

"FARM TO FORK" per una nuova ristorazione

Un gruppo internazionale di specialisti, ospiti del Consorzio Risteco, si è riunito il 17 novembre nel Centro Congressi di Environment Park a Torino per inaugurare il dibattito ed il confronto sulle politiche di tutela dell'ambiente e della salute del cittadino in relazione all'approvvigionamento e alla gestione della ristorazione

Dopo gli appuntamenti del "Salone del Gusto" e di "Terra Madre", la capitale sabauda ha confermato il suo primato negli eventi legati al campo dell'alimentazione, ospitando un workshop internazionale in cui si è dibattuto sulla necessità di adottare modelli di ristorazione maggiormente sostenibili.

Esperti provenienti da Stati Uniti, Gran Bretagna, Olanda, Francia, Svezia e Italia coordinati da Aiab a livello nazionale, e da Alimenterra a livello internazionale si sono confrontati con enti e amministratori locali sui limiti dei modelli tradizionali, condividendo esperienze e metodologie, e soprattutto valutando insieme le opportunità di un nuovo approccio. Clive Peckham, direttore di Alimenterra ha introdotto il progetto internazionale "F4H - Food For Health" evidenziando, assieme alla folta delegazione internazionale la necessità di perseguire obiettivi di sostenibilità, nell'ambito dei servizi di ristorazione.

Il comparto alimentare deve fare i conti ormai con le cosiddette "food miles": espressione utilizzata per calcolare l'impatto ambientale del cibo che viene consumato ogni giorno, basato sul calcolo dei chilometri che le materie prime percorrono prima di arrivare sulle tavole e di conseguenza delle emissioni di CO₂ in atmosfera. Questo è stato il tema introdotto da Mathew Castle Responsabile del progetto "Good Food on the Public Plate" di Sustain.

La crescente sensibilità dei consumatori sul rispetto dell'ambiente e soprattutto su ciò che è genuino, infatti, potrebbe imporre agli operatori, siano essi pubblici o privati, alcune scelte che rischiano di essere in palese contrasto con le politiche tradizionali di approvvigionamento e di gestione nel campo della ristorazione.

Non solo, in Italia per esempio:

- ▶ la quota di alimenti procapite consumata da un cittadino si aggira attorno ai 700 Kg/Anno;
- ▶ lo stesso cittadino produce circa 560 Kg di rifiuti, che in buona parte sono costituiti da avanzi di cibo e dai contenitori del cibo stesso;
- ▶ Il 30% dei bambini è a rischio di obesità e paradossalmente nelle mense scolastiche gli avanzi di cibo raggiungono quote preoccupanti;
- ▶ Il 7% della spesa sanitaria totale è riferita all'obesità, che rappresenta proprio uno dei maggiori problemi che la sanità pubblica deve affrontare;
- ▶ Circa il 43% della cosiddetta impronta ecologica si riferisce a ciò che mangiamo.

Sono necessarie, quindi, politiche efficaci per affrontare in modo innovativo la relazione tra cibo, ambiente e salute, che mettano al primo posto dell'agenda la sostenibilità.

"Se la mission di un servizio di ristorazione è quella di fornire un pasto sicuro ed equilibrato, in un ambiente confortevole che aiuti la socializzazione dei fruitori, - ha sottolineato Paola Trionfi,



Tony Liquori illustra il progetto della Città di New York



Da Destra, Paola Trionfi di Aiab, Clive Peckham di Alimenterra e Maurizio Mariani di Risteco

Coordinatrice AIAB, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica - allora è evidente che oggi l'offerta non può prescindere dalla valutazione delle tematiche ambientali e della sostenibilità; - prosegue Trionfi - dalle tecniche agronomiche "bio" a monte della filiera, alla creazione di piattaforme logistiche per la distribuzione dei prodotti locali, onde poter attivare in concreto il concetto di "Farm to Fork", ovvero di filiera corta. Per questo AIAB, in perfetta sincronia con le strategie europee, promuove con forza la "fondazione per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura biologica e biodinamica".

È necessario che il comparto della ristorazione si apra alla ricerca ed alla sperimentazione di nuovi modelli di gestione delle proprie attività in ottica di sviluppo sostenibile, ha precisato Isabelle Lacourt, Responsabile R&S del Consorzio Risteco. Oggi per gli operatori del settore è già possibile adottare un modello di business capace di coniugare efficienza economica, salute dei consumatori e rispetto per l'ambiente.

Obiettivo del workshop, infatti, era tracciare le linee guida che consentissero agli operatori della ristorazione, a partire da quella collettiva, di reinterpretare i propri modelli di approvvigionamento e di gestione del servizio in chiave sostenibile, privilegiando l'esame dei vantaggi tecnici ed economici, oltre all'implicazioni ambientali e sociali; promuovere il nuovo approccio presso enti, istituzioni ed imprese del settore; sensibilizzare mezzi di informazione ed opinione pubblica per sostenere ed indirizzare i consumatori a scelte maggiormente consapevoli.

Tony Liquori, Responsabile del progetto "School Food Plus" e Karen Karp hanno presentato la ristorazione scolastica della città di New York (860.000 pasti al giorno) e che vede al modello Italiano, come ad un modello da imitare; a segui-



Mathew Castle illustra il Progetto "Good Food on the Public Plate" Città di Londra



to di questo Cathy M. Schlosberg, Vice Presidente marketing strategico del ramo Education di Aramark, assieme a Clive Peckham, Direttore di Alimenterra e a Maurizio Mariani, Presidente di Risteco, hanno animato il workshop e constatato che il modello Italiano di gestione della ristorazione collettiva è sicuramente "modello da imitare". Perché allora non promuoverlo maggiormente a livello internazionale ed una volta in più essere "attori" della globalizzazione del mercato. Un dato su tutti deve farci riflettere su questa opportunità: buona parte della ristorazione Italiana è in mano a players esteri e ben poco del mercato estero è in mano ad aziende italiane. (A.V.)

La delegazione estera e gli organizzatori

La Delegazione estera in primo piano

