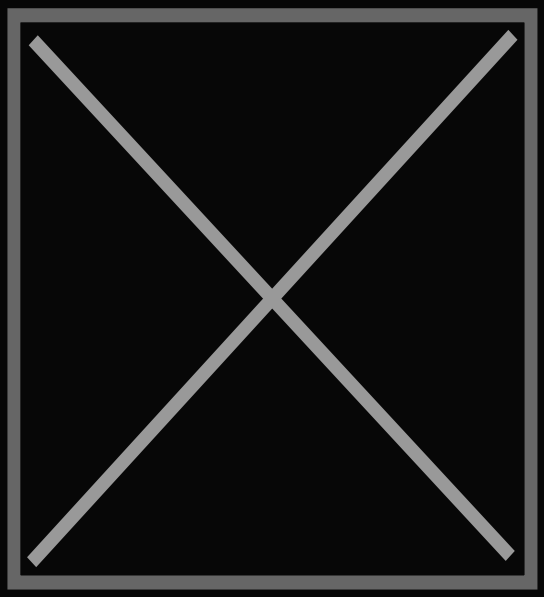
dubbio, di immagine e di marketing: “i numeri ci dicono – è l’opinione del campano Pietro Parisi – che c’è ancora tanto da fare. Ora parlare di cucina “no spreco” fa tendenza; celebri chef si ergono a paladini del consumo sostenibile. E’ veramente così o per alcuni è solo un’operazione di facciata?” Una provocazione? Se anche così fosse non avrebbe molta importanza: in fin dei conti il virtuosismo alimentare porta pasti caldi e alimenti, altrimenti cestinati, sulle tavole di organizzazioni no profit.



PARTNERSHIP, IDEE E AZIONI

Quali i partner di queste associazioni? La più celebre è senz’altro Just Eat che si è inventata, da pochi mesi, il Ristorante Solidale; un progetto (ora consolidata realtà milanese, ma si parla già di altre metropoli) di food delivery solidale sviluppato con la collaborazione di Caritas Ambrosiana. “Sono 14, per ora, i ristoranti aderenti – le parole sono della pr manager Viviana Marino – che preparano, in corrispondenza di un calendario di appuntamenti prefissati, eccedenze alimentari di materie non lavorate, prodotti freschi, pane, derrate integre non servizio a domicilio e consegnati per la cena in luoghi come il Refettorio Ambrosiano”. Il tutto affiancato da un ordine speciale effettuato direttamente da Just Eat in uno dei ristoranti per completare la consegna con il cibo necessario al numero di persone in attesa di una cena presso il luogo identificato da Caritas. Il risultato? Già 450 persone hanno consumato pasti altrimenti destinati ai bidoni marroni dell’umido. Sensibilità e attenzione (ma anche marketing e immagine…) da parte dei network gastronomici e di liberi professionisti, come quelli di Regusto (dal latino “gustare di nuovo”): un sistema che connette, attraverso un’app e un portale, domanda e offerta di alimenti quasi “a fine vita” lungo tutta la filiera alimentare. “Scopo di Regusto – racconta l’agronomo Paolo Rellini – è mettere in comunicazione in tempo reale chi vende alimenti in eccedenza o in scadenza con chi intende acquistarli, riservando un’attenzione particolare anche al settore no profit”. Per il recupero il canale è doppio, B2C e B2B: il primo dedicato ai consumatori finali, il secondo rivolto ai ristoratori e agli enti no profit.

RICICLARE MEGLIO, RICICLARE TUTTO



Evitare lo spreco e il riuso si deve però obbligatoriamente declinare anche in tutti gli altri settori attinenti la ristorazione, e qui entra in gioco anche il riciclo, ad esempio, di arredamenti di locali e ristoranti. Da qui è partito l'architetto Giorgio Caporaso attraverso un brand di complementi di arredo professionale con una forte personalità stilistica ecosostenibili, riciclabili e funzionali. "Diversi i materiali (cartone, vetro, metacrilato) – spiega Caporaso – spesso già riciclati e comunque riciclabili, modulabili tra loro per una completa flessibilità e personalizzazione, combinati a incastro oppure avvitati o incollati per monomateriale". In questo modo possono successivamente essere scomposti, disassemblati e ulteriormente riciclati. Questo, a grandi linee, il quadro d'insieme di spreco e riuso, principalmente (ma non solo) degli alimenti. Un'attenzione alla sostenibilità sempre più grande che necessita, all'interno del comparto della ristorazione, di un organismo che ne coordini idee, soluzioni e azioni che risponde, ovviamente, al nome di FIPE nelle parole di Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi: "la ristorazione ha una doppia responsabilità. Da un lato deve farsi carico di contenere lo spreco di cibo e dall'altra ha una funzione "educativa" perché spesso i trend si costruiscono proprio fuori casa. Siamo stati parte attiva nell'iter di approvazione della legge 166 (ma aspettiamo ancora alcuni decreti attuativi che la facciano diventare effettiva) che oggi rende più semplice alle imprese donare le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno. Ma la prima regola per contrastare lo spreco è fare cose buone e di qualità (e su questo la ristorazione italiana ha dimostrato di essere all'altezza) prestando attenzione alle porzioni". E, guardando al domani… "Nei prossimi mesi proseguiremo – conclude Sbraga – con le azioni di comunicazione a favore della family bag e della wine bag nei ristoranti avviando forme di collaborazione con i tanti soggetti della filiera". Siamo agli inizi di una lunga strada? Si, ma la direzione è presa, ed è solo una, obbligata.

Family bag: 9 italiani su 10 la ritengono giusta