Go Green

Per moda o per convinzione, è evidente che la tendenza green sia ormai affermata.
Non c'è Azienda, Consumatore, Ente Pubblico che non abbia modificato il proprio modo di agire in chiave ecosostenibile.
Se desiderate cavalcare l'onda (non nuoce a nessuno, anzi!) e riformulare la vostra offerta, ecco qualche semplice e poco costoso consiglio di sicuro successo. A partire dalla compilazione del menù.

Il menù che inquina meno
Esistono alimenti che hanno un impatto ambientale minore rispetto ad altri? Assolutamente sì. Oggi esistono studi che ci permettono di capire, in dettaglio, quanto costa ad esempio in termini di C02 trasportare un alimento o produrre una varietà di frutto.
Una recente ricerca dell'Environmental Working Group segnala quali sono i cibi più inquinanti. Uno su tutti: la carne. Ma dato che non tutti vogliono rinunciarci (ma anzi il suo consumo mondiale dagli anni '70 a oggi è triplicato!) è bene sapere quali varietà sono più impattanti sull'ambiente.
Ad esempio, per la EWG, pecore, bovini (sia fettine che derivati del latte), maiali e salmoni hanno un impatto climatico superiore a quello dei polli. Nutrirli, allevarli, macellarli e venderli richiede pesticidi, fertilizzanti chimici, combustibile, mangimi e acqua…
Mangiare un hamburger in meno a settimana per un anno (la ricerca è americana, ma il consumo di carne è altissimo anche in Italia), corrisponde in CO_2 a 500 chilometri in meno percorsi da un'auto.
Ma, se dalla carne macinata saliamo a tagli più pregiati, gli effetti si moltiplicano.
L'agnello capeggia la lista. Nonostante non sia una carne particolarmente diffusa, la quantità di carne che si ricava è poca rispetto all'animale, paragonata ad esempio a quanto avviene con un vitello. Il suo utilizzo è quindi particolarmente inquinante, pensateci bene!
Un discorso analogo vale per il salmone di cui, soprattutto se affumicato e confezionato, si utilizza solo il filetto.
Qual è il consiglio allora? Per esempio tornare a proporre un giorno di magro: una volta alla settimana la carne è bandita. Oppure inserire all'interno della proposta molte più verdure o cereali a Km0 che sappiamo bene sono meno invasive per l'ambiente.
Oppure semplicemente riscrivere il menù segnalando quali piatti contengono i cibi meno inquinanti,

così i vostri clienti saranno liberi di scegliere.

Non si butta niente…o quasi!

Non dimentichiamoci però che lo spreco di cibo è una notevole fonte di emissioni inquinanti. Qualsiasi spreco, perché rappresenta qualcosa che è stato prodotto senza essere utilizzato.

Ecco perché si fa largo al Ristorante la nuova tendenza americana degli stem-to-root chef, gli chef che utilizzano tutto ciò che normalmente viene scartato, dal gambo alla radice delle verdure. Una sorta di Eco-chef (ne abbiamo parlato sul numero 238 di Mixer) che fa dell'impronta ecologica il suo marchio di fabbrica.

Gli chef ricicloni cucinano ad esempio contorni a base di foglie di cavolfiore o gambi di broccoli a dadini, la buccia dell'anguria sottaceto e usano le foglie del crescione, o propongono una panna cotta con una salsa a base di foglie di pesco decotte.

Ma gli esempi sono infiniti e dipendono molto dalla fantasia e dal gusto personale di chi sta ai fornelli.

La "cucina di scarto", diciamoci la verità, non è nulla di eccezionalmente innovativo, ma è la ripresa di quella antica tradizione del "non si butta via niente" che le nonne fino a qualche anno fa ci ripetevano come un mantra. Inoltre, i bravi cuochi, lo sappiamo, per economia e per necessità, già riciclano alcuni ingredienti in cucina. Ma si sa, viviamo in un'epoca in cui tutto è marketing. E allora spieghiamo al Cliente che l'offerta del nostro Ristorante si basa sull'arte del recupero.

Perché non comunicarlo in modo esplicito e divertente alla clientela?

Ne rimarrà colpita!

Piccoli Fornitori cercasi

Infine, per i Fornitori, scegliamo sempre più, dove possibile, piccole imprese locali, meglio se biologiche.

Si diffondono infatti le aziende biologiche con uno spaccio proprio che fanno vendita diretta (secondo i dati Bio Bank sono 2.241 in totale, in aumento in un anno dell'11%).

È il bio-boom che dal mondo della GDO si allarga alla Ristorazione.

I dati sulla vendita degli alimentari nel 2010 diffusi dall'Ismea hanno evidenziato che nel 2010 gli italiani hanno speso l'11,6% in più rispetto al 2009 per acquistare prodotti biologici confezionati. Se gli italiani mangiano bio fra le mura domestiche indubbiamente preferiranno farlo anche al Ristorante, no? Così nel valore di 60 miliardi generato dal consumo Fuori Casa, una parte, seppur ancora limitata, proviene da 434 biolocali, di cui 221 al Nord, 132 al Centro e 61 al Sud.

Insomma, dare al proprio locale un green concept non è un'impresa impossibile, ma anzi semplice ed eticamente corretta. L'importante è comunicare le nostre scelte al Cliente, far capire la filosofia del locale perché il nostro impegno non sia fatica sprecata!