



Sostenibilità della logistica nella ristorazione collettiva

MAURIZIO MARIANI



Il mondo della ristorazione collettiva è chiamata a dare un contributo verso scelte di trasporto sostenibili partendo dal concetto delle "Food Miles". Una soluzione che aiuta a ridurre le emissioni inquinanti

Il mondo dei trasporti e della logistica sta vivendo, da oltre un anno, una profonda trasformazione. Un'evoluzione che ha l'obiettivo di innalzare il livello di sicurezza attraverso il miglioramento della qualità dei servizi, creare nuove infrastrutture e potenziare quelle esistenti, incentivare lo sviluppo dell'intermodalità.

In Italia, dove la logistica ha avuto da sempre un valore de-

terminante nello sviluppo del Prodotto Interno Lordo, per effetto della globalizzazione dei mercati, si è sviluppato il concetto di logistica come attività il cui valore aggiunto è assai significativo per l'economia nazionale. Mai come oggi, di conseguenza, gli amministratori nazionali, ma soprattutto quelli regionali e locali, si trovano a dover affrontare il difficile compito di progettare e attuare la valorizzazione del proprio territorio, promuovendo la logistica come risorsa del sistema territoriale, capace di fungere da leva strategica per accrescere la competitività dei diversi attori dell'economia locale. Una logistica inefficiente arreca danni all'economia e

all'ambiente per la congestione e l'inquinamento che essa genera. Una quota significativa delle emissioni inquinanti che uccidono 9mila persone all'anno nelle tredici maggiori città italiane (dati OMS), dipende dalla cattiva organizzazione del trasporto merci. Al contrario, l'efficienza logistica è un importante fattore di competitività per il paese. Occorre infine considerare che, negli ultimi anni, le difficoltà, le gravi crisi geopolitiche e il problema del cambiamento climatico, hanno contribuito a dare allo sviluppo delle fonti rinnovabili una nuova collocazione nel contesto delle politiche energetiche generali, con conseguente emanazione di misure a livello comunitario e nazionale volte a ridurre i consumi e le emissioni in atmosfera. La scelta del carburante da utilizzare per l'alimentazione di una flotta di automezzi, rappresenta pertanto, in quest'ottica, una scelta importante.

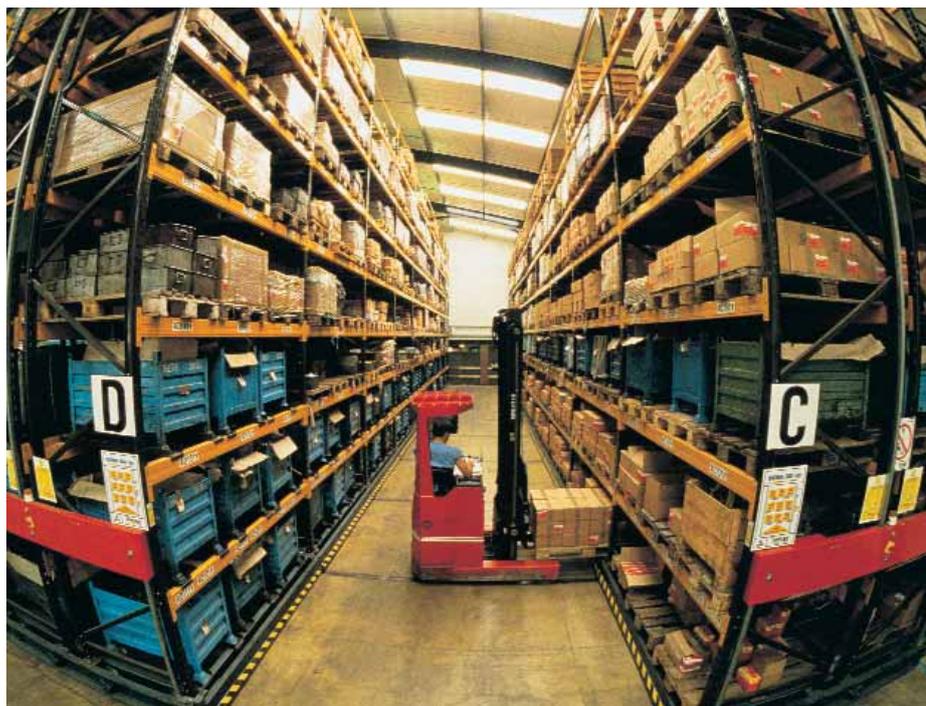


Nello specifico, la ristorazione tutta è chiamata a dare il suo contributo verso scelte di trasporto maggiormente sostenibili partendo dal concetto delle cosiddette "Food Miles" ovvero a quanti Km percorre il cibo che viene distribuito nei ristoranti e nelle mense delle nostre città.

Recenti studi e sperimentazioni effettuate in ambito europeo hanno infatti evidenziato che con una corretta progettazione e con una scelta maggiormente sostenibile di carburanti si possa ridurre notevolmente l'impatto ambientale generato dal trasporto di un pasto caldo, o come attraverso la scelta di prodotti agroalimentari di filiera corta (Farm to Fork), si possano ridurre le food miles, tutelando allo stesso tempo biodiversità ed economie locali.

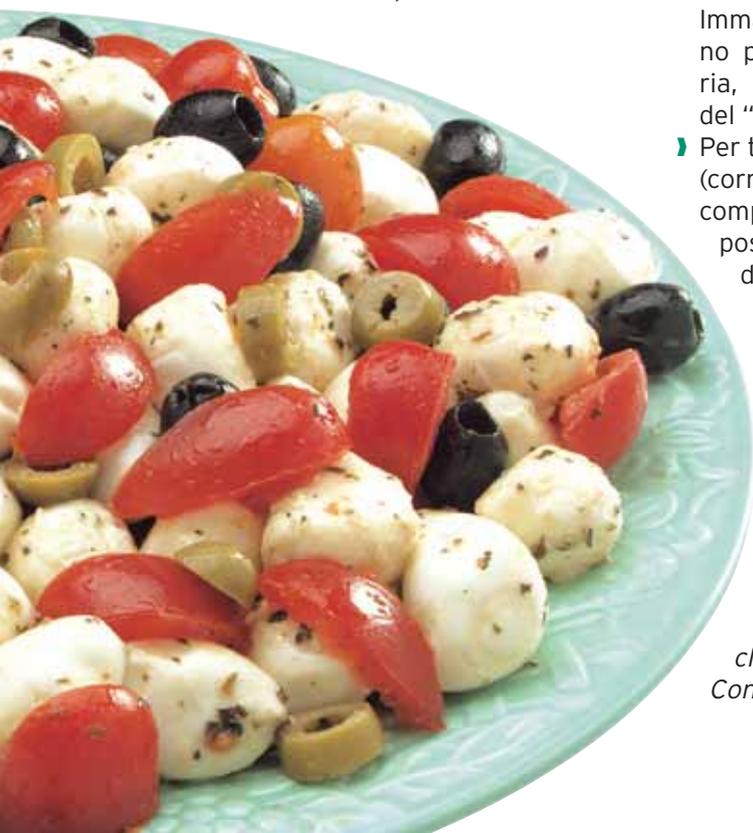
Di seguito riportiamo alcuni dati che definiscono la dimensione degli impatti generati, partendo dalle emissioni climalteranti di CO₂ derivanti dalla importazione di materie prime agro-alimentari per finire alla emissione di PM10, dannose per la salute pubblica, nell'ambito della distribuzione urbana di un pasto veicolato considerando che:

- ▶ per trasportare via nave 1,8 Kg di cipolle dalla Nuova Zelanda all'Inghilterra si emettono 414 Gr. di CO₂; per trasportare via aerea sempre dalla Nuova Ze-



landa 1 Kg di frutti di bosco si emettono 10.738 Gr di CO₂, mentre quando per trasportare via terra 400 grammi di limoni coprendo una distanza di 1.500 km (tra Ventimiglia e Palermo) si emettono solo 43 grammi di CO₂. Immaginiamo quanta CO₂ in meno potremmo immettere nell'aria, se adottassimo il concetto del "farm to fork" in filiera corta!

- ▶ Per trasportare un Kg di alimenti (corrispondente a circa due pasti completi) in ambito urbano si possono emettere circa 150 mg di PM10 per Kg di cibo, ovvero circa 75 mg per pasto.



Lasciamo al lettore, l'onere di trarre le conclusioni da tutto questo rilanciando in ogni caso, per dovere di informazione, la riflessione sul tema della sostenibilità degli attuali modelli di ristorazione. ◀

Fonti:

Etaing Oil, Food Supply in a changing climate Sustain 2001
 Consorzio Risteco.