

AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

per uno chef su tre la nuova tendenza è la preparazione nei ristoranti di menu con prodotti locali a chilometri zero: magari coltivati direttamente nell'orto del locale. È quanto afferma la Coldiretti nel rendere noto il risultato del sondaggio condotto su duemila cuochi dall'associazione nazionale dei ristoratori sul trend più "in" del momento negli Stati Uniti.

Il successo, diffuso soprattutto tra i ristoranti indipendenti, è determinato - riferisce la Coldiretti - da vari fattori, a beneficio sia dei clienti che dei ristoratori: la garanzia di qualità della materia prima utilizzata in cucina; la possibilità di variare i menu secondo la stagione; la provenienza certa dei cibi serviti nel locale.

Si tratta - continua la Coldiretti - di una tendenza diffusa anche in Italia, dove le condizioni climatiche offrono la possibilità di disporre durante l'anno di un'ampia varietà di frutta e verdura coltivate localmente, in grado di assicurare una vasta offerta nei menu. Accanto ai ristoranti che coltivano direttamente un proprio orto, sono in molti - rileva la Coldiretti - a scegliere come fornitori agricoltori locali, acquistando direttamente nelle aziende o nei mercati gestiti direttamente dagli agricoltori (farmer's market) che si stanno diffondendo nelle piccole e grandi città. Il circuito degli alimenti a chilometri zero in Italia vale più di 3 miliardi di euro, spesi per fare acquisti in una rete di oltre 63mila imprese agricole (cantine, cascine, frantoi, caseifici), 18mila agriturismi, 600 mercati degli agricoltori di Campagna Amica, quasi 1200 distributori di latte fresco oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agri-asili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagione, secondo un monitoraggio della Coldiretti.

Sul piano ambientale si stima - sottolinea la Coldiretti - che ogni pasto percorre in media quasi duemila chilometri con aerei, navi o camion. Consumando invece prodotti locali, di stagione e a chilometri zero e facendo attenzione agli imballaggi, si può arrivare ad abbattere le emissioni di gas serra fino a mille chili di anidride carbonica l'anno. Senza contare che più la filiera dal produttore al consumatore si accorcia, più i prezzi si abbassano.

Anche per questo cresce la sensibilità di ristoratori e clienti verso un modello di consumo che, garantendo la freschezza, tagliando le intermediazioni e riducendo le distanze che deve percorrere il cibo con mezzi spesso inquinanti prima di giungere a tavola, ha effetti positivi - sostiene la Coldiretti - sul piano economico, salutistico e ambientale. *Fonte: AGI*

Il settore della ristorazione - commenta Raffaella Raffaelli, Direttore Sicurezza Qualità Ambiente di Arpa - costituisce il punto più alto d'attenzione da parte di chi vuole coniugare ambiente, salute ed economia: l'Unione Europea (UE) riconosce questo valore tramite la priorità, data agli Stati Membri, della Produzione e Consumo Sostenibile (SCP).