

Ristoranti sostenibili parte da Piacenza il marchio nazionale



La presentazione del progetto "Ristorazione 360 sostenibile" a Fico, il grande parco dell'agroalimentare

A Fico (Bologna) lanciato il progetto che nasce in Cattolica ed è promosso dalla Regione Emilia Romagna e dal Ministero

Patrizia Soffientini

BOLOGNA

● Nasce a Piacenza il marchio "Ristorazione 360 sostenibile" che ha ambizioni di conquistare prima l'Emilia Romagna, poi l'intero Stivale. E' stato presentato ieri mattina a Bologna, nella cornice di Fico, il parco tematico dedicato al setto-

re agroalimentare e alla gastronomia, con le linee guida per i ristoranti interessati, la direzione scientifica spetta all'Università Cattolica di Piacenza. Ne ha riferito la ricercatrice Lucrezia Lamastra, che ne se occupa insieme a Ettore Capri, direttore dell'Osservatorio Europeo per l'Agricoltura sostenibile. Il marchio si ottiene su base volontaria, sono già una sessantina i ristoranti

fra Parma e Piacenza interessati a questa futura certificazione. Per averla si tratterà di ottemperare a un disciplinare articolato in dieci condizioni dimostrabili: «Dalla riduzione dello spreco di cibo - enumera Capri - al rapporto solidale con i territori di riferimento, dal rispetto dei prodotti locali e utilizzo di ricette tradizionali, dalla riduzione di emissioni che determinano alterazioni cli-

matiche e consumo di acqua, all'acquisto di prodotti agricoli sostenibili». In Cattolica il tema dei prodotti alimentari sostenibili e relative filiere è iniziato da tempo e già esiste la certificazione Viva per il vino. «Ora lavoriamo con il ministero dell'Ambiente - prosegue Capri - e stiamo coinvolgendo gli attori interessati a rendere più efficaci la produzione, la vendita e il consumo di prodotti sostenibili. Il programma nazionale punta a rendere virtuosi e competitivi i ristoranti». Nello spirito di un contenimento degli impatti negativi. A differenza del "bio" che ha un disciplinare di produzione, la sostenibilità coinvolge in modo ben più ampio l'ambiente e l'economia locale con risparmi anche energetici. Il tema è così attuale che in Cattolica per il prossimo anno accademico partirà un nuovo master sulla Ristorazione sostenibile. C'è un lavoro di due anni dietro a questo primo "lancio". La Regione Emilia Romagna, presente con l'assessore Paola Gazzolo, dimostra di crederci e ha presentato la molteplicità delle azioni su Spreco Zero di cibo. Peraltra, l'Emilia-Romagna ospita il 7,5 per cento dei ristoranti del Paese: 13.300 imprese su oltre 177 mila, ma è prima per numero di ristoranti che offrono prodotti bio (22,7 per cento del totale).

Alla presentazione a Fico hanno partecipato i "pionieri" Enrico Bergonzi, presidente del Consorzio Quality Restaurant Parma ed Ermanno Casari che presiede il Consorzio Modena a Tavola. Fiamma Valentino (ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) ha condiviso il progetto di lavorare su filiere per trasferire la certificazione di sostenibilità oggi appannaggio del vino. A Bologna sono intervenuti la piacentina Miriam Bisagni, presidente dell'Associazione PiacereCiboSano, Giancarlo Morelli, titolare di sei ristoranti fra Milano, Seregno e la Sardegna e nella giuria del concorso per la miglior ricetta "Ricibiamo", altra iniziativa piacentina, Nicolò Rizzati (Cattolica) che segue il progetto della coltivazione di fragole al carcere delle Novate.