

Chi ama il cibo non lo spreca

LO SPRECO DI CIBO

1/3

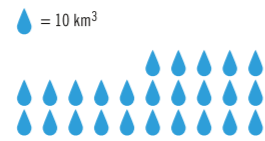
del cibo prodotto viene perso nel lungo percorso dal campo alla tavola.



250

km³

di acqua sono stati impiegati per produrre il cibo destinato al cestino.



28

%

della superficie agricola mondiale è coltivata per produrre cibo che viene buttato via.



LO SPRECO FUORI CASA

Al settore ristorazione è attribuito il 14% dello spreco medio a livello europeo

Per l'eccessiva dimensione delle porzioni di cibo servito che in parte viene lasciato nel piatto.



Per la difficile pianificazione degli acquisti alimentari, che si complica ulteriormente con il menù fisso e il servizio a buffet.



Per la scarsa diffusione delle pratiche che consentono ai clienti di portare a casa gli "avanzi" del proprio pasto.



RicibiAMO!

Cosa significa portare RicibiAMO nel vostro ristorante?

Partecipare a momenti di formazione e informazione per aumentare conoscenza e consapevolezza sul tema dello spreco.



Ridurre lo spreco in cucina e in sala attraverso misure pratiche ed efficaci e condividendo esperienze virtuose.



Fare rete e coinvolgere i clienti in percorsi di sostenibilità, condividendo intenti e strumenti tra cui la "family box" RicibiAMO (ma non solo!)



Sei interessato a far parte della rete dei ristoranti virtuosi di RicibiAMO? Contattaci: INFO@PIACECIBOSANO.COM - T. 333/5729331
Sei un cliente? Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO: WWW.PIACECIBOSANO.COM

Seguici su:  

Un progetto di

Piace
CIBO SANO

In collaborazione con IREN
comitati territoriali di Parma e Piacenza

iren

Con il supporto scientifico di

UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Con il contributo di

comieco



La ristorazione del futuro: da MasterChef allo chef sostenibile

Circa un terzo del cibo che ogni anno viene prodotto e destinato al consumo umano finisce nella spazzatura...

È ancor più raccapricciante scoprire che il nostro spreco corrisponde alle esigenze alimentari dell'intera popolazione africana... Ma perché sprechiamo tanto cibo? Gli studi evidenziano che le perdite avvengono lungo tutta la filiera, non solo in Italia ma in ogni parte del mondo. Tuttavia, è la gastronomia il semaforo rosso più rilevante, sia quella domestica, sia quella della ristorazione commerciale. Il motivo? Perché è proprio in questa fase del ciclo di vita dell'alimento che il consumatore opera le scelte di acquisto, di trasformazione, di conservazione, di presentazione e di convivialità che spostano l'ago della bilancia verso azioni di gestione responsabili o irresponsabili. Lo spreco non è solo il bidone dell'organico raccolto quotidianamente, ma è la serie di conseguenze delle nostre scelte che si propagano all'interno della filiera. In genere ne siamo inconsapevoli, sosteniamo ad alta voce che la responsabilità è solo degli agricoltori,

del mercato, della grande distribuzione e delle multinazionali, ma siamo molto poco educati sull'argomento. Se ci misurassimo con le mense scolastiche dei nostri figli o con i ristoranti ne vedremmo delle belle.

Lo chef etico e l'educazione alimentare

Alcuni ristoratori hanno iniziato veri percorsi di sviluppo sostenibile secondo una metodologia scientifica comprensibile, che possa essere comunicata oltre il piatto e oltre la cucina. Il movimento *Care's* (www.care-s.it) attraverso i suoi "Care days" intende fare luce sull'argomento e, a mio avviso, apre una nuova era di chef, stellati e non, che intendono svolgere un ruolo di responsabilità sociale e di condivisione di valori oltre i contesti televisivi. Se ne accorgono anche la scuola ALMA, che apre il



Sopra, gli chef di Care's che hanno partecipato all'incontro presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (Bolzano).

primo convegno sull'argomento a giugno (www.alma.scuolacucina.it/next_generation_chef/studiare_cucina_cucinare_scuola_congresso_biennale.aspx), e così pure le organizzazioni non governative, come *PiaceCiboSano* (www.piacecibosano.com/it/projects/Ricibiamo.5/) che è partito

che richiedono un approccio multidisciplinare e partecipativo. Non è questione di stelle e di divise, siamo tutti consumatori e responsabili della storia del cibo. Lo chef etico potrebbe essere un importante educatore, se rigoroso nelle argomentazioni, trasparente nella tracciabilità delle sue azioni, se adotta linee guida condivise sugli obiettivi di sostenibilità locale e globale. Vedremo se avremo chef davvero moderni in questo senso. ■

Ettore Capri
Ordinario di Chimica
Agraria Ambientale
ettore.capri@unicatt.it

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana a Colomo (PR), ha 3 principi ispiratori: integrità, correttezza, riservatezza. Con il suo Codice Etico ALMA intende promuovere un comportamento rispettoso e socialmente responsabile. Nella foto, il Palazzo Ducale, sede della Scuola.

© ALMA

