L’altra metà del cibo, il vademecum di Metro contro lo spreco

vademecum-spreco-alimentare-shutterstock-302182778-2fd4d980

Da Metro Italia, un vademecum contro lo spreco alimentare. Coinvolti APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa.

Già il nome è tutto un programma: 'L’altra metà del cibo'. Stiamo parando del progetto di Metro Italia, sviluppato in collaborazione con METRO Academy, APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa.

L’obiettivo? “Sensibilizzare sempre di più i professionisti su un tema etico fondamentale: il valore cibo – spiega **Tanya Kopps CEO di METRO Italia -** . Per noi l’amore per la buona cucina non può prescindere dal rispetto per i prodotti. Il cibo non si spreca, per ragioni economiche, sociali e ambientali. Ed è molto importante che i ristoratori possano acquisire sempre di più la cultura del rispetto per il cibo che induca a gestire al meglio le risorse alimentari, minimizzando scarti e rifiuti.”

Tutto ha avuto inizio con la costruzione di un vademecum con idee, spunti e suggerimenti per ridurre gli sprechi al ristorante. Il documento sarà sottoposto a 11 chef selezionati da APCI e agli chef di METRO Academy per testarlo concretamente, perfezionarlo e poi dargli massima diffusione.

La riduzione degli sprechi coinvolge sia il cliente sia il ristoratore, ma è quest’ultimo che può intervenire in ogni fase del lavoro e può contribuire ad accrescere una consapevolezza sociale del valore del cibo, attraverso la sensibilizzazione del proprio staff e un dialogo continuo con i propri clienti.

Il progetto

Per testare il progetto, che prevede l'applicazione dei contenuti del documento da parte della selezione degli chef ambassador, si utilizzerà il periodo estivo.

Al termine di questa fase, i riscontri dei professionisti coinvolti saranno integrati all'interno del vademecum per renderlo un documento concreto ed effettivamente applicabile alla ristorazione. La versione finale del documento sarà dunque presentata e distribuita.

Il vademecum

Il documento è suddiviso in tre parti corrispondenti alle principali fasi del business. Si inizia con il delineare gli aspetti che riguardano la comunicazione al cliente e il suo coinvolgimento attivo, anche attraverso strumenti già presenti nel locale (menù, locandine, lavagne, ecc). Un cliente informato circa la quantità e gli ingredienti di ogni porzione, ad esempio, potrà scegliere con maggior consapevolezza il proprio menù. La seconda parte, invece, darà spazio alla parte di approvvigionamento e lavorazione del prodotto con l'obiettivo di minimizzare le eccedenze e gli scarti.

Infine, l'ultima sarà dedicata a fornire indicazioni sulla gestione delle eccedenze per diminuire gli sprechi.

"Lavorare al meglio con gli ingredienti e con strumenti e tecniche di cottura e conservazione che aiutano a risparmiare sull'uso del prodotto – commenta **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI - è importante anche per costruire un modello di business più efficiente per il locale stesso. Un risparmio che si traduce in un beneficio per il ristoratore, per i dipendenti, per i clienti e, non ultimo, per la comunità".

"La ristorazione – precisa **Marco Lucchini**, Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare ONLUS - è tra i settori che più hanno pagato le conseguenze della pandemia. Sembra un paradosso parlare di lotta allo spreco alimentare a chi per mesi ha interrotto la propria attività. Invece riteniamo che oggi un aiuto concreto a ripartire con nuove energie e prospettive, passi anche attraverso uno strumento semplice e facilmente utilizzabile come il vademecum per ridurre gli sprechi".

"Lo stimolo offerto dai 12 chef ambassador – precisa il prof. **Fabio Iraldo** può fare da traino alla diffusione su larga scala di comportamenti virtuosi in tutto il comparto Horeca che, secondo i nostri studi, sarebbero in grado di generare enormi benefici in termini di riduzione degli sprechi e di favorire la diffusione di una ristorazione sostenibile".

"La legge 166/2016 cosiddetta antispreco – conclude l'on. **Maria Chiara Gadda** - è una risposta concreta che semplifica e chiarisce le modalità con cui il cibo può essere recuperato, ritrovando nuovo

valore nella solidarietà sociale. Ma le norme camminano sempre sulla loro capacità di essere attuate nella quotidianità, quindi è fondamentale continuare a diffondere le opportunità legate alla prevenzione e alla donazione delle eccedenze in ogni fase della filiera agroalimentare. La partecipazione di 12 chef ambassador a questa iniziativa va proprio in questa direzione”.