

L'IMPRESA DELLE IMPRESE | IL FOOD

L'eco-ristorazione lo non spreco

Dieci locali veneti si sono coalizzati in un progetto di responsabilità sociale. Nel disciplinare rientrano 75 azioni per rendere l'attività più sostenibile: dal riutilizzo degli avanzi al risparmio energetico

Un tempo era una pratica diffusa solo oltre Oceano. L'Europa - e la stessa Italia - di fronte alla richiesta di una doggy bag, ovvero di poter portare a casa gli avanzi del cibo ordinato e non consumato al ristorante, era piuttosto reticente. Ma l'esigenza di una maggiore attenzione alla scarsità delle risorse ha portato anche il settore della ristorazione nostrana a una nuova presa di coscienza. Così, la lotta agli sprechi è diventata pratica diffusa e apprezzata anche sulle tavole italiane.

La doggy bag è solo una delle 75 azioni indicate nel disciplinare dell'eco-ristorazione ideato da dieci ristoratori veneti, nell'ambito del progetto «Modello di responsabilità sociale d'impresa per l'ecosistema di business della ristorazione», finanziato dalla Regione Veneto e promosso con la collaborazione di Ascom Padova. Dopo un percorso biennale fatto di seminari, workshop e consulenze personalizzate, i ristoratori hanno stilato un documento contenente le azioni da realizzare per rendere la propria attività più sostenibile, con la possibilità di ottenere un apposito riconoscimento, ripartito in tre livelli: silver, gold e platinum, a seconda di quante azioni siano state adottate

(quelle obbligatorie sono almeno 35). La responsabilità sociale d'impresa nel food, infatti, si può declinare in molti modi, a partire dall'utilizzo di prodotti territoriali, passando per il risparmio energetico e per la raccolta differenziata, fino al riutilizzo degli avanzi non consumati per creare nuove ricette.

«Fare eco-ristorazione vuol dire sposare un nuovo modello di business orientato a uno sviluppo sostenibile di medio-lungo periodo, capace di apportare dei benefici non solo al titolare dell'azienda, ma anche a tutti i soggetti coinvolti, dai dipendenti ai clienti, fino ai fornitori» spiega Marco Italiano, responsabile formazione di Ascom Padova. Che precisa: «Ascom crede nella responsabilità sociale d'impresa e ora la declina anche nel mondo del food. In questo progetto, realtà solitamente in competizione tra loro hanno collaborato per raggiungere un obiettivo comune, nel nome di uno sviluppo sostenibile e a vantaggio dell'intera comunità».

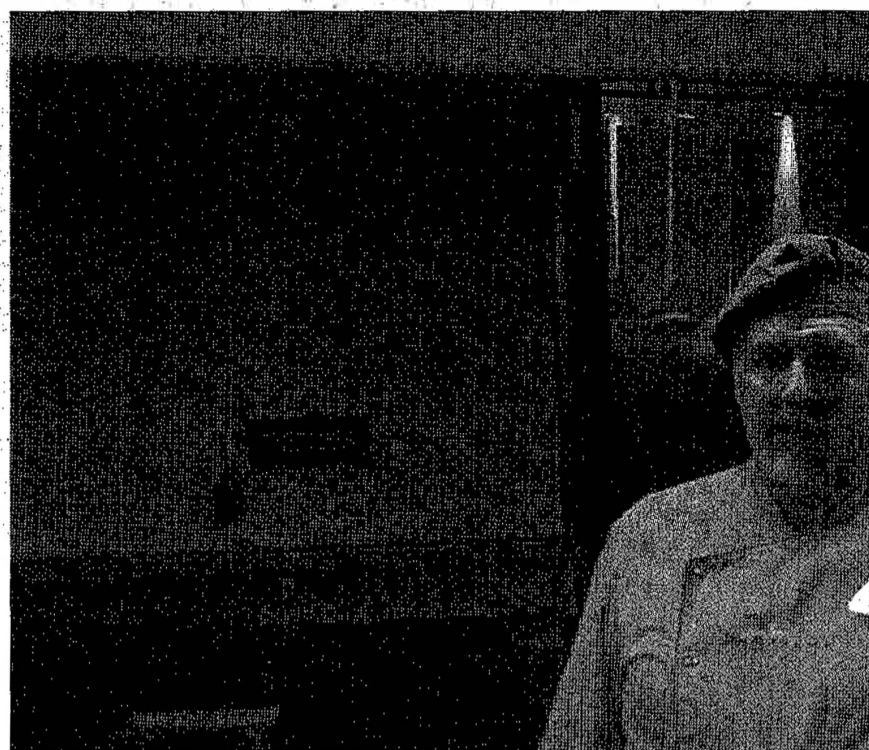
Il disciplinare è stato stilato prendendo a modello quanto già fatto in molti Stati: il Giappone, l'Australia, gli Usa, la Gran Bretagna, la Scandinavia e finanche la Nuova Zelanda. E anche in Italia c'è chi aveva già fatto qualcosa di simile, tra Piemonte, Emilia Ro-

magna e Trentino Alto Adige. Ora, dunque, è la volta del Veneto.

Quattro le realtà padovane che hanno contribuito in maniera determinante alla stesura del disciplinare: Nautilus Fish & Wine (ristorante itinerante), About Good Food (realtà specializzata nella consulenza in materia di qualità e sostenibilità alimentare), La Montanella (ristorante tradizionale di Arquà Petrarca) e Nero di Seppia (risto-caffè di Padova).

«Intendiamo la ristorazione in modo diverso rispetto al passato, guardando a una sostenibilità di lungo periodo più che al fatturato di ogni singolo mese. Con questo spirito, abbiamo avviato la nostra attività 7 anni fa, puntando, fin da subito, sulla qualità delle materie prime, sull'attenzione al riuso e sulla limitazione degli sprechi», spiega Renato Agnolon, titolare con la moglie Lucia Zanuzzi di Nautilus Fish & Wine, ricordando che la sostenibilità abbraccia non solo l'ambiente, ma anche il sociale. Nel ristorante itinerante di Agnolon, ad esempio, si usa come cartoccio per le preparazioni in stile street food, una carta certificata realizzata dai ragazzi disabili della cooperativa Polis.

Una sensibilità affine si ritrova nell'attività di Eugenia Rubin, ti-



**La legge Gadda
contro gli sperperi**

Dal produttore al consumatore, un terzo degli alimenti viene buttato: «Cifre incredibili»

Dalla produzione alla trasformazione, fino alla distribuzione e somministrazione, almeno un terzo degli alimenti prodotti nel mondo non viene consumato, per un controvalore complessivo di circa 580 miliardi di euro. Questa cifra equivale a un territorio produttivo delle dimensioni di Canada e India messe insieme. In Italia ogni anno lungo la filiera alimentare ci sono 5,6 milioni di tonnellate di cibo prodotte in eccedenza: il 64% delle eccedenze si registra nel settore primario, il 5 nella fase di trasformazione del prodotto, il 24 nel processo di distribuzione al consumatore e il 7 nella ristorazione. Il 91,4% delle eccedenze non viene recuperato ma diviene spreco, per un valore pari a 12,6 miliardi di euro.

Questi numeri sono emersi durante un incontro al Polo Tecnologico di Pordenone organizzato da ErgonGroup di Padova. «Quella dello spreco alimentare è una problematica che presenta risvolti di natura economica e sociale. Prendere consapevolezza che il cibo rappresenta una risorsa preziosa e che va quindi salvaguardata e valorizzata in tutta la filiera alimentare - spiega Daniele Della Bianca, presidente di ErgonGroup -, può portare vantaggio a imprese e comunità». Il settore è regolamentato dalla cosiddetta legge Gadda, «una legge particolarmente semplice e interessante - ribadisce Maria Chiara Gadda, intervenuta al convegno pordenonese - perché comprende e coinvolge diversi aspetti della vita e dello sviluppo del Paese intervenendo sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e imprenditoriale». Della legge ha parlato anche il segretario della Fondazione Banco Alimentare, Marco Lucchini: «In Italia si è passati dal 9% del 2015 al 20% del periodo 2016-2017, grazie anche alle innovazioni tecnologiche attuate dalle aziende».

ErgonGroup, attraverso il Lean Excellence 4.0, supporta le imprese nell'efficiamento dei processi aziendali e, quindi, nella riduzione degli sprechi. Un metodo che interviene su impianti, prodotti, materie prime e organizzazione di squadra al fine di raggiungere l'eccellenza operativa, ottimizzando i processi ed eliminando le perdite di produttività. Un sistema già messo in atto con successo da diverse aziende dell'industria alimentare a livello internazionale. ErgonGroup - 2.000 clienti seguiti, 70 dipendenti e sedi in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Marche e Toscana - opera su 12 aree di intervento in tutti i processi aziendali. (Al.Rin.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eco-ristoratori
Sopra, Renato Agnolon di Nautilus Fish & Wine, ristorante itinerante che pone molta attenzione al riuso e alla limitazione degli sprechi; qui a destra, le sorelle Eugenia e Patrizia Rubin del Nero di Seppia, risto-caffè aperto nel cuore di Padova

1968 50' 2018

CON VOI E PER VOI
DA 50 ANNI!!!

Optex
Lottica per giovani

UDINE - via del Gelso, 7 - tel. 0432.504910