

Ristorazione Sostenibile 360, la certificazione che valorizza i ristoratori

La sostenibilità non può prescindere da chi utilizza le materie prime nella preparazione dei menu. Ettore Capri, docente all'Università Cattolica di Piacenza, ci illustra da cosa è nata un'iniziativa, al momento unica, che da un paio d'anni gode del patrocinio della Regione Emilia-Romagna

di Anna Mossini

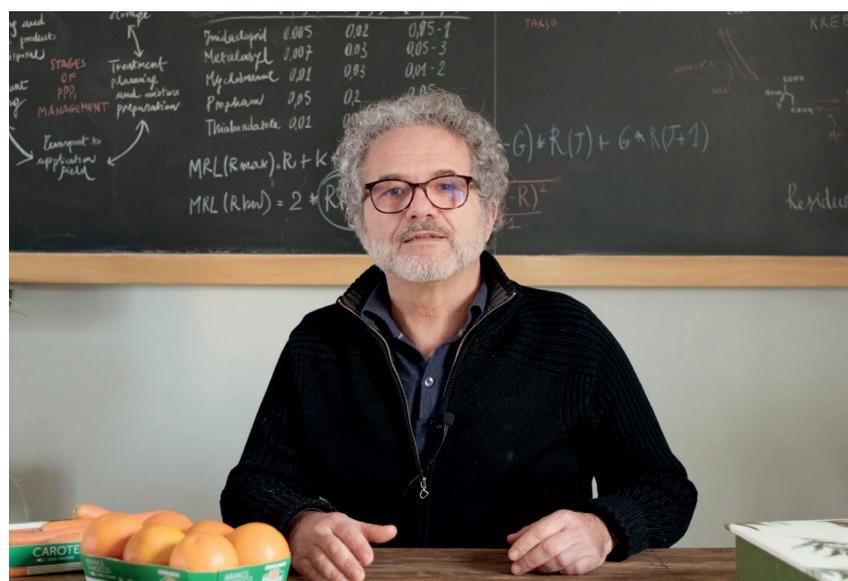
Chi è il “ristoratore sostenibile”? Qual è il suo ruolo all'interno della filiera agroalimentare? Perché è importante coinvolgerlo nell'ampio concetto della sostenibilità? Ma, soprattutto, cosa fa un ristoratore “sostenibile”? Nonostante l'indubbio legame che unisce il ristoratore alle materie prime che utilizza nella preparazione dei piatti, del binomio, possiamo dire inscindibile, che lo unisce al

produttore non si è praticamente mai sentito parlare. «Ed è un grossolano errore». A sottolinearlo è **ETTORE CAPRI**, docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e direttore di *Opera*, l'Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in agricoltura, think tank dedicato a ricerca, formazione, informazione, comunicazione sociale e politiche utili ai portatori di interesse europei.

Un progetto innovativo

Per rispondere allora ai quesiti con cui abbiamo iniziato questo articolo e capire perché è così importante oggi che anche il ristoratore assuma un ruolo tanto importante, dobbiamo partire da un progetto nato nel 2012 su iniziativa di Ettore Capri e della collega **MIRIAM BISAGNI**, presidente dell'Associazione *Piacecibosano Aps*: si tratta di **Ristorazione Sostenibile 360**, «un programma volontario di certificazione per la ristorazione che dal 2019 ha come partner la Regione Emilia-Romagna e che, attraverso la conoscenza degli aspetti ambientali, economici e sociali, è in grado di offrire una visione ampia e olistica della sostenibilità».

Un percorso che ha già coinvolto un centinaio di ristoratori in un iter formativo che quest'anno, causa la pandemia, si è svolto rigorosamente on-line, ma che appena le condizioni lo consentiranno potrà svolgersi in presenza. «Oggi il termine *sostenibilità* è molto gettonato, ma spesso non se ne conosce l'effettivo significato» puntualizza Ettore Capri. «*Ristorazione Sostenibile 360 (RS360)* ha l'ambizione di trasmettere quelle conoscenze indispensabili a favorire da parte del



Ettore Capri, docente all'Università del Sacro Cuore di Piacenza e direttore di *Opera*, Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in agricoltura.

ristoratore un approccio integrato al tema alimentare. Prendiamo ad esempio lo spreco, che non riguarda solamente i rifiuti prodotti in cucina durante la preparazione dei piatti o quello che viene scartato in sala; lo spreco alimentare investe prima di tutto la capacità del ristoratore di fare la spesa. Su questo fronte abbiamo riscontrato che l'impreparazione dei ristoratori è molto diffusa e a cascata si ripercuote sulla loro incapacità di essere realmente sostenibili.

Partendo da questo aspetto, possiamo parlare di un'autentica innovazione culturale che deve affrancarsi da una visione in cui la figura del ristoratore non è coinvolta nell'interezza della filiera; al contrario, egli va considerato come un importante interlocutore che interpreta la sostenibilità nel suo significato più autentico: un contenitore pieno di contenuti e non una moda del momento».

Professor Capri, chi è il ristoratore sostenibile?

«È quell'imprenditore che rispetta la terra e il cibo gestendo le risorse che utilizza con consapevolezza e responsabilità; è colui che prendendosi cura del personale alle sue dipendenze e della clientela che serve, sostiene le aziende impegnate nel sociale aprendo il suo ristorante alla collettività, ma è anche una persona che sa creare opportunità sul territorio dove opera investendo in tecnologie e formazione per ridurre l'impatto ambientale, migliorando e rendendo più sicuri i processi lavorativi».

Sostenibilità integrata

Come si sviluppa il programma RS 360?

«Il programma si snoda attraverso la partecipazione a sette moduli in cui il tema della sostenibilità viene affrontato nei diversi ambiti che interessano la gestione del ristorante. Si va dall'acquisto delle materie prime destinate alla preparazione dei menu alla loro formulazione, senza tralasciare la formazione del personale, la valorizzazione del territorio,

la gestione responsabile del team di lavoro nel pieno rispetto della parità di genere, includendo al contempo la gestione responsabile delle fonti energetiche, idriche, dei rifiuti e quindi dello spreco alimentare attraverso un costante monitoraggio: in buona sostanza, il ristoratore deve raggiungere obiettivi specifici in ogni modulo tracciato mediante l'uso di indicatori rendicontabili in un bilancio di ecosostenibilità».

Quanto interesse avete raccolto da parte dei ristoratori per questa iniziativa così innovativa?

«Molto, soprattutto perché chi ha partecipato l'ha fatto motivato da una grande consapevolezza e dalla sincera intenzione di approfondire il tema della sostenibilità intercettando le grandi opportunità che ne possono derivare per la propria attività, soprattutto ora in una prospettiva di riapertura post-pandemia, un periodo che si rivelerà sicuramente difficile ma che grazie alla straordinarietà del momento potrà riservare ampi spazi di miglioramento in un territorio qual è quello italiano, dove il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico, unito alle bellezze naturali e architettoniche, può davvero rappresentare un importante trampolino per il rilancio del settore».

Al termine del programma cosa viene rilasciato ai partecipanti?

«La certificazione di *Ristorante Sostenibile 360*, valida per un biennio, grazie al patrocinio della Regione Emilia-Romagna».

Certificare e verificare

Corso e certificazione sono automatici o occorre fare una richiesta specifica?

«No, non lo sono. Il ristoratore che intende ottenere la certificazione deve innanzitutto sottoscrivere l'accordo di adesione che va poi trasmesso a RS 360, la quale, a sua volta, verifica il materiale e predisponde il manifesto che dopo la ratifica da parte della Regione potrà essere esposto all'interno del ristorante o visualizzabile con un *QR-code* ri-

prodotto nel menu, permettendo al cliente di accedervi con il suo smartphone. Nel corso dei due anni di durata della certificazione e a garanzia della serietà del progetto, Ristorazione Sostenibile 360 effettuerà delle valutazioni a campione per verificare il rispetto delle regole previste dal Disciplinare».

Non abbiamo parlato del consumatore, un altro importante tassello della sostenibilità. È così?

«Senza dubbio, il rapporto tra produttore di materie prime, ristoratore e consumatore va amplificato anche se su questo fronte prevedo tempi molto lunghi ma ineludibili. Il corso previsto da RS 360, validato da un comitato scientifico di prim'ordine, contempla anche questo aspetto. Prendiamo ad esempio il concetto di produzioni agroalimentari a km 0. La comunicazione non può fermarsi

alla dichiarazione che un prodotto è buono perché è a km 0: deve invece spiegare che la buona agricoltura è tale perché produce nel rispetto di quella sostenibilità integrata a cui il progetto RS360 si richiama. Solo così si innesca realmente quel circuito virtuoso a cui, come dicevo prima, tutto si deve ricondurre per il rispetto ambientale, sociale, economico e per la promozione e la valorizzazione del territorio e delle nostre produzioni.

Il ristoratore sarà sempre più chiamato a vestire i panni del grande comunicatore che con competenza dovrà essere in grado di illustrare e spiegare il vero concetto di sostenibilità, magari abbandonando quell'atteggiamento un po' troppo autoreferenziale che soprattutto in questi ultimi anni lo ha contraddistinto».

Un'ultima domanda: quali sono gli

obiettivi di RS 360?

«Siamo partiti rivolgendoci al mondo dei singoli ristoranti, ma grazie a RS360 stiamo allargando il nostro raggio d'azione alla ristorazione collettiva, a quella commerciale, all'educazione e alla formazione. Ne è esempio il Master universitario di primo livello in *Food and Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione* dell'Università Cattolica di Piacenza e i progetti che si stanno moltiplicando negli istituti scolastici, presso le catene alberghiere e nel turismo di territorio. Non sarà un percorso veloce e magari semplice, ma i presupposti perché gli obiettivi vengano centrati ci sono tutti».

Anna Mossini

Nota

Per saperne di più è disponibile il video al seguente link: vimeo.com/529706289