Verde di nome e di fatto

"Per passione, non certo per calcolo; perché nel biologico io ci credo".
Nobile dichiarazione d'intenti quella di Massimo Sacco, titolare del Ristorante Il Papero Verde di Latina che, dopo trent'anni nel settore della Ristorazione, a gennaio 2011 ha deciso di reinventarsi. Scegliendo il biologico ed improntando il suo locale al rispetto dell'ambiente, puntando sul risparmio energetico e sulla filiera corta.
E pensare che le sue precedenti attività (prima una Pizzeria a Domicilio e poi un Bar in un Centro Commerciale) andavano a gonfie vele.
"Solo che non si trattava di vera gratificazione personale. Mentre qui è tutto diverso: ho realizzato il mio sogno ed ho altri obiettivi per il prossimo futuro. Per quanto concerne l'offerta bio sono già soddisfattissimo: copre infatti il 98% del totale. Anche sul Km 0, dall'inizio ad oggi, abbiamo fatto progressi notevoli, arrivando al 55% dell'offerta per toccare in breve tempo (almeno spero) quota 85%."
Quali sono i "pezzi forti" dell' offerta?
Emblema della filiera corta è la mitica Batata Rossa, un tubero ricco di nutrienti tipica di queste zone. Ma anche i Kiwi, pur non essendo in origine una produzione endemica (l'origine è cinese) sono oggi diventati rappresentativi della produzione locale, come dimenticare il "Kiwi di Latina IGP"?
E poi proponiamo, per esempio, i Broccoletti ed il Carciofo di Sezze.
Niente carne, però, almeno per il momento. Poiché non abbiamo trovato fornitori locali che rispondano in pieno ai rigidi standard che richiediamo.
Per questo la scelta è ricaduta sul pesce: rigorosamente locale, ovviamente, in quanto fornisce garanzia di salubrità e di tracciabilità. E questo condiziona i nostri menù perché dobbiamo giornalmente confrontarci con l'offerta disponibile al momento. Una bella sfida, certo, ma in linea con la nostra scelta di promuovere una corretta e sana alimentazione.

Il bio aiuta l'ambiente perché esclude l'utilizzo di sostanze chimiche nocive, la filiera corta riduce al minimo i trasporti, cos'altro fate per l'ambiente?
Al Papero Verde siamo strenui fautori della filosofia delle "3 R" (Riduco, Riuso, Riciclo) e nella collaborazione con la società Azzero CO2 di Mario Gamberale, abbiamo trovato un valido supporto in

questo processo che mira a razionalizzare e ridurre progressivamente gli sprechi. Siamo già a quota 40% di risparmio energetico, vogliamo abbassare ulteriormente le emissioni fino al 20%, per poi compensare questa quota residua con la piantumazione di alberi da regalare poi al Comune di Latina.

E sul fronte della comunicazione?
Come accennavo, puntiamo molto a fare “educazione alimentare e ambientale”.
Spieghiamo i nostri piatti e la nostra filosofia servendo ai tavoli, ma anche organizzando eventi ad hoc come il recentissimo “Le diverse abilità”, un corso dedicato a ragazzi diversamente abili che per un giorno sono diventati protagonisti della nostra cucina preparando un menù, rigorosamente bio, per i propri genitori. In questo modo abbiamo voluto coniugare l’impegno gastronomico a quello sociale: i sorrisi e l’entusiasmo dimostrati dai ragazzi sono stati per noi la migliore ricompensa.

Tutto lodevole, però bio e localismi costano di più e i prezzi salgono…
Non creda: scegliere con criterio i fornitori e optare per il Km0 aiuta invece ad abbattere i costi. Sa quanto pagavo un Kg di Kiwi tradizionali ? 2,80 euro. Quelli biologici li compro invece a 1,20.
Faccia un po’ lei i conti…