Sulla tavola vince l’usa e getta

tavolaperfetta-96f02c47

Il tavolo piace minimal. Questo, almeno stando a quanto racconta **Roberto Carcangiu**, presidente di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani. *«La tendenza* – ci spiega – *è quella di levare piuttosto che di aggiungere: le tovaglie si fanno più semplici, ai tessuti da lavare si prediligono le soluzioni monouso. Questo non vale solo per i locali che propongono una ristorazione veloce e menù economici, ma anche per i ristoranti di un certo livello, che hanno ormai a disposizione prodotti di alta qualità anche nell’ambito dell’usa e getta. Il tovagliato di tipo tradizionale, in cotone lavabile, rimane appannaggio delle strutture “old style”, oppure nell’ambito della banquettistica, dove il ristoratore si adegua alle richieste dei clienti».*

Anche le apparecchiature più formali e gourmand seguono questa tendenza e non fanno eccezione neppure i grandi chef. I motivi? *«Anzitutto il vil denaro* – sottolinea Carcangiu – *indubbiamente un posto tavola usa e getta, anche di buona qualità costa comunque meno del tessuto, che richiede una gestione più complessa: lavaggio, asciugatura, stiratura, in proprio o attraverso il servizio di lavanderia, trasporto dello sporco e del pulito. In passato molti di noi utilizzavano questa opzione ma ormai è molto meno diffusa perché la proposta delle lavanderie aveva dei limiti sia nella qualità e nella varietà dei tessili proposti, sia perché i detergenti usati per garantire l’igiene avevano un impatto piuttosto marcato sul tessuto, anche a livello di odore».*

Inoltre scegliere l’usa e getta permette al ristoratore grande libertà di variare. *«Con il tessile di proprietà non è possibile cambiare spesso, per ragioni di costo* – sottolinea – *con un servizio di lavanderia il cambio dei tovagliati va pianificato con mesi di anticipo e in una gamma comunque ristretta. Con l’usa e getta si può cambiare look al ristorante tra pranzo e cena, secondo le stagioni oppure creare ‘apparecchiature’ ad hoc in occasioni di eventi speciali»*. Il problema è forse il percepito del cliente, che soprattutto in ristoranti con un coperto non trascurabile, non si aspetta certo un tovagliato monouso. *«Anche il vissuto dell’avventore sta cambiando* – conclude Roberto Carcangiu – *e poi l’abilità del ristoratore sta nello selezionare il monouso giusto sulla base del proprio locale. Attualmente c’è la più ampia possibilità di scelta per colori, fantasie, grammature, qualità e livello di*

spesa. Gli usa e getta di buon livello si riconoscono».



Volendo stilare una classifica di costo, la carta (a secco od ovatta di cellulosa) rappresenta la soluzione più economica con un costo che si aggira intorno a 6-7 centesimi per un tovagliolo; c'è poi il cotone monouso e il tessuto non tessuto con prezzi intorno ai 15 centesimi al tovagliolo. La carta è la soluzione più adatta a un'apparecchiatura giovane e a una ristorazione veloce. L'unico limite può essere rappresentato dalle dimensioni: per evitare rotture è meglio rimanere entro i 140 cm di lato, per i coprimacchia.

Il cotone monouso è una fibra morbida, resistente, anallergica. I prodotti in questo materiale, prima di essere buttati possono essere utilizzati anche come strofinaccci per la pulizia "di grosso", per esempio asciugare dei liquidi versati sul pavimento, perché il cotone assorbe e non si rompe. Rispetto al monouso in carta, quello in cotone è più morbido, ha un effetto simile alla classica apparecchiatura in stoffa riutilizzabile, ed è gradevole alla bocca. Essendo monouso, garantisce il massimo dell'igiene e non conserva l'odore del detersivo. Da un punto di vista ambientale il monouso in cotone ha una sostenibilità migliore di quello in cellulosa, perché il fiore del cotone, da cui si ricava la fibra, ha un ciclo vitale molto inferiore agli alberi coltivati per la produzione dei carta. Inoltre, essendo in cotone, tovaglioli e coprimacchia si abbinano in maniera molto coerente con eventuali tovaglie multiuso. La panoramica sul monouso si conclude con il tessuto non tessuto, il cosiddetto Tnt.

«Si tratta – spiega **Ulisse Bellesso**, amministratore della società Ventidue – *di una grande famiglia di prodotti tessili con diverse composizioni, che hanno la caratteristica comune di non essere realizzati attraverso l'incrocio di trama e ordito. A seconda delle fibre utilizzate si ottengono prodotti più o meno morbidi e gradevoli al contatto con la bocca, con grammature diverse. I nostri prodotti, per esempio, sono biodegradabili e compostabili, due caratteristiche garantite da una certificazione»*. Nell'ambito del monouso la scelta, quindi, è davvero ampia. Ma qual è la soluzione migliore? *«Non credo ci siano regole precise* – spiega Bellesso - *e ognuno deve trovare nel ventaglio di offerte la soluzione che per prezzo e caratteristiche si adatta meglio al suo locale. Secondo me un criterio che può guidare nella scelta è questo: un tovagliolo deve bastare per un pasto intero, qualunque cosa si mangi. È davvero antipatico dover chiedere a metà pasto un nuovo tovagliolo perché il primo è inutilizzabile. Il criterio di scelta per il ristoratore deve essere la gradevolezza per il cliente, più che la mera economicità».*

(Elena Consonni)

Per leggere altro su questo argomento clicca qui