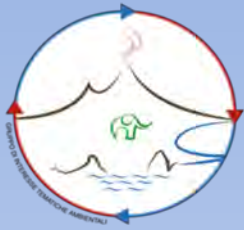




Sostenibilità, sobrietà e solidarietà

**Contrasto agli sprechi alimentari e
farmaceutici: da scarto a risorsa**

Modica (Ragusa) 02 luglio 2018



La certificazione dell'eco-ristorazione quale strumento di riduzione degli sprechi nel sistema agro-alimentare

**- Prof.ssa Agata Matarazzo –
Dipartimento Economia e Impresa-
Università degli Studi di Catania**

Introduzione

- La **sostenibilità dei processi di produzione** sta diventando sempre più un fattore di competitività per le imprese, in particolare per quelle che si pongono l'obiettivo di rispondere alla crescente richiesta di responsabilità sociale ed ambientale da parte del consumatore.
- Il sistema alimentare moderno affronta molte sfide nel campo della sostenibilità. Le conseguenze **ambientali, sociali ed economiche** della produzione e del consumo alimentare sono questioni sempre più urgenti.
- Per alcuni, è sufficiente “pulire” i processi di produzione inquinanti e quindi produrre prodotti “**più verdi**”; per altri, è necessario un ripensamento generale degli stili di vita ricchi e dei consumi di materiale.
- Tutti gli agenti del sistema agro-alimentare svolgono un ruolo determinante nel **miglioramento della sostenibilità alimentare**, nonostante le significative differenze che li caratterizzano, come ad esempio i motivi di scelta alimentare (ambientali o di salute), le abitudini e le norme personali e sociali, il coinvolgimento alimentare (naturalità e gusto dei prodotti sostenibili), la consapevolezza **dell'impatto ambientale** del cibo.

IL CONCETTO DI “SVILUPPO SOSTENIBILE”

Secondo la definizione più diffusa, fornita nel 1987 dalla World Commission on Environment and Development e contenuta nel rapporto “*Our common future*” (conosciuto come Rapporto Brundtland, dal nome del primo ministro norvegese che presiedeva la Commissione), lo sviluppo sostenibile è quello che consente di **soddisfare “i bisogni delle generazioni presenti senza compromettere la possibilità di soddisfacimento dei bisogni di quelle future”**.

Il nucleo centrale di questa definizione è rappresentato dalla manifesta necessità di garantire l'**equità intergenerazionale e intragenerazionale**.

Nel primo caso si fa riferimento all'esigenza di garantire che le **generazioni future** abbiano le stesse opportunità di accesso alle risorse naturali mondiali di quelle attuali; mentre, nel secondo caso si fa riferimento alla garanzia di parità di diritti di accesso alle risorse naturali globali (a partire da quelle alimentari) nell'ambito della **stessa generazione** e, quindi, tra persone che appartengono a realtà geografiche, sociali, economiche, politiche diverse.

Dichiarazione di Rio

- La Dichiarazione di Rio del 1992, tra i suoi principi, sancisce che *“Gli Stati, in conformità alla Carta delle Nazioni Unite e ai principi delle leggi internazionali, hanno il diritto sovrano di sfruttare le proprie risorse in funzione delle rispettive politiche ambientali e di sviluppo e hanno la responsabilità di assicurare che tali attività nel loro ambito di competenza o di controllo non provochino danni all’ambiente di altri Stati o territori oltre i confini della giurisdizione nazionale.”*
- (Principio 2), che *“Il diritto allo sviluppo deve essere deve essere attuato in modo da **soddisfare equamente i bisogni di sviluppo e ambientali delle generazioni presenti e future.**”* (Principio 3), che *“Nel quadro della realizzazione dello sviluppo sostenibile, la **tutela ambientale** costituirà parte integrante del processo di sviluppo e non potrà essere considerata separatamente da questo.”* (Principio 4) e che *“Per realizzare lo sviluppo sostenibile e ottenere una migliore qualità della vita per tutte le persone, gli Stati devono ridurre ed **eliminare i modelli insostenibili** di produzione e di consumo e promuovere adeguate politiche demografiche.”* (Principio 8).

LO SVILUPPO DELL' AGRICOLTURA SOSTENIBILE

La sfida delle diverse economie mondiali è quella di individuare le opportunità di sviluppo e di investimento sostenibili al fine di offrire un sostegno all'agricoltura locale e **valorizzare l'identità territoriale**.

Ogni nazione ha le proprie peculiarità e le proprie caratteristiche alimentari, puntare sullo sviluppo dell'agricoltura locale consente non solo di rivitalizzare il settore di base dell'economia, ormai "abbandonato", ma anche di migliorare le **modalità di nutrizione della popolazione**.

Tutto ciò consente di ridurre le malattie che sempre più si stanno diffondendo e che sono causate da una produzione alimentare di massa, spesso caratterizzata dalla ricerca delle **quantità** elevate e dell'aspetto esteriore privo di difetti piuttosto che della **qualità**.

La terra e le risorse idriche sono necessarie per la sopravvivenza dell'uomo. Esse forniscono non solo il cibo e gli altri prodotti alimentari, ma anche altri servizi essenziali come la purificazione dell'aria e dell'acqua, il mantenimento della diversità biologica, la decomposizione e il recupero dei nutrienti.

- Si sente parlare sempre più spesso di **green revolution**, per tale intendendosi una strategia di sviluppo che integri aspetti biologici, ambientali e sociali.
- Al fine di affrontare il problema della sicurezza alimentare, che riguarda non solo le nazioni in via di sviluppo ma anche quelle sviluppate, è di fondamentale importanza concentrarsi innanzitutto sullo sviluppo delle aree rurali e dell'**agricoltura sostenibile**.
- L'obiettivo dell'agricoltura sostenibile è quello di far fronte alla **domanda di cibo delle generazioni attuali senza sacrificare i bisogni delle generazioni future**. Ciò non può essere perseguito senza l'integrazione sistematica dei pilastri sociali, economici e ambientali dell'agricoltura e dello sviluppo rurale.
- I governi nazionali e le comunità internazionali devono dare all'agricoltura e al settore rurale la più elevata priorità in termini di **allocazione delle risorse** e di adozione delle **politiche di sviluppo** che siano rilevanti a **livello locale e abbiano consistenza globale**

GLI SPRECHI NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE: CAUSE, IMPATTO E SOSTENIBILITÀ



Attualmente, nel mondo, 795 milioni di persone soffrono la fame. Si tratta di popoli che vivono principalmente nei Paesi in via di sviluppo.

Le principali cause della fame sono la povertà endemica, la scarsità di infrastrutture per l'agricoltura, l'eccessivo sfruttamento dell'ambiente e, di conseguenza, i disastri naturali.

Di contro, ogni anno un terzo del cibo prodotto nel mondo, circa **1,3 miliardi di tonnellate**, viene sprecato senza arrivare nemmeno alle tavole, in quanto va a male durante la produzione o la distribuzione oppure perché viene gettato via come **rifiuto** nei negozi alimentari al dettaglio o nelle cucine dei ristoranti e delle mense.

Quando si parla di **spreco** in termini economici si fa riferimento **all'uso sbagliato o non redditizio delle risorse**.

Nel sistema agro-alimentare, circa 1/3 delle risorse alimentari sono sprecate nelle diverse fasi della filiera, produzione, trasformazione, distribuzione e consumo, con conseguenze negative sull'ambiente.

Lo spreco di cibo, non nutrendo nessuno, oltre a rappresentare **oltraggio etico e morale** e a generare implicazioni economiche, non solo è **inutile**, ma è anche dannoso.

Il cibo prodotto ma non consumato genera **impatti negativi** sull'ambiente (atmosfera, acqua, suolo) e sulla biodiversità, contribuendo al degrado e allo sfruttamento delle risorse naturali scarse.

Si pensi agli enormi quantitativi di terra, acqua ed energia che vengono utilizzati per cibi che poi non vengono consumati e quante **emissioni di gas serra** si generano inutilmente in atmosfera.

- Complessivamente, circa il **56%** delle FLW (*Food Losses and Waste*) avvengono nei Paesi sviluppati, il restante **44%** nei Paesi in via di sviluppo.
- Solo gli Stati Uniti sprecano 46 milioni di tonnellate di cibo all'anno (277 kg per persona). Tra gli altri Paesi che ogni anno sprecano le maggiori quantità di cibo vi sono l'Arabia Saudita (427 kg per persona), l'Indonesia (300 kg per persona) e gli Emirati Arabi (169 kg per persona).
- Tuttavia ci sono Paesi, come la Francia, l'Australia e il Sudafrica che, negli ultimi anni stanno raggiungendo importanti risultati nella lotta contro gli sprechi alimentari.

IL PARADOSSO GLOBALE DELLO SPRECO &



OBIETTIVO DEL PROTOCOLLO DI MILANO

- 50% spreco alimentare
entro il 2020

NEI PAESI OCCIDENTALI
SPRECHIAMO PIÙ DI QUANTO PESIAMO

cibo sprecato
pro-capite per anno
95-115 kg

peso medio
di una persona
65-80 kg

Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segrè e Falasconi

LO SPRECO IN ITALIA*



L'IMPATTO AMBIENTALE
DELLO SPRECO DOMESTICO

14,3 milioni tonnellate di **CO₂** l'anno
Per assorbirle servono

800.000 ettari di bosco



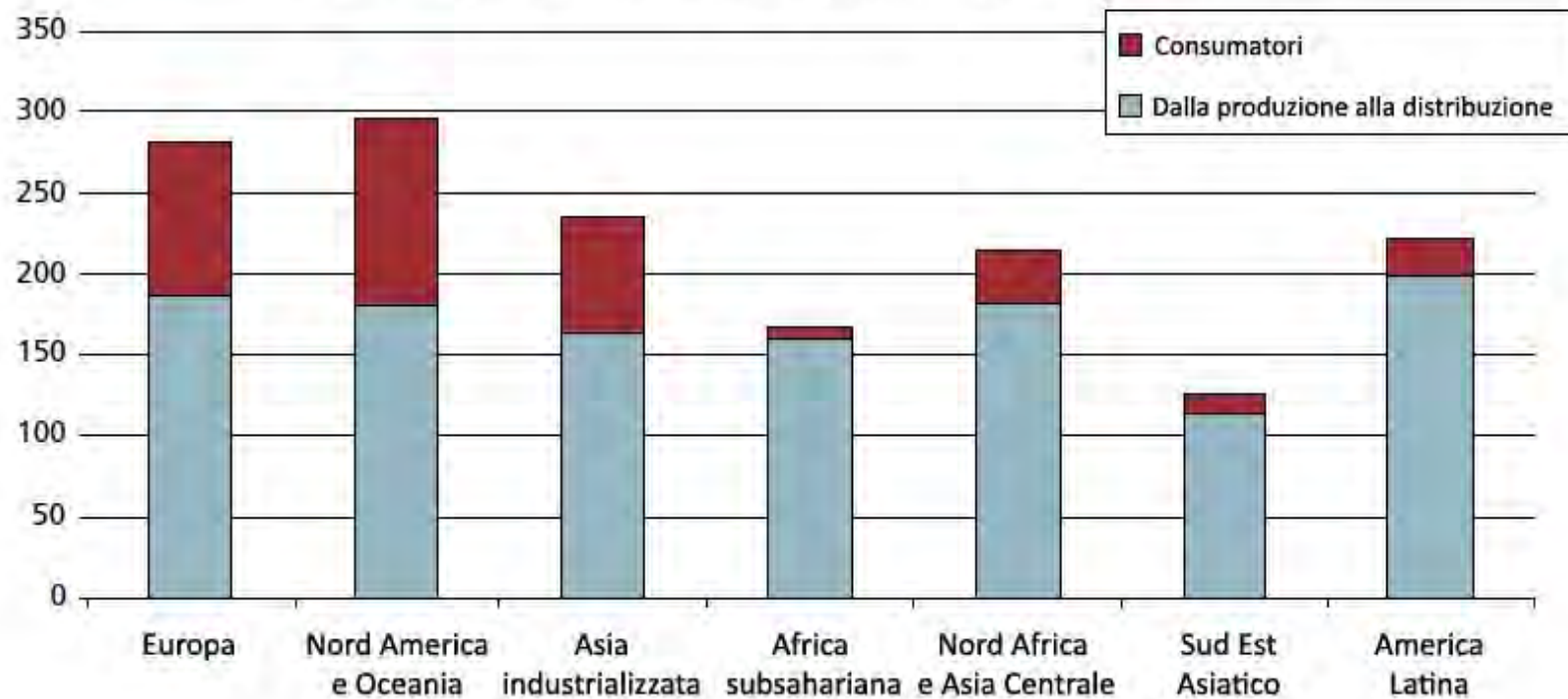
più dell'intera
superficie
boschiva
della Lombardia

Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segrè e Falasconi

*Dati medi per anno



Perdite e sprechi di cibo pro capite (kg/anno)



INTERDEPENDANCE OF EVERYTHING ON THE PLANET

- In the past we used resources in proportion to what the Earth can supply and regenerate
- Today we are living “in debt” –
- Annually using 1.5 Earth’s capacities of land and resources
- We will need 2 Earths by 2035 – unless we change the economic model

Overstepping Ourselves

As our Ecological Footprint continues to exceed Earth’s biocapacity, we overdraw from our future.



Source: Global Footprint Network, Earth Overshoot Day, 2012

▶ ● CIRCULAR TRIANGLE



CIRCULAR ECONOMY

Systemic change from linear to circular economy

CIRCULAR CHANGE

Changing business models

CIRCULAR CULTURE

Changing values and new narration

Source: Gm – Circular Change, 2017



1. FOOD SYSTEMS

What we can (could) track:

- Type of production,
- Net balance of nitrogen,
- Net balance of phosphorous,
- Share of locally supplied food,
- Food waste per capita...



1. FOOD SYSTEMS

Potencial:

- Urban gardens,
- Encouraging self-supply,
- Eco farming,
- Preserving the quality of soil ,
- Revitalizing degraded land,
- Biobased economy – biomass as alternative to fossil fuels,
- Replacing animal farming with fisheries/... (proteins),
- »Zero mile« menus in restaurants and public events,
- Implementing the »zero waste« concept,
- Adjusting menus in public institutions,
- Reconsidering “expiration dates”,
- Installing composting sites,
- Reducing food waste ...



GLOBAL FLW BY SUPPLY CHAIN STAGE



510 million tonnes of food

are wasted during agricultural production

32%



355 million tonnes of food

are wasted during post-harvesting and storage

22%



180 million tonnes of food

are wasted during industrial processing

11%



200 million tonnes of food

are wasted during distribution

13%



345 million tonnes of food

are wasted at the consumer level, in our homes for instance

22%

GLOBAL FLW: WHAT DO WE WASTE ?

Global attention and concern on food waste & losses are fully justified by these staggering figures:



Infographic by FAO

LA QUANTIFICAZIONE DEGLI SPRECHI

- La **filiera agro-alimentare** si può genericamente suddividere in quattro fasi:
- la prima fase fa riferimento alla **coltivazione**, alla produzione agricola e al raccolto delle colture;
- la seconda fase coincide con **la trasformazione industriale** dei prodotti agricoli in prodotti alimentari;
- la terza fase si riferisce **alla distribuzione all'ingrosso e al dettaglio**;
- infine, l'ultima fase coincide con il **consumo finale**, che avviene sia a livello domestico che di ristorazione.

- Circa 510 milioni di tonnellate sono sprecate nella fase della **produzione** agricola (**32%**), 355 milioni di tonnellate sono sprecate nelle fasi immediatamente successive alla raccolta (**22%**), 180 milioni di tonnellate si perdono durante la **trasformazione** industriale (**11%**), 200 milioni di tonnellate durante la **distribuzione** (**13%**), 345 milioni di tonnellate si sprecano al livello del consumatore, uso **domestico** e nella **ristorazione** (**22%**).
- Tutto ciò causa un danno enorme sull'ambiente.
- Ogni anno, l'uso non corretto delle risorse alimentari determina lo spreco di circa 250.000 miliardi di litri di acqua, un quantitativo che sarebbe sufficiente a soddisfare i consumi domestici di acqua in città come New York per 120 anni.

PERDITA E SPRECO: CAUSE E IMPATTI

• LE CAUSE



• GLI IMPATTI

AMBIENTALI

- Emissione gas effetto serra
- Degradamento del suolo
- Spreco di risorse idriche
- Consumo di energia

In Italia la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano il consumo di più di 73 milioni di metri cubi di acqua

36,5 mld di bottiglie da 2 litri

ECONOMICI

- Costo/Valore del cibo sprecato
- Valore delle externalità negative prodotte
- Costo-opportunità della superficie agricola

In media, negli USA una famiglia di quattro persone spreca cibo per un valore equivalente a 1.600 dollari l'anno

\$4,4 **4,4** dollari al giorno

Sufficienti per sfamare una famiglia in un Paese in via di sviluppo

ETICO/SOCIALI

- Spreco di cibo ↔ Difficoltà di accesso al cibo
- Eccesso di alimentazione ↔ Denutrizione
- Spreco di nutrienti ↔ Carenze nutrizionali

In Italia, per persona si sprecano **146 kg** di cibo



1/3 della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura

1,3 mld di tonnellate

- Lo studio stima, pertanto, che, in aggiunta ai mille miliardi di “costi diretti” dello spreco alimentare, circa 700 miliardi di dollari sono imputabili ai **costi ambientali**, mentre 900 miliardi di dollari sono imputabili ai **costi sociali**.
- Considerando le previsioni di crescita della popolazione mondiale, che si stima raggiungerà i 9 miliardi di persone nel 2050, la **lotta agli sprechi alimentari** è fondamentale per la riduzione **dell'impronta ambientale** della produzione agricola e il rispetto dei limiti biologici degli ecosistemi, nonché per assicurare a tutti un'adeguata disponibilità di cibo.
- È necessario affrontare il **problema degli sprechi alimentari**, coordinandosi e adottando misure adeguate a livello globale, in quanto essi generano, non solo consumo di risorse naturali, ma anche l'immissione di sostanze estranee all'ambiente di sostanze che, pur appartenendo alla natura, senza l'azione antropica sarebbero presenti in concentrazioni significativamente inferiori.

Gli sprechi nel sistema agro-alimentare: cause e impatti

Lo spreco di cibo in Europa

Fonte: Commissione Ue, Eurostat

In un anno in Europa finiscono nella spazzatura



90 milioni di tonnellate di cibo

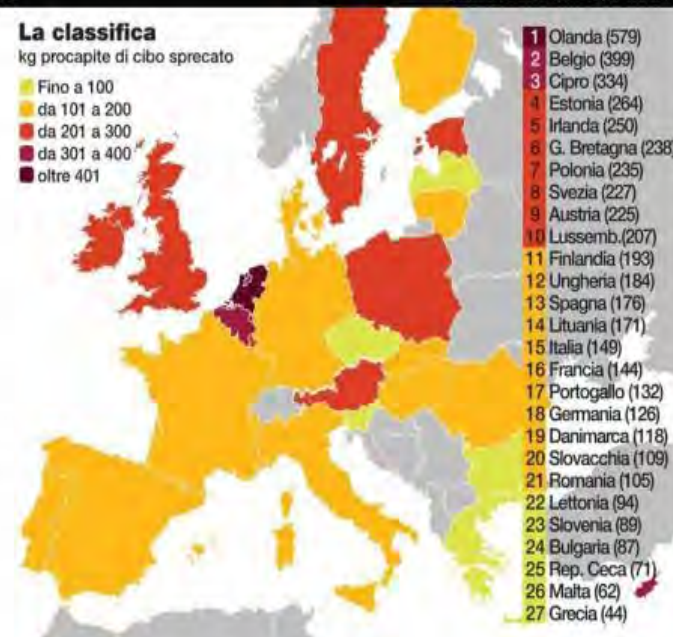


180 kg per persona

La classifica

kg procapite di cibo sprecato

- Fino a 100
- da 101 a 200
- da 201 a 300
- da 301 a 400
- oltre 401



Dove avviene lo spreco



- 5% distribuzione
- 14% ristorazione
- 39% produzione
- 42% in casa

Lo spreco alimentare annuo



1/3

della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura

1,3 mld di tonnellate

LO SPRECO ALIMENTARE A LIVELLO EUROPEO

Nel 2011 il Parlamento Europeo ha fornito una definizione di “**spreco alimentare**”, per tale intendendosi “l’insieme dei prodotti alimentari **scartati dalla catena agroalimentare** per ragioni **economiche o estetiche** o per prossimità della **scadenza di consumo**, ma ancora **perfettamente commestibili** e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in **assenza di un possibile uso alternativo**, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo **esternalità negative** dal punto di vista **ambientale**, costi **economici** e **mancati guadagni** per le imprese”.

In Europa, lo spreco alimentare è stimato intorno a 88 milioni di tonnellate, che equivale a circa **173 kg di spreco per persona**.

Questa stima fa riferimento al 2015 e prende in considerazione sia la frazione edibile che quella non edibile del cibo, il dato rappresenta, quindi, un ibrido tra **spreco alimentare** (comunemente inteso) e **rifiuto alimentare**.

L'ammontare totale di cibo prodotto **in Europa** per il 2015 era pari 865 kg per persona. Questo significa che circa il 20% del totale del cibo prodotto viene sprecato.

I settori che contribuiscono maggiormente allo spreco alimentare sono quello **domestico** (47 milioni di tonnellate) e quello della **trasformazione** industriale (17 milioni di tonnellate).

Questi due settori sono responsabili, quindi, del **72% del totale degli sprechi alimentari europei**. Il 12% deriva dal settore dei servizi di ristorazione (11 milioni di tonnellate), l'11% dal settore della produzione primaria (9 milioni di tonnellate) e il 5% dal settore della distribuzione, per tale intendendosi la vendita all'ingrosso e al dettaglio (5 milioni di tonnellate).

LO SPRECO ALIMENTARE A LIVELLO ITALIANO

In Italia la situazione è critica.

- L'osservatorio nazionale Waste Watcher, nel suo rapporto del 2016, fornisce i dati relativi allo spreco alimentare a livello italiano, il quale presenta un valore monetario pari a **16 miliardi di euro, cioè l'1% del PIL.**
- Lo spreco alimentare si manifesta principalmente a livello domestico: in ogni famiglia esso ammonta a circa **145 kg all'anno.**
- Allo spreco nelle famiglie vanno aggiunte le perdite in campo, cioè la quantità di prodotti agricoli **non raccolti** e lasciati nei campi, che, secondo i dati ISTAT 2011 è pari a circa 1,34 milioni di tonnellate (il **2,4%** della produzione agricola totale italiana), e il cui valore economico ammonta a circa 1 miliardo e 160 milioni di euro, e gli sprechi nella distribuzione, circa 270 mila tonnellate, il cui valore economico ammonta a circa 1 miliardo e 430 milioni.
- Di fronte a questa situazione scoraggiante, si sta cercando di porre in essere degli **interventi mirati al contenimento del fenomeno e al cambiamento della cultura del consumismo.**



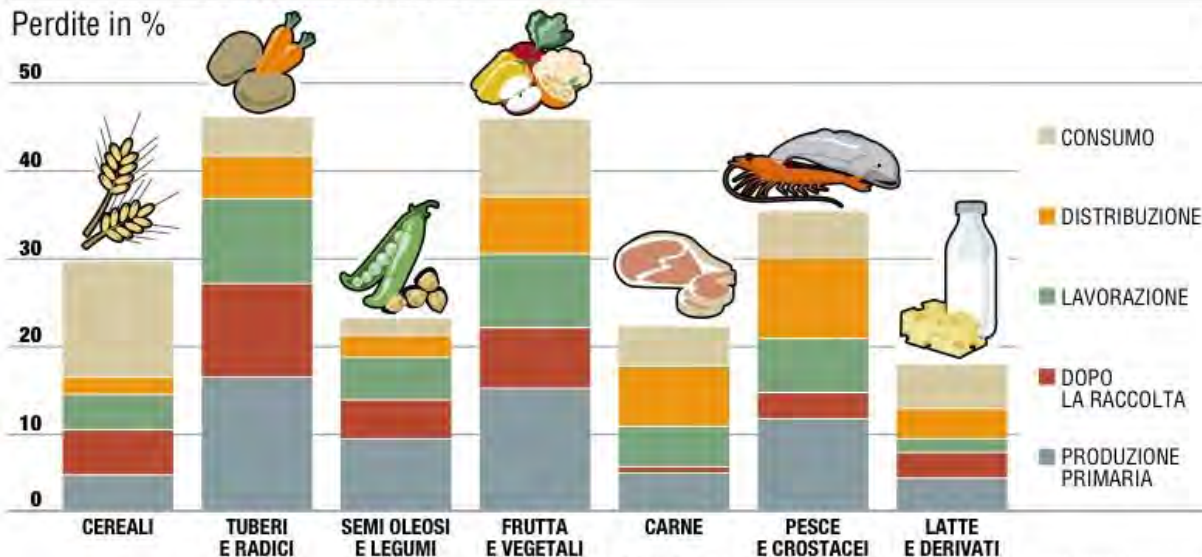
#IONONSPRECO

OGNI ANNO RECUPERIAMO
550MILA TONNELLATE DI CIBO CHE
 VENGONO **DONATE**
 A CHI È IN DIFFICOLTÀ

CON IL **PIANO "SPRECOZERO"**
 ABBIAMO RESO PIÙ **CONVENIENTE**
 PER LE IMPRESE **DONARE**
 CHE SPRECARE

ABBIAMO APPROVATO
 LA **LEGGE CONTRO GLI SPRECHI**
 INTRODUCENDO **STRUMENTI**
UNICI IN EUROPA

GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI



Fonte FAO 2011. Perdite e sprechi di cibo nel mondo. Dimensioni del fenomeno, cause e prevenzione

- Anche l'**Italia**, in virtù della recente **Legge n.166 del 19 agosto 2016**, che incentiva le aziende e i produttori a ridurre gli sprechi e donare cibo ai più bisognosi, sta facendo importanti passi avanti.
- Secondo i dati del *Food Sustainability Index (FSI)*, l'Italia occupa il 9° posto su 25 Paesi, che rappresentano i 2/3 della popolazione mondiale e l'87% del PIL globale e che sono classificati in base alla quantità di “cibo perso e sprecato”.
- In particolare, il massimo punteggio è ottenuto su alcuni indicatori, tra cui quello relativo alle “**politiche** messe in campo per rispondere allo spreco di cibo”.
- Su altri indicatori, invece, sono ancora necessari dei miglioramenti, un esempio è rappresentato dallo “**spreco domestico**”, cioè quello del consumatore finale che in media getta **110 kg di cibo all'anno**.

Legge n. 166

- È del 19 agosto 2016 la Legge n. 166 sul recupero delle eccedenze³⁶. Si tratta di un provvedimento che testimonia l'impegno dell'Italia nella lotta contro gli sprechi alimentari, al fine di raggiungere l'obiettivo di recuperare gli enormi quantitativi di cibo che ogni anno vengono sprecati in ogni fase del sistema agro-alimentare.
- Per la prima volta nell'ordinamento italiano vengono definiti i termini "eccedenza" e "spreco" alimentari.
- Rispetto all'analogha legge emanata solo sei mesi prima in Francia, caratterizzata da un intento punitivo, la legge italiana punta sugli **incentivi**, sulla raccolta dei prodotti agricoli che non vengono raccolti e la loro **cessione a titolo gratuito**, sulla **donazione del pane** che rimane **invenduto** entro 24 ore dalla produzione, sulla riduzione degli **sprechi nel settore della ristorazione**, consentendo ai clienti, anche nei ristoranti stellati, di portare a casa ciò che avanza sulla propria tavola attraverso la "**family bag**".

- Nel quadro legislativo delle azioni e delle politiche volte alla riduzione degli sprechi, trova spazio anche la **promozione delle produzioni** a “km 0”.
- Dai dati dell’osservatorio Waste Watcher emerge, tuttavia, una insoddisfacente informazione dei cittadini sulla normativa “anti-spreco”: il **90%** degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni.
- Il WWF, nel rapporto del 2013 “*Quanta natura sprechiamo?*”, ha calcolato alcuni indicatori che consentono di tradurre in numeri l’impatto ambientale causato dallo spreco alimentare.
- In media, gli alimenti prodotti e non consumati determinano la perdita di circa **1.226 milioni di metri cubi di acqua**, **l’emissione di gas serra pari a circa 24,5 milioni di tonnellate di CO₂eq**, l’immissione nell’ambiente di circa **228.900 tonnellate di azoto reattivo**, che ha un pericoloso impatto sia sulla qualità dell’acqua che sulla flora e la fauna idrica. La maggior parte dell’azoto reattivo che viene immesso nell’ambiente deriva proprio dal settore agroalimentare, in particolare esso deriva dall’utilizzo di **fertilizzanti** e dalla diffusione di reflui **zootecnici**.
- I costi ambientali dello spreco sono a carico della collettività e delle generazioni future, in quanto **incidono negativamente sulla qualità della vita** delle popolazioni.

IMPATTO DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

- Il cambiamento climatico coinvolge il sistema agro-alimentare per due motivi differenti: in primo luogo, il cambiamento climatico incide sui rendimenti alimentari e, quindi, sulla **salute**; in secondo luogo, la produzione alimentare contribuisce sostanzialmente al cambiamento climatico e, quindi, ai suoi diversi effetti sulla **preservazione della biodiversità**.
- Il sistema agro-alimentare è responsabile di circa il **35%** delle emissioni di anidride carbonica (CO₂), di metano (CH₄) e di protossido di azoto (N₂O).
- La maggior parte delle emissioni è generata dal processo di **deforestazione** ai fini dell'estensione delle coltivazioni, dagli animali e dalle risaie, che producono metano, e dall'**eccessivo utilizzo di fertilizzanti**, che causano l'accumulo di protossido di azoto nei terreni.
- Il settore agro-alimentare è quello più esposto ai rischi dei cambiamenti climatici generati dai gas serra, sia per quanto concerne l'alterazione dei cicli climatici tradizionali, sia per il degrado ambientale, **l'erosione dei suoli, la siccità, la salinizzazione, le infestazioni** e le patologie fungine e virali. La **zootecnia** contribuisce per il **18%** a tutte le **emissioni di gas serra**.
- Gli **eventi meteorologici estremi**, che si verificano in ogni regione agricola del mondo, provocano gravi **danni al bestiame e alle colture**. La maggior parte delle colture sono sensibili agli effetti diretti dell'alta temperatura, della diminuzione delle precipitazioni e delle inondazioni.

- Per stimare l'impatto ambientale degli alimenti sprecati si considerano tutte le fasi del loro "ciclo di vita", cioè tutte le fasi del sistema agro-alimentare secondo l'approccio LCA (*Life Cycle Assessment*), e si calcolano indicatori quali il *Carbon Footprint*, il *Water Footprint* e l'*Ecological Footprint*.
- L'obiettivo generale di questi indicatori è di quantificare la domanda antropica su un ecosistema e valutare l'eventuale superamento della capacità degli ecosistemi di **rigenerare le risorse** che l'umanità consuma e assorbire gli scarti che essa genera

La ristorazione sostenibile

- Integrare i **principi di consumo e di produzione sostenibili** nei **modelli di comportamento quotidiani** è una sfida importante per i governi che perseguono la **sostenibilità** nel lungo termine, ma è necessario disporre di **nuovi strumenti** per metterli in pratica.
- Si parla di *pratiche di consumo*, per indicare che i consumi **rispettosi dell'ambiente** si verificano nel contesto del consumo quotidiano e di routine piuttosto che a seguito di decisioni distinte. Pertanto, il consumo quotidiano può essere inteso in termini di **pratiche sociali**, consistenti in un nesso di elementi interconnessi come attività mentali e corporee, in specifici contesti.
- Nell'epoca **della green economy e dell'ecosostenibilità** anche un pranzo in un ristorante deve **rispettare le buone pratiche** volte alla **tutela dell'ambiente**.
- L'**eco-ristorazione** rappresenta un modo diverso, nuovo e sostenibile di considerare la tavola.
- Nel settore della **ristorazione sostenibile**, si ravvisa la necessità di cambiare particolari pratiche di consumo alimentare (cioè il consumo di particolari cibi da parte di particolari persone) per scopi particolari, quali la **riduzione delle emissioni di biossido di carbonio** o la promozione delle economie locali.
- Le modalità con cui ciò si dovrebbe realizzare comprendono **tecniche, procedure, strumenti** (come gli obblighi e le misure di sostegno per i ristoratori).

- L'Italia è un Paese con una forte **vocazione e tradizione per la ristorazione**, un settore in continua evoluzione che presenta diverse formule di offerta.
- Un numero crescente di ristoratori, soprattutto nel Nord Italia, si stanno prodigando per dimostrare il proprio impegno nella **salvaguardia dell'ambiente**.
- Il cliente, sia per motivazioni personali che per l'effetto delle campagne di **marketing**, è sempre più attento a ciò che mangia, alle modalità di preparazione, all'**igiene**, alla **stagionalità** e alla provenienza dei prodotti e agli **sprechi**, pertanto, è sempre più portato a preferire e scegliere quei ristoranti che si caratterizzano per l'attenzione e la cura verso questi aspetti.
- Il modello dell'eco-ristorazione si sta pian piano affermando, ma, al fine di supportare il processo di rinnovamento dei sistemi di produzione e somministrazione dei cibi, così da migliorare le **performance ambientali**, risulta necessario poter attribuire al cibo un valore ambientale oggettivo, **riconoscibile e spendibile sul mercato**.
- Occorre, cioè, far ricorso ai cosiddetti **marchi ecologici**, in modo tale da poter dimostrare agli stakeholder la responsabilità di un'impresa nei confronti dell'utilizzo e della gestione sostenibile delle risorse.

L'IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE

- Negli ultimi anni si è assistito ad un crescente interesse verso il fenomeno delle “*reti agroalimentari alternative*”. Gli alimenti a base di prodotti di origine locale sono stati proposti come un **modello di consumo sostenibile** per una serie di ragioni economiche, sociali e ambientali.
- Le catene di approvvigionamento alimentare (ri)-localizzate e biologiche sono diventate al centro dell'attenzione da parte di accademici, responsabili politici, attivisti della comunità e governo e si è cercato di comprendere il loro potenziale nel combinare la sostenibilità rurale con il **cambiamento del comportamento al fine di un consumo sostenibile**.
- Si parla di *ecological entrepreneurship* (imprenditorialità ecologica), cioè una forma di imprenditorialità in cui gli attori chiave agevolano lo sviluppo sostenibile dell'alimentazione, attraverso una combinazione di **strategie di frammentazione, specializzazione e costruzione della qualità**.
- **In passato** il consumatore era attirato principalmente dall'aspetto esteriore del cibo che consumava, **domandava alimenti privi di difetti e indifferenziati**. **Oggi**, invece, è sempre più attento agli **aspetti ambientali**, alle caratteristiche **nutrizionali** e alle modalità di produzione degli alimenti.

- Cruciale per lo sviluppo sostenibile è la creazione di una **ricchezza sostenibile**, questo significa che le **iniziative sociali e imprenditoriali** devono essere in armonia con il rispetto del capitale naturale, umano e produttivo.
- È necessario, pertanto, un attento equilibrio tra il soddisfacimento dei bisogni di consumo e i livelli di investimento, al fine di garantire il futuro benessere sia dell'ambiente che delle imprese. Lo sviluppo sostenibile richiede iniziative imprenditoriali che mirano ad investire nell'ambiente locale, creando/rafforzando le istituzioni locali e impiegando persone e risorse.
- Il Presidente della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), Lino Enrico Stoppani, sottolinea che **ridurre gli impatti sull'ambiente** è un obiettivo primario su cui puntare oggi e in futuro, per rendere l'Italia sempre più in linea con gli orientamenti europei. In Italia lo scenario evidenzia un progressivo orientamento a pratiche **"green" di bar e ristoranti**, tuttavia il panorama risulta frammentato e disomogeneo.
- È necessario promuovere una cultura della sostenibilità del fuoricasa su base nazionale: adottare **comportamenti sostenibili** non deve essere visto solo come un costo, ma anche come un'opportunità. Stoppani evidenzia che uno dei principali pregiudizi verso la sostenibilità deriva dal fatto che viene considerata come una scelta dai **costi elevati**.
- In realtà, al contrario, essa comporta risparmi sul lungo periodo e importanti **vantaggi**, anche nei confronti della clientela.

- Consumando prodotti locali, di stagione e a chilometro zero, e prestando particolare **attenzione al tema degli imballaggi**, si possono **ridurre** in modo significativo le **emissioni di gas serra**.
- Inoltre, attraverso **l'accorciamento della filiera**, i prezzi ne risentono in modo positivo. In un mondo dominato dalla globalizzazione, parlare di sviluppo e **rafforzamento delle economie locali**, attraverso pratiche quali l'agricoltura biologica e la filiera corta, sembrerebbe quasi anacronistico. Tuttavia, la concorrenza globale, se da un lato presenta importanti vantaggi, quali la razionalizzazione dei siti e delle tecniche produttivi, nonché delle operazioni di mercato, dall'altro, tende a **distribuire in modo irregolare**, nel tempo e nello spazio, i costi e i benefici che ne derivano.
- Ne consegue che, le comunità che non sono abbastanza fortunate da trovarsi a **vantaggio della scala globale della logistica**, tendono ad avere **marginalità economica, politica e sociale**. Lo sviluppo economico locale, dunque, può rappresentare un'efficace misura contro la vulnerabilità economica, politica e sociale dovuta alle forze della **concorrenza globale**. Si rende necessario l'incremento, la specializzazione e la ricostruzione delle **aree rurali**, al fine di creare le condizioni favorevoli per la produzione agricola



L'**SDG 1** chiede la fine della povertà in tutte le sue manifestazioni, inclusa l'estrema povertà, nei prossimi 15 anni. Prevede una **prosperità condivisa**, standard di vita di base e benefici di protezione sociale per le persone ovunque, compresi i più poveri e i più vulnerabili.





L'**SDG 2** cerca di porre **fine alla fame e alla malnutrizione** e garantisce l'accesso a cibo sicuro, nutriente e sufficiente. I sistemi di produzione alimentare sostenibili e resilienti sono un fattore chiave per raggiungere questo obiettivo. L'implementazione di pratiche agricole sostenibili può contribuire a garantire la futura sicurezza alimentare in uno scenario di crescente domanda e cambiamento climatico.



L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

- La tutela del capitale ecologico è facilitata dall'utilizzo della pratica dell'**agricoltura biologica**, che, riconoscendo i diritti delle specie non umane ad un'esistenza condivisa con l'umanità, cerca di lasciare una *ecological footprint* quanto più piccola possibile sulla natura.
- L'agricoltura biologica si riferisce alle tecniche di coltivazione che non usano fertilizzanti e pesticidi chimici artificiali. In questo senso, "biologico" è solo una tecnica di produzione, che non comporta necessariamente alcun cambiamento nei sistemi di fornitura e che si contraddistingue per essere più in armonia con l'ambiente e con gli ecosistemi locali. Per questo motivo si configura come metodo di produzione sostenibile

LA VALORIZZAZIONE DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE

La produzione tipica, soprattutto quando è realizzata nelle piccole aziende, è garanzia di riduzione dell'impatto ambientale e, quindi, di sostenibilità.

Al fine di tutelare, preservare e valorizzare l'esistenza dei prodotti tipici, la normativa europea disciplina le **denominazioni di origine** secondo livelli crescenti di specificità: STG, *Specialità Tradizionale Garantita*, IGP, *Indicazione Geografica Protetta*, DOP, *Denominazione d'Origine Protetta*.

L'ottenimento da parte di un prodotto delle suddette certificazioni è garanzia di proprietà organolettiche e nutrizionali peculiari, in quanto collegate strettamente al territorio, e superiori rispetto ai prodotti uguali, ma che provengono da altre zone.

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti in Europa con il Regolamento Comunitario 2081/1992, poi sostituito dal Regolamento 510/2006/CE.

LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE O “ECO-RISTORAZIONE”

La parola **ristorante** deriva dal francese *restaurant*, participio passato del verbo *restaurer*, che significa ristorare. Questo verbo, in una delle sue tante accezioni italiane, fa riferimento all'atto di far tornare forti e vigorose, vitali ed efficienti, le forze di un corpo.

Risulta immediata, pertanto, la connessione tra l'attività di ristorazione e il suo obiettivo, cioè quello di “ridare forza e sostegno” attraverso i piatti, non solo ai clienti ma anche all'ambiente, e ciò è possibile solo se i cibi offerti sono di qualità e sostenibili.

Ristoratori e clienti devono essere consapevoli che mangiare fuori casa non implica cibo di scarsa qualità, sprechi e insostenibilità. È possibile sviluppare la creatività culinaria rispettando l'ambiente ed utilizzando prodotti sostenibili.

Pertanto, la sostenibilità deve essere anche economica e sociale, un'azienda che, per rispettare l'ambiente, attua una gestione che a lungo andare risulta fallimentare, non può considerarsi di successo, poiché nel momento in cui licenzia i propri dipendenti ed è costretta a cessare l'attività, ottiene risultati opposti a quelli che si era prefissata.

- La **ristorazione sostenibile** rappresenta un nuovo approccio gestionale alla ristorazione che ha come obiettivo il miglioramento delle prestazioni ambientali dell'azienda, attraverso la **riduzione degli impatti negativi sull'ambiente**, e, contemporaneamente, la crescita dei vantaggi di natura socio-economica.
- Nel corso del 7° Forum Internazionale su alimentazione e nutrizione, organizzato da BCFN (Barilla Center for Food and Nutrition) e tenutosi a Milano l'1 dicembre 2016, esperti, ricercatori, giornalisti, opinion maker, agricoltori, imprenditori dell'industria alimentare da tutto il mondo si sono confrontati e hanno condiviso **dati scientifici, evidenze e best practices**, al fine di promuovere il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile in campo alimentare e costruire un modello di alimentazione che sia allo stesso tempo rispettoso della salute degli individui e del pianeta.
- Il suo slogan, ***"Mangiare meglio, mangiare meno, cibo per tutti"***, sostiene fortemente l'importanza di scegliere attentamente le materie prime con cui **realizzare i piatti**, tenendo in considerazione **non solo il loro impatto sulla salute umana, ma anche quello sull'ambiente**.

- I principi di un **ristoratore sostenibile** sono gli stessi del cittadino che vuole tutelare la propria salute e l'ambiente: scegliere attentamente le materie prime, tenendo conto delle modalità in cui vengono prodotte e lavorate; rispettare la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori che sono più sensibili alla riduzione degli impatti ambientali; ridurre gli sprechi.

Un buon **eco-ristorante** dovrebbe focalizzarsi su quattro aree principali: energia, acqua, cibo e rifiuti.

Per quanto **riguarda l'energia**, a causa dei numerosi macchinari utilizzati (congelatori, forni, abbattitori, lavastoviglie, ecc.), l'attività di ristorazione è molto energivora. Pertanto, un eco-ristorante virtuoso dovrebbe orientarsi sia verso il risparmio energetico (sostituire le lampadine tradizionali con quelle a led, utilizzare carta riciclata per qualsiasi utilizzo, da quella per la stampa a quella per la cucina, ecc.) che verso l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili. La riduzione dei consumi energetici determina una riduzione dei costi fissi e un aumento della competitività.

I consumi di **acqua** nell'attività di ristorazione sono esorbitanti. Si stima che la preparazione di un pasto richieda dai 20 ai 40 litri di acqua, se si considerano i diversi utilizzi dell'acqua per cucinare, per bere, per pulire gli ambienti e i macchinari, per la lavastoviglie. Al fine di ridurre questi consumi, un ristorante sostenibile non deve investire in tecnologie costose, ma deve solamente adottare semplici accorgimenti, cambiando le abitudini e formando il personale.

Per quanto concerne *il cibo* acquistato, si deve rigorosamente rispettare la filosofia dell'agricoltura biologica e del *km 0*, ricercare il non ogm e, quindi, in altre parole, scegliere prodotti naturali e a basso impatto su suolo, acqua e aria.

Con riferimento ai *rifiuti*, i ristoranti producono un grande quantitativo di rifiuti, soprattutto imballaggi e rifiuti organici, che determinano ingenti emissioni in discarica. Pertanto, dovrebbe essere un imperativo la pratica della raccolta differenziata, l'utilizzo di detersivi che non producono eccessivi rifiuti e l'adempimento degli obblighi di gestione e smaltimento dei residui alimentari, tra cui gli oli esausti, altamente inquinanti. Occorre sottolineare che nei rifiuti si contemplano anche gli "scarti alimentari"; è necessario, quindi, promuovere anche degli strumenti che consentano di ritirare e donare gli avanzi ancora perfettamente commestibili a chi ne ha bisogno.

Negli ultimi tempi si stanno scoprendo nuove frontiere nell'arte culinaria, specificamente finalizzate alla tutela delle risorse naturali finite e alla riduzione dei residui alimentari.

CAPITOLO 2

Come ridurre gli impatti ambientali della ristorazione

Gli impatti ambientali dei servizi di ristorazione sono molteplici: consumi energetici e idrici, trasporto delle risorse alimentari, consumo di prodotti (per la pulizia, la promozione, la somministrazione dei pasti, etc.), produzione di rifiuti, etc. Pur non essendo disponibili ancora molti dati di letteratura a questo riguardo, negli ultimi anni l'interesse è rapidamente cresciuto e sono stati effettuati diversi studi e analisi sul tema.

I flussi in entrata e uscita legati al servizio di ristorazione possono essere rappresentati come nello schema che segue (Figura 4).

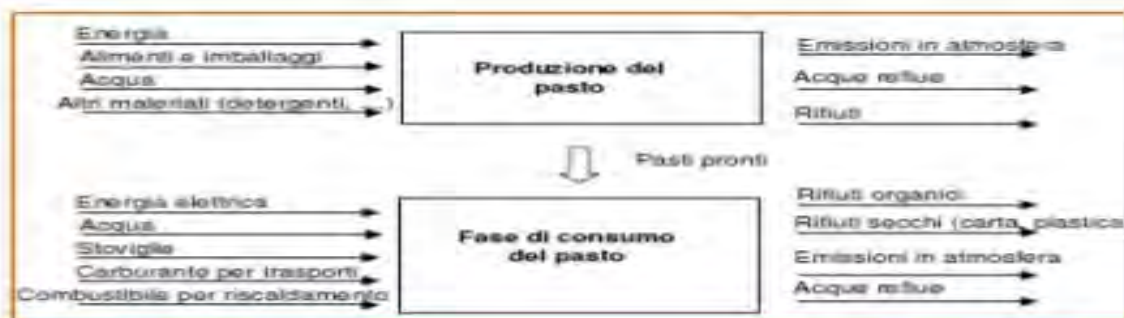


Figura 4: Flussi in ingresso e uscita relativi alla produzione e al consumo dei pasti. (Risteco, 2007).

Nelle prossime pagine saranno approfonditi quegli ambiti d'intervento in cui gli impatti sono maggiori e/o risultano più efficaci e rapidi gli interventi per ridurre il carico ambientale.

LA CERTIFICAZIONE DELL'ECO-RISTORAZIONE NEL MONDO

A livello internazionale sono stati sviluppati diversi progetti che mirano al miglioramento delle performance ambientali dei ristoranti. Negli Stati Uniti è stata sviluppata l'etichetta **Green Restaurant Certification 4.0 Standard e la Green Seal GS-46**. Quest'ultima è disponibile in tre livelli sequenziali, Bronzo, Argento e Oro, a seconda del soddisfacimento dei diversi requisiti previsti dal disciplinare e suddivisi in sette macro aree: acquisti responsabili di alimenti, gestione e conservazione dell'energia, gestione e conservazione dell'acqua, gestione e riduzione dei rifiuti, qualità dell'aria, gestione del territorio e pulizie, acquisti responsabili da un punto di vista sociale e ambientale.

Ad Hong Kong è stato promosso il progetto *Green Restaurants*.

LA CERTIFICAZIONE DELL'ECO-RISTORAZIONE IN EUROPA



- A livello europeo spicca l'etichetta ecologica sviluppata nel 2006 dalla Nordic Ecolabel, *Nordic Ecolabelling for Restaurants*, che mira al miglioramento della qualità ambientale del servizio di ristorazione, attraverso la riduzione degli impatti ambientali causati dalle diverse attività connesse a questo servizio.
- Si tratta di una certificazione volontaria per la ristorazione, che si ottiene a seguito dell'ottenimento di una soglia minima di prestazione ambientale e della verifica da terze parti, al fine di garantire il soddisfacimento dei requisiti obbligatori e volontari presenti nel disciplinare. In particolare, i ristoratori, per ottenere il *Nordic Swan*, devono soddisfare i 25 requisiti obbligatori contemplati nel disciplinare e raggiungere un punteggio minimo di 31 punti con riferimento al soddisfacimento dei requisiti facoltativi.

Le macro aree previste sono: requisiti generali, alimenti e bevande, prodotti chimici ed "usa e getta", energia ed acqua, rifiuti e trasporti, gestione ambientale.

LA CERTIFICAZIONE DELL'ECO-RISTORAZIONE IN ITALIA

La domanda potenziale relativa al consumo di pasti fuori casa è positiva.

Nonostante la crisi economica, la possibilità di consumare un pasto sano fuori casa può incentivare la nascita di una nuova offerta da parte delle aziende di ristorazione.

A livello nazionale manca una vera e propria certificazione esclusiva per il settore della ristorazione.

Tuttavia, sono stati avviati diversi progetti sperimentali che riguardano la certificazione della ristorazione sostenibile.

La regione italiana che si distingue per l'impegno profuso nell'attività di ricerca e sperimentazione, sul tema dell'eco-ristorazione, è il Trentino Alto Adige e, in particolare, la Provincia Autonoma di Trento. Quest'ultima ha avviato ad aprile 2011 un tavolo di lavoro, con le principali associazioni di categoria del settore della ristorazione¹¹⁹, per l'attivazione di un progetto di sostenibilità ambientale relativo all'attività di ristorazione, denominato "Ecoristorazione Trentino".

L'obiettivo dell'implementazione della certificazione, che deriva dal progetto, è di aumentare e valorizzare l'attenzione dei ristoratori alle tematiche ambientali.

ECORISTORAZIONE TRENTINO: LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

In Trentino, su una scala che va da zero punti (peggiore prestazione ambientale) a 100 punti (miglior prestazione ambientale), l'Ecoristorante medio raggiunge 68 punti, mentre quello standard si ferma a 44.



Valutazione degli impatti ambientali, economici e culturali derivanti dall'applicazione del marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino
www.appa.provincia.tn.it

Il disciplinare è articolato in **cinque aree**: **alimenti e bevande**, in cui viene data priorità ai prodotti biologici, locali, solidali, **rifiuti**, in cui la priorità è la riduzione dei rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione, **energia e acqua**, in cui si punta al risparmio energetico ed idrico, **acquisti non alimentari**, in cui è attribuita importanza ai prodotti ecologici ed ecosostenibili, **informazione, comunicazione, educazione ambientale**, in cui l'attenzione è volta al coinvolgimento dei clienti nelle buone pratiche ambientali.

L'idea alla base del progetto è di uno sviluppo sostenibile ambientale, economico e sociale attraverso una maggiore efficienza nell'utilizzo delle risorse naturali, l'adozione di comportamenti atti a ridurre gli impatti e i costi ambientali in un settore che è fondamentale per lo sviluppo della regione.

In particolare, il disciplinare prevede la predilezione per prodotti, anche non alimentari, biologici, locali e solidali, la riduzione della frazione organica dei rifiuti, il risparmio energetico e idrico, il coinvolgimento dei clienti nelle corrette pratiche ambientali.

- Negli ultimi anni, si sta diffondendo un nuovo meccanismo **di certificazione ambientale delle attività di ristorazione**, che sta riscuotendo un elevato successo in virtù della sua attualità e del costante aggiornamento.
- Si tratta del disciplinare per la ristorazione sostenibile, elaborato da CCPB, un organismo di terza parte, che gestisce un sistema di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e di quelli “no food” in generale, ottenuti nel settore della produzione biologica e in quella eco-compatibile ed eco-sostenibile. Si tratta, quindi, di un Organismo di Certificazione di Prodotti, Processi e Servizi accreditato da ACCREDIA, in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, e orientato a sviluppare schemi di certificazione, principalmente attinenti l’ecosostenibilità e la compatibilità ambientale.
- La certificazione di **CCPB** per la ristorazione sostenibile e consapevole è **“Conosci il tuo pasto”**. Il sistema di certificazione si basa su criteri trasparenti e oggettivi, stabiliti nel disciplinare.

- Essi riguardano le materie prime acquistate e le modalità di preparazione dei piatti e si concentrano in 5 macro aree: la *qualità*, nel senso di utilizzo di materie prime di qualità certificate (bio, km 0, DOP, IGP, ecc.); il *territorio*, con riferimento all'utilizzo di prodotti della tradizione territoriale o di tecniche di produzione tradizionali; l'*etica*, cioè l'impegno sociale dell'azienda nell'evitare sprechi e nel ridurre rifiuti e scarti alimentari; la *sostenibilità*, nel senso di azioni che riducono l'impatto ambientale dell'attività di ristorazione; *veg*, la previsione di menù vegetariani o vegani.
- Per ottenere la certificazione il ristoratore deve raggiungere dei requisiti minimi, misurabili e certificabili. Tutte queste esperienze dimostrano che in Italia, e non solo, vi sia un forte desiderio di recuperare il patrimonio e le filiere agro-alimentari locali e promuovere le attività di ristorazione che valorizzano le eccellenze locali e si prodigano per l'ambiente.

Si spera che, vista la crescita esponenziale delle richieste da parte dei consumatori, la ristorazione in Italia possa orientare la propria offerta in direzione dell'eco-sostenibilità.

Attualmente, sono solo 25 i ristoranti certificati, di cui uno in Lombardia, uno in Emilia-Romagna, dodici nelle Marche, cinque in Toscana, tre nel Lazio e tre in Campania.

IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

- Il disciplinare “Conosci il tuo pasto” per la ristorazione¹²⁸, del 31 maggio 2017, stabilisce i requisiti di certificazione per le organizzazioni che somministrano alimenti e bevande, valorizzando materie prime ed ingredienti, materiali di consumo non alimentari, comportamenti etici ed ecosostenibili.
- Possono richiedere la certificazione sia le aziende che operano nella ristorazione commerciale (ristorazione classica, alberghiera, veloce, ecc.), sia quelle che operano nell’ambito della ristorazione collettiva (catering, banqueting, viaggiante).
- Il disciplinare prevede cinque diverse aree di qualificazione, per ciascuna delle quali sono stabiliti dei requisiti minimi e dei precisi criteri di adempimento che l’azienda deve rispettare nel corso dell’iter di certificazione e per tutta la validità della stessa.

Le aree di qualificazione sono:

- 1. *Prodotti di qualità*
- 2. *Territorio & Tradizioni*
- 3. *Etica*
- 4. *Sostenibilità*
- 5. *Vegetariano e Vegano*

- Secondo quanto stabilito dal disciplinare, per ***prodotti di qualità*** si intendono i prodotti alimentari Biologici e in conversione al Biologico (in conformità al Reg. CE 834/2007), quelli da Agricoltura Biodinamica, i prodotti certificati in conformità a disciplinari regionali di Agricoltura Integrata e/o di qualità, i prodotti DOP, IGP e STG, i prodotti a Denominazione Comunale certificati o non, i vini a Denominazione di Origine (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGP), i prodotti agroalimentari certificati in conformità alla norma UNI 11233134, i prodotti agroalimentari certificati, a condizione che la certificazione si riferisca a caratteristiche connesse alla qualità del prodotto, il pesce di cattura con tracciabilità di provenienza dalla zona FAO 37135, i prodotti ittici con disciplinari di pesca per la sostenibilità marittima o i prodotti ittici con marchi commerciali di qualità, i prodotti da presidi Slow Food

Per ingredienti del ***territorio*** e della ***tradizione*** si intendono i prodotti della tradizione territoriale a filiera corta, quelli ottenuti secondo tecniche di produzione tradizionali del territorio, documentate da disciplinari volontari privati o da un'autocertificazione dell'azienda produttrice, i prodotti di acqua dolce a filiera corta, con definite specifiche di produzione e allevamento.

Per ingredienti, prodotti e processi ***etici*** si fa riferimento agli ingredienti del commercio equo e solidale, ai materiali di consumo (non alimentari) derivanti dal commercio equo e solidale, agli ingredienti realizzati da realtà impegnate nel mondo del sociale (ad esempio, organizzazioni che salvaguardano la manodopera di disabili, ex detenuti, o che utilizzano beni confiscati alla mafia o ad altre organizzazioni criminose, o che facilitano l'integrazione socio culturale di persone che provengono da altri paesi, e così via), alla pratica della "doggy bag", per il riutilizzo casalingo di pietanze e dei prodotti non consumati, e/o agli accordi con enti caritatevoli, per il recupero di prodotti alimentari non consumati, ma ancora idonei all'utilizzo.

- Le azioni e i comportamenti che dimostrano l'impegno dell'azienda nel campo della **sostenibilità ambientale**, consistono nell'utilizzo di detersivi biodegradabili o a marchio ECOLABEL (o altri marchi), l'utilizzo di materiale compostabile (posaterie, carta, tovaglioli, tovaglie, ecc.), la sensibilizzazione del consumatore sul consumo di acqua, carta e altri beni che impattano sull'ambiente (ad esempio, instaurando accorgimenti utili a favorire il risparmio dell'acqua o di altri prodotti), l'utilizzo di elettrodomestici (frigoriferi, congelatori, abbattitori, condizionatori, ecc.) a basso consumo energetico (almeno di classe A++), l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, il possesso di certificazione ambientale (ad esempio, ISO 14001 o altre), l'approvvigionamento di prodotti di filiera corta, da produttori che praticano la vendita diretta o situati nel comune o nei comuni confinanti a quello in cui si trova l'azienda da certificare, l'utilizzo di ingredienti e/o materiali certificati EPD o con validazione dello studio LCA, di prodotti tessili

Con riferimento all'area **vegetariana** e **vegana**, l'azienda deve offrire almeno un menù vegetariano e almeno un menù vegano. Inoltre, il personale deve dimostrare di avere competenze tecniche adeguate, riguardo alle specifiche preparazioni di queste pietanze.



CONOSCI IL TUO PASTO

La certificazione per la ristorazione consapevole. Con una serie di tematici argomenti, un'area ogni ristorante può raggiungere e i requisiti per una o più delle cinque aree qualificanti. E ottenere una certificazione chiara e trasparente.

PRODOTTI DI QUALITÀ



PRODOTTI DI QUALITÀ
Hanno caratteristiche riconosciute, apprezzate e certificate.

TERRITORIO E TRADIZIONI



TERRITORIO & TRADIZIONI
Prodotti e ricette che fanno la storia della cucina italiana e mediterranea.

ETICA



ETICA
Ingredienti, prodotti e processi virtuosi a tavola, in cucina e oltre.

SOSTENIBILITÀ



SOSTENIBILITÀ
Sono quei comportamenti virtuosi che intraprendono la strada della sostenibilità.

VEG



VEG
Prevede la presenza di un menu vegano e uno vegetariano.

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella pagina: [Privacy Policy](#). Scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, si acconsente all'uso dei cookie.

[ACCETTA](#) [LEGGI DI PIÙ](#)

RISTORAZIONE CONSAPEVOLE

Come spiega il nome, "Conosci il tuo Pasto" punta sulla consapevolezza di quanto viene servito e consumato. Tutto però parte dalle scelte delle materie prime, e dal tipo di cucina e servizio, perciò anche la conoscenza, per acquisire valore, deve veicolarsi in termini di qualità, territorio e tradizione, sicurezza alimentare, etica, ecologia.

A CHI SI RIVOLGE CONOSCI IL TUO PASTO

Conosci il tuo pasto è una certificazione che può essere richiesta da ristoranti e da varie categorie di esercizi pubblici che preparano e somministrano alimenti e pietanze: bar, pizzerie, enoteche, fast food, ristorazione collettiva, scolastica e aziendale, ristoranti tradizionali, gastronomie, agriturismi, catering, street food, ristorazione mobile.

PERCHÉ CERTIFICARSI

Per un ristorante scegliere la certificazione consente un sicuro risultato in termini di immagine e di trasparenza verso i propri clienti.

La certificazione è un'opportunità per lo svolgimento di una analisi razionale dei processi aziendali, e produce indubitabili vantaggi anche nella gestione aziendale interna: la richiesta di standard di qualità più elevati verso i propri fornitori contribuisce indirettamente anche al miglioramento della qualità lungo la filiera.



CHI È CCPB

Conosci il tuo pasto è una certificazione ideata da CCPB, un organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e "no food" ottenuti nel settore della produzione biologica e in quella eco-compatibile ed eco-sostenibile. Oggi CCPB certifica 11.000 aziende, di cui circa 10.000 nel settore biologico, tra cui affermati gruppi industriali, grande distribuzione, piccole e medie imprese, aziende emergenti: un terzo del fatturato complessivo del comparto biologico italiano viene certificato da CCPB. Per saperne di più vai su www.ccpb.it.



CONCLUSIONI

- Tutelare **l'ambiente e la biodiversità**, ridurre le **emissioni** di sostanze inquinanti, utilizzare energie prodotte da fonti rinnovabili, acquisire **abitudini a basso impatto ambientale**, rappresentano priorità non solo della politica mondiale, ma anche e soprattutto delle singole realtà aziendali e della coscienza comune.
- Se gestito con opportuni strumenti e tecniche, il settore agricolo è in grado di generare risultati positivi in termini di **tutela della biodiversità**. Ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione sugli **ecosistemi agricoli** è, infatti, una priorità ormai entrata nell'agenda politica mondiale e soprattutto nella coscienza comune.
- La responsabilità per la **sostenibilità alimentare** non può essere attribuita solo ed esclusivamente ai consumatori finali. Occorre potenziare l'anello intermedio del sistema agro-alimentare, fornendo mezzi e **canali** di attività al fine di influenzare il **processo decisionale**.
- C'è bisogno e desiderio di scoprire dei **modi alternativi e sostenibili** per creare innovazione, in modo tale che le società attuali sviluppino resilienza e adattabilità al cambiamento, **economico, sociale o ambientale**, senza pregiudicare i diritti e le possibilità delle generazioni future.
- Esiste il rischio che la ricerca di un risparmio immediato sui costi superi il significato per la società di una **corretta alimentazione** e il conseguente vantaggio a lungo termine per l'economia nazionale e la **salute ambientale**. Per incoraggiare il consumo alimentare sostenibile, il concetto di sviluppo sostenibile dovrebbe essere inserito chiaramente nel contesto della ristorazione.