



# Il ruolo della ristorazione per la tutela ambientale

Un Seminario a Siviglia per parlare di ristorazione sostenibile e di promozione di salute, educazione ambientale e alimentare, in aiuto alle economie locali

*Siviglia, sede del seminario internazionale "Il ruolo della ristorazione pubblica nella promozione dello sviluppo rurale, della salute e dell'educazione ambientale ed alimentare", svoltosi dal 7 al 9 novembre 2007*

MAURIZIO MARIANI

**D**al 7 al 9 novembre, nella splendida cornice della città di Siviglia, si è svolto un importante seminario internazionale dal titolo "The role of public food services in promoting sustainable rural development, health, environmental and food education", ovvero "Il ruolo della ristorazione pubblica nella promozione dello sviluppo rurale, della salute e dell'educazione ambientale ed alimentare".

Il seminario è stato organizzato da Alimenterra, organizzazione europea che si occupa principalmente di promuovere la sostenibilità dei prodotti agricoli e dei loro processi produttivi e dalla Direzione Generale dell'Agricoltura Ecologica della Giunta Regionale Andalusia.

Il seminario è stato preceduto da una visita alla cooperativa agricola "Pueblos Blancos" ed alla scuola elementare di Puerto Serrano che, con il supporto della direzione dell'Agricoltura Ecologica Andalusia, ha dato luogo ad una significativa esperienza di gestione degli approvvigionamenti delle materie prime destinate al servizio di refezione scolastica, che consente alla scuola di approvvigionarsi di prodotti locali biologici da una piattaforma locale. Quest'ultima, che ad og-

gi approvvigiona 8 istituti scolastici locali, per un totale di 1.500 pasti al giorno, è gestita appunto dalla Cooperativa "Pueblos Blancos", che raggruppa 15 piccoli produttori locali.

Nell'ambito del seminario sono state presentate 24 iniziative di "ristorazione sostenibile" da 10 paesi Europei, oltre a Stati Uniti e Canada, seguite molto attentamente dagli oltre 120 partecipanti arrivati da ogni parte dell'Europa e principalmente esponenti di enti pubblici, fortemente interessati all'adozione di politiche di sostenibilità nei processi di acquisto dei servizi di ristorazione.

Tra le tante iniziative presentate dal versante pubblico, nell'ambito della ristorazione scolastica si sono particolarmente distinte quelle di alcune città Europee, tra le quali spicca in assoluto quella della città di Roma, che è riuscita, grazie ad una visione politica dell'amministrazione, abbinata ad una forte professionalità della dirigente del settore, Silvana Sari e di tutto il suo staff, a coniugare qualità del servizio, sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Al termine del suo intervento, supportato da un video che illustrava in modo chiaro i risultati dell'attività posta in essere, non è mancato il tributo del pubblico che ha calorosamente applaudito la relatrice Italiana.

Per quanto riguarda la ristorazione ospedaliera, Roy Heath e Mike Pearson hanno presentato il "Cornwall Food Programme", progetto che riguarda i tre principali ospedali della Cornovaglia, The Royal Cornwall Hospital, il St. Michel ed il West of Cornwall Hospital; partendo dalla volontà di fornire ai degenti un pasto più genuino, si sono introdotti in menù prodotti biologici locali, freschi, di stagione, al fine di ridurre drasticamente l'impatto ambientale derivante dal trasporto e favorire lo sviluppo di economie locali orientate allo sviluppo sostenibile.

Un progetto ambizioso, che ha richiesto molti anni di lavoro, concertazione tra i diversi attori del territorio, ma che oggi è una realtà, esempio per tutti, inglesi ed europei.



Dal versante privato, forte interesse ha suscitato l'intervento di Karen Karp, della Karp Resources, una delle più attive società di consulenza che operano negli States, che ha illustrato come la città di New York stia affrontando la sfida della sostenibilità nei propri servizi di ristorazione scolastica, attraverso un nuovo modello di partnership con il privato denominato "Public Interest Broker", dove il ruolo del consulente privato è quello di connettere il mondo della produzione con il mondo degli acquisti pubblici il tutto nell'ottica di offrire un servizio con elevati standard di qualità nutrizionale, ambientale e sociale. Dall'intenso dibattito scaturito al termine del seminario è emerso che il "ruolo" del pubblico, e quindi dei committenti del servizio di ristorazione, è fondamentale per il perseguimento di obiettivi che vanno oltre alla semplice qualità del servizio; occorre sviluppare nuovi modelli di ristorazione sostenibile sia pur mantenendo sempre elevato il livello di sicurezza alimentare. Il dibattito si è concluso concentrandosi sul po-



*Da sinistra: Manuel González de Molina Navarro, Direttore Generale divisione Agricoltura Ecologica, Regione Andalusia – Isaías Pérez Saldaña, Assessore all'agricoltura e pesca della Regione Andalusia – Clive Peckham, Direttore di Alimenterra – Manuel Alcaide Calderón, Direttore Generale, Divisione Servizi Educativi, Regione Andalusia.*



*Il momento di apertura del seminario.*

tenziale contributo che un modello di ristorazione sostenibile apporta alle economie locali, allo sviluppo rurale, al sistema sanitario ed al sistema educativo. Il gruppo dei relatori presenti al seminario si è poi riunito sotto la regia di Clive Peckham, direttore di Alimenterra, per riflettere su cosa occorre fare per mettere in rete le diverse esperienze al fine di armonizzare, a livello europeo, il processo di sviluppo di un modello di ristorazione sostenibile, fruibile sia dalle grandi, che dalle piccole città europee. Insomma, è proprio vero che il cibo assume una centralità fondamentale per lo sviluppo sostenibile delle nostre città. ☞

