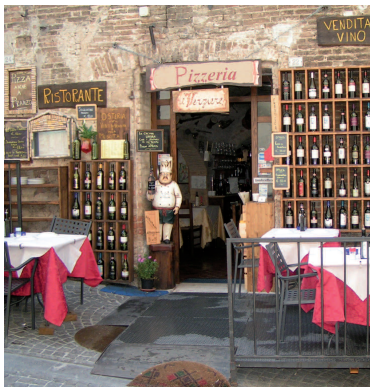




Il progetto di Risteco per una ristorazione sempre più sostenibile

La città che mangia



DI MAURIZIO MARIANI

Quantità, qualità e flussi dell'approvvigionamento alimentare; una città "mangia" il territorio. Come rendere maggiormente sostenibile e responsabile l'intera filiera agroalimentare? Chilometri zero e/o centomila prodotti?

A queste due domande il progetto de **"la Città che mangia"** avviato dal **Consorzio Risteco**, in collaborazione con la **Fondazione CLM** per il progresso dell'uomo, cerca di dare risposta, al fine di contribuire allo sviluppo di sistemi di ristorazione maggiormente sostenibili.

Facciamo un passo indietro e parliamo di lavoro, di lavoro dell'uomo; pensiamo a come le attività economiche sono cambiate nel corso degli ultimi decenni, come la fiscalità stessa sia man mano andata "contro" al lavoro dell'uomo, tassandolo, incentivando così una forte industrializzazione con conseguente standardizzazione dei prodotti.

Oggi di fronte ad una situazione globale che vede molti paesi del vecchio continente essere sempre meno competitivi a livello industriale, anche l'industria alimentare subirà gli effetti della globalizzazione e delocalizzerà le sue produzioni verso quei paesi con manodopera ed energia a basso costo, con due risultati certamente negativi: la disoccupazione crescente nei nostri paesi e l'aumento delle emissioni climalteranti dovute al maggior numero di chilometri percorsi dai nostri alimenti.

Per continuare a mangiare il territorio, dopo i camion, arrivano i rifiuti; oggi in media produciamo circa 200 Kg di rifiuti/anno connessi alla nostra alimentazione. Per esempio, quando mangiamo fuori casa, ne produciamo mediamente 200-250 grammi per ogni pasto. Molti di essi sono imballi, primari, secondari, terziari... chili e chili di plastica, cartone, legno, tutto per proteggere i nostri alimenti, e ritengo sia giusto evidenziare che la sicurezza alimentare è e resta un aspetto sovrano, ma signori miei siamo anche altrettanto seri



nel dichiarare che la quantità di imballi, e quindi rifiuti, è direttamente proporzionale alla distanza ed ai passaggi che un alimento fa per arrivare dal campo alla tavola.

La vita si basa sulla trasformazione di materia e di energia, in un ambiente di dimensioni limitate; la disponibilità di questi "beni" condiziona lo sviluppo del pianeta. L'acqua potabile ed il cibo condizionano già oggi lo sviluppo di alcune regioni; la "sete energetica" condiziona l'evoluzione della nostra civiltà ed i relativi squilibri e ricadute negative sono ormai evidenti a livello mondiale (effetto serra).

La città mangia. Mangia il cibo, ma anche il territorio necessario per produrlo. I flussi creati da un insediamento urbano per la sua alimentazione sono molto intensi, importanti e ovviamente ineludibili. La sostenibilità riguarda tutti gli aspetti di questa funzione: la produzione, la trasformazione, la distribuzione, la logistica. E non c'è solo un aspetto quantitativo: pensiamo alle emissioni di CO₂; abbiamo cibi che provengono da migliaia di chilometri.

Valorizzare le produzioni locali significa sicuramente ridurre le emissioni e promuovere l'economia, ma anche ridurre la disponibilità varietale e, per certi versi, anche culturale di cibo.

Quindi chilometri zero e/o centomila prodotti?

Il giusto equilibrio nell'ambito urbano può consistere nel:

- ▶ contenere le attività interne ed i flussi ammissibili entro limiti gestibili in una situazione di equilibrio sostenibile;
- ▶ regolare gli scambi con altre zone, con lo scopo di raggiungere lo stesso equilibrio sostenibile, ma su un'area più vasta.

Questo è il tema principale del progetto intitolato **"La città che mangia"**, che verrà presentato presso la Fiera di Roma dal 13 al 14 marzo, in occasione di Ecopolis 2010. Ecopolis 2010 è l'evento espositivo e congressuale voluto da Fiera Roma e Camera di Commercio di Roma, dedicato al tema della sostenibilità, interpretato e declinato secondo le nuove logiche e le mutevoli esigenze degli ambienti urbani e delle loro popolazioni.

L'Evento si articola pertanto intorno all'idea di città ideale ed alla ricerca e sviluppo di sistemi economici innovativi, caratterizzati da business e tecnologie per il governo e la gestione sostenibile delle città, attraverso la pluralità dei settori merceologici proposti e la molteplicità delle tematiche trattate nell'ambito dell'importante rassegna convegnistica in programma

L'evento "Una città che mangia", organizzato e



coordinato dal Consorzio Risteco, si articola su due distinte giornate, durante le quali verranno organizzati tre Workshop distinti ed una sessione comune per la presentazione dei risultati.

I temi trattati, in ottica di ciclo vita, sono i seguenti:

- ▶ produzione
- ▶ logistica distributiva
- ▶ consumo (ristorazione fuori casa).

L'obiettivo è quello di proseguire il dialogo sociale iniziato da Risteco nel 2005, 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, profondamente convinti che il cibo assume una centralità fondamentale per lo sviluppo sostenibile delle nostre città.

Per finire ci dobbiamo anche porre la domanda: che ruolo avrà la logistica nello sviluppo armonico e competitivo del nostro territorio? ◀



Questo è il tema principale del progetto intitolato "Una città che mangia", che verrà presentato presso la Fiera di Roma dal 13 al 14 marzo, in occasione di Ecopolis 2010. Ecopolis 2010 è l'evento espositivo e congressuale voluto da Fiera Roma e Camera di Commercio di Roma, dedicato al tema della sostenibilità, interpretato e declinato secondo le nuove logiche e le mutevoli esigenze degli ambienti urbani e delle loro popolazioni.