



Ristorazione Sostenibile

MAURIZIO MARIANI

L' sviluppo sociale ed economico in atto in Italia e in Europa porta sempre più persone a consumare i pasti fuori casa e di conseguenza, da alcuni decenni, la ristorazione è un settore produttivo in costante espansione. Come risposta alle importanti crisi che hanno scosso duramente il mondo della produzione alimentare negli Anni Novanta (mucca pazza, diossine, cibi transgenici, aviaria), la ristorazione collettiva è stata inglobata nel cambiamento attuato in seguito alla vasta riforma avviata dall'Unione Europea. Tale riforma promuove la necessità di assicurare la somministrazione di cibi sani e di buona qualità e si traduce nel sempre maggiore utilizzo di prodotti d'origine controllata, certificati e, dove possibile, di prodotti biologici.

Questa necessità è ulteriormente rafforzata quando la ristorazione collettiva è gestita da enti pubblici (ristorazione scolastica, ospedaliera, militare), fortemente incoraggiati dalla Comunità Europea ad acquistare prodotti e servizi "verdi", a minore impatto ambientale (cfr. Libro verde su "Gli appalti pubblici dell'Unione Europea - spunti di riflessione per il futuro" Comunicazione adottata dalla Commissione il 27 novembre 1996, "Il diritto comunitario degli appalti pubblici e le possibilità di integrare considerazioni di carattere ambientale negli appalti pubblici", comunicazione interpretativa della Commissione, 4 luglio 2002).



Proprio da questa filosofia ha preso vita l'idea di pubblicare i Quaderni, che si pongono l'obiettivo di sensibilizzare tutti gli attori, siano essi pubblici o privati, certi che operare in un quadro di rispetto dell'ambiente sia, oltre che etico, possibile e vantaggioso. La sfida dell'eco-efficienza per la ristorazione collettiva richiede un esame attento dell'impatto ambientale generato, al fine di identificare nuove e idonee procedure. Per portare a un risultato, tale analisi deve essere valutata lungo tutta la filiera produttiva,



Una presa di coscienza sul fatto che esiste una forte correlazione tra cibo e ambiente, può portarci a ripensare il modello gestionale della grande ristorazione in ottica di sviluppo sostenibile





zione di alimenti uno dei settori industriali che consuma più "combustibile fossile". Recenti studi sulle "Food Miles" hanno evidenziato come ad esempio l'importazione di un prodotto proveniente da un paese lontano 11 mila Km (come l'Argentina) produca quattrocento volte più CO₂ di un prodotto che viene da 100 Km di distanza.

Il concetto di filiera corta, ovvero dell'approvvigionamento da fornitori locali e quindi di riduzione della distanza percorsa tra il produttore e il consumatore, è una delle risposte più interessanti da mettere in opera per incrementare l'eco-efficienza della filiera di produzione alimentare e quindi della ristorazione collettiva, anche nell'ottica della valorizzazione delle biodiversità, delle tradi-

in un'ottica di sistema e non delle singole attività.

È in questo contesto che si deve valutare la scelta di utilizzare materie prime con ridotti carichi ambientali, quali ad esempio in ordine di importanza:

- ▶ prodotti stagionali da agricoltura locale, meglio se biologici o a residuo zero;
- ▶ prodotti biologici provenienti dal mercato nazionale o comunitario;
- ▶ prodotti del mercato "equo e solidale".

L'utilizzo di prodotti locali freschi favorisce una più sana e corretta alimentazione non solo da un punto di vista squisitamente nutrizionale, ma anche sensoriale.

Una delle conseguenze più pesanti, in chiave ambientale, della globalizzazione del mercato delle derrate alimentari è l'aumento smisurato, negli ultimi decenni, del trasporto sia rispetto alle quantità che alle distanze percorse. Nessuno si meraviglia più di consumare frutta, verdura, carni prodotte oltre oceano a migliaia di chilometri di distanza, mentre molte di esse sono coltivate nel raggio di pochi chilometri da casa.

Tutto questo rende il commercio e la produ-



zioni della cucina italiana e non per ultimo la valorizzazione delle economie locali.

Per concludere, vogliamo invitare tutti gli interessati a una sana riflessione:

Ci siamo mai chiesti seriamente il perché frutta e verdura molto spesso non graditi dai bambini finiscono inesorabilmente in grossa parte nei rifiuti? Non è forse che il fagiolino verde del Nord Africa o la pera dell'Argentina hanno perso il loro gusto strada facendo? ❧