

Bar e ristoranti, «la sfida è diventare sempre più green»

Attenzione agli aspetti ambientali, accurata scelta delle materie prime, filiera corta. Sono solo alcuni dei trend di una ristorazione sostenibile enunciati dalla Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che in occasione del nuovo anno propone alcuni suggerimenti da mettere in pratica ad opera dei gestori di bar e ristoranti per rendere il proprio locale sempre più “green”.

«Ridurre gli impatti sull’ambiente è, nelle intenzioni della Federazione, un obiettivo primario su cui puntare quest’anno e in futuro per rendere il nostro Paese sempre più in linea con gli orientamenti europei nel settore – dichiara il presidente della Fipe Lino Enrico Stoppani -. In Italia lo scenario evidenzia un progressivo orientamento a pratiche “green” di bar, ristoranti e locali, tuttavia il panorama risulta frammentato e disomogeneo. È venuto il tempo di ragionare su un progetto coerente di promozione di una cultura della sostenibilità del fuoricasa su base nazionale, e promuovere un cambiamento culturale: adottare comportamenti sostenibili non deve essere visto come un costo ma come un’opportunità».

A fronte di tale quadro la Fipe pone tra gli aspetti prioritari della propria agenda per l’anno 2016 la promozione di una cultura della sostenibilità tra i propri aderenti, attraverso una serie di iniziative, in fase di studio, per dare risposte concrete e tangibili a quei ristoratori ed esercenti che vorrebbero ridurre l’impatto ambientale della propria attività ma non hanno gli strumenti adeguati e le conoscenze per farlo. «Uno dei principali pregiudizi vede la sostenibilità come una scelta dai costi elevati, in realtà comporta risparmi sul lungo periodo e importanti vantaggi anche nei confronti della clientela – prosegue Stoppani -. Ad esempio, consumando prodotti locali, di stagione e a

chilometro zero e prestando particolare attenzione al tema degli imballaggi, si può arrivare a ridurre anche in modo significativo le emissioni di gas serra. Inoltre, con l'accorciamento della filiera, i prezzi ne risentono in modo positivo».

Tra i punti evidenziati dalla Fipe per un approccio ad una ristorazione sempre più sostenibile si segnala: l'importanza di cambiare il menù ogni tre mesi per privilegiare la stagionalità delle materie prime; la scelta di alimenti a filiera corta; l'attenzione nel promuovere a tutto il team di lavoro, fornitori compresi, una cultura del risparmio energetico con particolare attenzione alla scelta delle fonti rinnovabili; il corretto conferimento dei rifiuti nella raccolta differenziata in base alle regole dei propri Comuni di riferimento.

Indicazioni utili anche per fidelizzare maggiormente i consumatori: «I consumatori italiani – conclude Stoppani – sono sempre più informati, consapevoli delle problematiche ambientali e attenti agli aspetti di sostenibilità: una comunicazione completa e trasparente di quanto messo in atto per rendere “green” il proprio locale costituisce un'ulteriore modalità di accreditarsi favorevolmente verso i propri clienti e attirare nuovi target».