Alleanza Cuochi Slow Food: la difesa del clima passa (anche) dalla cucina

Invitati al dibattito da Slow Food, si sono riuniti a Bologna, presso FICO Eataly World, oltre 100 protagonisti italiani dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, il progetto nato 10 anni fa per sostenere i produttori di piccola scala custodi della biodiversità. L'Alleanza riunisce circa 1.100 cuochi di osterie, ristoranti, bistrot in 25 Paesi del mondo, che si impegnano a utilizzare ogni giorno nelle loro cucine i prodotti dei Presìdi Slow Food, dell'Arca del Gusto e dei loro territori.

I rappresentanti della rete italiana (che conta oltre 500 cuochi in tutta la penisola), insieme ad alcuni esponenti da Francia, Sudafrica e Bielorussia, accolti da Francesco Sottile del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia e da Massimo Macchitella, Responsabile Small Business UniCredit, si sono confrontati sugli ingredienti di quella che potremmo definire la ricetta per il cambiamento secondo Slow Food:

- impatto della ristorazione sul clima e sostenibilità delle scelte di approvvigionamento, a partire dalle filiere più impattanti, quelle della carne e dei latticini
- sostegno ai produttori locali di piccola scala, dei Presìdi Slow Food e dei prodotti dell'Arca del Gusto del territorio
- consapevolezza del ruolo centrale del cuoco come educatore e attore protagonista di una comunità locale che ruota intorno ai produttori/fornitori e ai cittadini/clienti

Durante l'evento sono stati presentati i risultati di una ricerca condotta da Indaco2, società di consulenza composta da esperti in sostenibilità e comunicazione ambientale, ha messo a confronto l'impatto del ristorante Les Résistants, nel quartiere République di Parigi, che opera in sintonia con la filosofia Slow Food, con un ipotetico locale che propone un menù identico ma operando scelte di acquisto convenzionali, e con una realtà che propone invece un menù meno "climate-friendly".

«I risultati sono sorprendenti» hanno raccontato Elena Neri e Riccardo Pulselli, di Indaco2. «Nel confronto con il ristorante che propone lo stesso menù, l'impatto di chi sceglie fornitori sostenibili è inferiore del 50% rispetto a quello di chi fa ristorazione rifornendosi presso fornitori convenzionali. Il

confronto è poi schiacciante (impatto 4,5 volte minore) se viene effettuato con un ristorante che propone un menù diverso da quello de Les Résistants, più ricco di piatti a base di carne e latticini e che non presta attenzione a evitare sprechi in cucina e in sala».