La sostenibilità si fa in 4

"Non siamo una catena, ma un gruppo”- per Beppe Scotti Presidente e Ad del Gruppo Ethos, la precisazione è d’obbligo. “Siamo nati nel 1988 - prosegue - con il ristorante Sanmauro a Casatenovo (LC); poi abbiamo aperto Acqua e Farina ad Agrate Brianza, Risoamaro a Mariano Comense (CO), e Grani&Braci a Milano. Il format è quello del Ristorante-Pizzeria-Steak House, ma ogni Ristorante ha una sua caratterizzazione.

Ci parla della vostra vocazione ambientale?
Da sempre è parte integrante della filosofia aziendale, ma solo di recente è stata strutturata in azioni precise. Dal 2010, infatti, abbiamo siglato un accordo con Legambiente, grazie al quale i locali del gruppo hanno ottenuto l’Ecolabel.
Gli impegni del Decalogo si traducono in azioni semplici come l’attenzione al riciclo nella raccolta dei rifiuti, l’utilizzo di ricariche per i detersivi biologici, gli asciugamani ad aria per i clienti, lo smaltimento degli olii esausti tramite Conoe e i riduttori di flusso per i rubinetti. Ma anche in investimenti importanti, come quello sull’impianto di condizionamento del Ristorante di Milano Grani&Braci che utilizza il sistema “Hot water sistem” di Mitsubishi Elecritc.
E poi c’è anche la partnership con Lifegate: tutti i locali del Gruppo utilizzano energia a impatto Zero LifeGate, la prima iniziativa italiana che concretizza gli intenti del protocollo di Kyoto. L’obiettivo è di quantificare le emissioni di anidride carbonica immesse nell’atmosfera, di ridurle attraverso lo sviluppo di strategie mirate e infine compensarle con la creazione di nuove foreste.

E sul fronte del sociale?
Beh, per prima cosa abbiamo pensato ai bambini, proponendo menù dedicati con prezzi e porzioni contenute (aggiungendo in omaggio un kit di pastelli a cera e tovaglietta da colorare) e mettendo a disposizione delle famiglie anche bavaglini, seggioloni e fasciatoi. E questo ci è valso il bollino di Family Friendly da Radiomamma.it, il portale di informazioni e servizi dedicato alle famiglie milanesi.
Un altro progetto importante è quello che abbiamo chiamato “Dai una mano alla tua società” e che ha già coinvolto un centinaio di associazioni e Onlus del territorio. Tutti gli Associati possono venire a mangiare nei nostri Ristoranti, e il 10 per cento del monte spesa accumulato nei 12 mesi viene

restituito con un assegno intestato all'associazione, che può spendere liberamente per le proprie attività.

Come conciliate le scelte ambientali con la filosofia di ristorazione?
Per diffondere uno stile di vita sostenibile che coinvolga l'alimentazione il Gruppo Ethos ha messo in campo il progetto "Lo chef promotore di salute e benessere". In linea con i principi della filosofia alimentare DietaGIFT, ideata dai fratelli Attilio e Luca Speciani, nei nostri menù sono presenti cibi freschi, interi e ricchi di fibre, frutta e verdura e prodotti che seguano la naturale stagionalità. Abbiamo anche un'ampia offerta naturale: tutte le farine con cui produciamo pane, pizze, pasta sono biologiche e macinate a pietra; biologiche sono pure molte proposte inserite nel menù come: antipasti, primi, secondi di carne e dolci.
Inoltre per favorire chi soffre di intolleranze alimentari abbiamo realizzato un menù senza glutine.

Come promuovete questa vostra impostazione?
Con attività ad hoc. Per esempio presso Grani&Braci organizziamo delle serate dedicate a "salute e benessere", con intervento di medici e menù dedicato, mentre ogni domenica presso Grani&Braci e Risoamaro viene servito un brunch a base di prodotti bio e durante il quale, in un'area allestita con giochi e tappetino, un team di educatrici propone ai bambini attività ludiche e formative.

I clienti apprezzano?
Sempre di più anche perché noi vogliamo fare cultura alimentare, ma senza estremismi. Proponiamo cibi sani (come ad esempio le pizze integrali il cui consumo dal 2007 ad oggi è praticamente decollato), ma li lasciamo liberi di scegliere. Un salutismo "talebano" sarebbe invece controproducente. Come si dice? La sostenibilità ambientale non può prescindere da quella economica!

Complessità e opportunità di questa scelta?
La grossa sfida è che si affronta un cambiamento radicale che richiede molto coraggio. Se però si vince la scommessa il vantaggio è grande: ci si differenzia dagli standard della globalizzazione che appiattiscono e banalizzano.

Per finire, un consiglio a chi voglia intraprendere la strada della sostenibilità..
Deve partire tutto da una consapevole scelta interiore: diffondere la cultura dell'alimentazione è una grossa responsabilità, non una strategia di marketing…