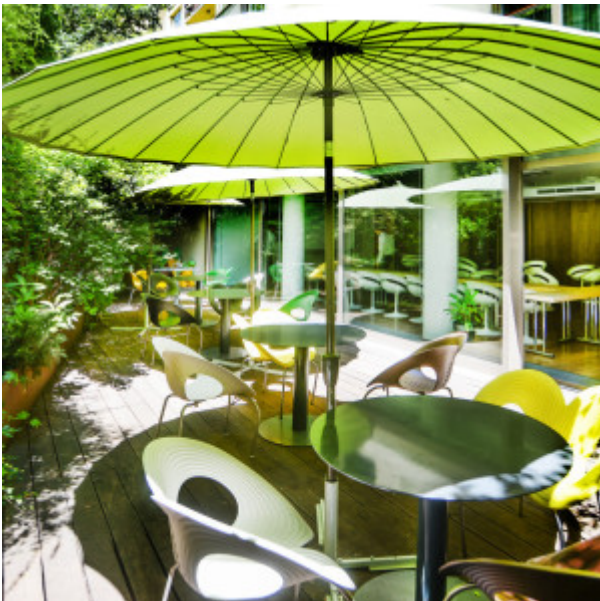


# Bar e ristoranti, «la sfida è diventare sempre più green»

written by Redazione  
12 Gennaio 2016



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».

