

Ristorazione sostenibile, un caso di eccellenza tutto italiano

L'Azienda per il Diritto allo studio di Firenze è stata invitata a far parte in modo permanente del Sustainable Food Laboratory

DI MAURIZIO MARIANI

Il 15 febbraio si è tenuto a Londra, all'interno della London City Hall, un meeting internazionale del "Sustainable Food Lab" dal titolo: "Come il settore pubblico acquistando cibo e servizi di ristorazione può contribuire a rendere l'intera filiera maggiormente sostenibile".

Il Sustainable Food Lab (SFL) è una comunità di associazioni, imprese, enti ed organismi non governativi che ha come obiettivo la creazione di sistemi di produzione e consumo che assicurino alla popolazione del pianeta un cibo più salutare e sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale.

SFL definisce sostenibile quel cibo che:

- ▶ Mantiene e incrementa la fertilità del suolo;
- ▶ protegge e ottimizza la qualità e l'uso dell'acqua;
- ▶ tutela le biodiversità;
- ▶ garantisce equo trattamento economico a tutti gli attori della filiera;



Il Direttore dell'Azienda per il Diritto allo Studio di Firenze, dott. Enrico Maria Peruzzi.



La London City Hall, sede del meeting internazionale.

▶ la cui produzione avviene utilizzando energie da fonti rinnovabili e che, ottimizzando i cicli produttivi in ottica di rispetto dell'ambiente, riduca le emissioni di gas serra.

In buona sostanza un cibo che rispetti e tuteli la salute dell'uomo e dell'ambiente

Questo meeting, al quale hanno partecipato oltre 200 specialisti del settore provenienti da tutto il mondo, ha rappresentato un importante momento di confronto tra operatori appartenenti alla cosiddetta comunità del cibo.

Tra i partecipanti all'evento sono state significative le esperienze illustrate da alcune realtà europee, quali le città di Londra, Copenaghen, Amsterdam e l'Azienda per il diritto allo studio di Firenze.

Per quest'ultima hanno preso parte ai lavori il direttore, Enrico Maria Peruzzi, e il dirigente dell'Area Ristorazione, Enrico Carpitelli, che hanno presentato la loro significativa esperienza riguardo alle procedure di acquisto di derrate alimentari che rispettino i valori pregnanti del convegno stesso.

L'innovazione dell'Azienda consiste nell'introduzione, in tutti i capitolati di appalto di forniture sia di beni che di servizi, di un particolare sistema di aggiudicazione, basato sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che privilegia

in modo sostanziale la qualità del servizio rispetto al prezzo offerto. Con tale sistema, infatti, alla qualità del servizio viene attribuito un punteggio massimo di 100 punti; il punteggio conseguito da un concorrente viene quindi rapportato, con una particolare formula matematica, al prezzo offerto, determinando il cosiddetto "prezzo virtuale" che risulta, per il sistema di calcolo adottato, sempre più alto rispetto al prezzo offerto.

L'appalto viene aggiudicato al concorrente che offre il "prezzo virtuale" inferiore.

Tale sistema innovativo, che abbatte totalmente il concetto di "prezzo più basso", riesce nell'ambito intento di conciliare un progetto tecnico di qualità elevata con un'offerta economica congrua, facilitando la scelta di partner aziendali che perseguono finalità di sostenibilità del cibo.

Peruzzi, ideatore del sistema di aggiudicazione su esposto, ha illustrato la specificità dell'esperienza fiorentina e il notevole sforzo compiuto dalla Regione Toscana nell'emanazione di una specifica normativa (L.R. 18/02) che promuove l'acquisto di prodotti biologici, di prodotti tipici e tradizionali, di prodotti coltivati senza pesticidi (a "lotta integrata") e di prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale che è apparsa ai partecipanti al meeting come fortemente innovativa rispetto ai temi in questione.

L'intervento è stato seguito con grande interesse e l'Azienda è stata invitata a far parte in modo permanente del Laboratorio, inaugurando magari il proprio ingresso con l'organizzazione di un prossimo meeting internazionale nella città di Firenze. 



In questa pagina, momenti del meeting internazionale svoltosi nella capitale britannica il 15 febbraio scorso. Vi hanno partecipato oltre 200 specialisti provenienti da tutto il mondo.

