Italiani sempre più sostenibili a tavola, lo conferma un'indagine di TheFork

20230413162925terraforchetta-0aa4d5c2

Negli ultimi anni **l’attenzione degli italiani verso un’alimentazione più sostenibile è cresciuta esponenzialmente**. Lo conferma un’indagine condotta da TheFork in cui il 61% degli intervistati sostiene di preferire i prodotti di stagione, e il 52% dichiara di evitare l’acquisto di alimenti eccessivamente confezionati con la plastica ed è attento alla conservazione dei cibi per **evitare sprechi**. C’è inoltre chi si impegna nello smaltimento corretto dell’olio esausto e altri rifiuti alimentari (40%), chi predilige l’acquisto di materie prime locali (37%) e chi vuole ridurre il consumo di carne rossa (35%).

Anche quando si tratta di ristoranti gli italiani si mostrano particolarmente inclini a scegliere cucine buone sia per il nostro palato che per il nostro pianeta. Oltre la metà dei rispondenti (56%) afferma infatti di essere **più propenso a frequentare un ristorante che adotta pratiche sostenibili,** e lo fa non solo per un impatto ambientale che sia il più basso possibile (28%), ma anche per la volontà di premiare e supportare i ristoratori che si mostrano attenti nei confronti della tematica (39%).

Non è dunque un caso che il 64% degli intervistati abbia prenotato almeno una volta negli ultimi dodici mesi un **ristorante a Km zero**. In particolare, l’83% degli utenti dichiara di porre particolare attenzione alle materie prime di stagione, a Km zero, di propria produzione o di provenienza equa e solidale, mentre il 44% afferma essere di **primaria importanza il recupero e il riutilizzo del cibo avanzato, contribuendo così a combattere lo spreco alimentare.**

Ma quali sono gli elementi che permettono agli utenti di identificare un **ristorante green**? La comunicazione (56%) e la proposta gastronomica (51%) risultano essere i modi migliori per individuare i ristoranti sostenibili, seguiti dal look & feel del locale (18%), e dal nome dello chef conosciuto per la cucina green (7%).

ABRUZZO

D.One Restaurant
Ulivi, vigneti, grano, orto, fattoria…D.One fonda la sua cucina sul suo circondario e soprattutto sugli ambienti, creati e curati ad hoc per integrare un'esperienza culinaria ricca e moderna.

CAMPANIA

Il mirto
Circondato dal Tirreno, Il Mirto porta sull'Isola d'Ischia la moderna cucina vegetariana e vegana. Con una particolare attenzione ai prodotti genuini e alla sostenibilità, il ristorante combina gusto ed estetica, grazie alla cura dei loro prodotti di stagione.

Le Trabe
Le Trabe è un ristorante che costruisce la sua cucina su due pilastri: acqua e tempo. Due concetti molto diversi tra loro, ma che insieme creano l'arte e la filosofia del luogo. Il ristorante infatti propone il suo menù rigorosamente nel rispetto verso l'ambiente, gli elementi e il tempo di maturazione e preparazione. L'ambizione che, per citare gli chef, "punta alle stelle" partendo proprio dalla terra.

CALABRIA

Convivio Enosteria con l'orto
Questa osteria calabrese non invita solo a mangiare, invita a conoscere. Qui si nasconde, secondo gli artisti del Convivio, il segreto della differenza tra una buona cucina e una grande cucina: la storia, la passione e il sapere. Un menù con specialità della Calabria basati esclusivamente sulla sostenibilità e sulla produzione delle piccole realtà IGP, DOP e Presidi Slow Food.

Dattilo
Nel cuore della Calabria, in provincia di Crotone, si nasconde una perla nata da un frantoio seicentesco. Il Dattilo propone una cucina calda, ricercata e unica che rappresenti il territorio, sfruttando le origini del ristorante: casa, frantoio, cantina. Un percorso autentico e genuino che, nel suo passaggio, non si dimentica di valorizzare la terra.

LAZIO

Marco bottega ristorante, Aminta resort
Cucina moderna, ricercata e quasi "scientifica" non significa rinunciare alle tradizioni della terra: nella

tenuta agricola Aminta, poco fuori Roma, lo chef Marco Bottega unisce la sua creatività con la tradizione agricola locale, che si cura di rispettare la stagionalità e sostenibilità dei prodotti.

Mater Terrae
Nel ristorante on the rooftop che permette di godersi il panorama della Città Eterna dall'alto hanno una missione: combattere lo spreco alimentare e lo sfruttamento del territorio… Un piatto vegetariano alla volta. Mater Terrae porta nella metropoli capitale il sapore della terra.

LIGURIA

La Bilaia - L'Agri Ristorante
Alla Bilaia sono i numeri che contano: quattro menù diversi all'anno per seguire il ciclo delle stagioni e due culture culinarie combinate, quelle dell'Italia e del Sud America. Questo ristorante nel genovese fa della semplicità la sua arma forte, comprendendo i bisogni dei consumatori, e offrendo loro l'essenziale: cibo genuino e dell'ottimo vino –genovese- abbinato.

LOMBARDIA

Hortus
Nella provincia milanese, la ricerca del contatto con la natura parte, per Hortus, da una cucina vegetariana e vegana estremamente curata. Il ristorante combina raffinatezza e accessibilità, portando sul piatto gusto e freschezza con la garanzia di partnership quali Commercio Equo&Solidale e i Presidi SlowFood.

Joia
Vegetariano, stellato, lussuoso, milanese: Joia prende la semplicità degli ingredienti a base vegetale e li eleva ad alta cucina, creando un percorso sensoriale fatto di storia e tradizione, legati da una nota - letteralmente, visto che la musica è uno degli elementi della degustazione - di creatività.

Quattro Stagioni by La Fiorida
I profumi genuini della Valtellina vanno assaporati con lentezza nelle Quattro Stagioni. La vasta offerta nel menù soddisfa ogni palato e non rinuncia all'impegno verso l'ambiente che il complesso agrituristico della Fiorida adotta da sempre.

Un posto a Milano
A Milano, nella zona di Porta Romana, c'è "Un posto" che si propone come la destinazione di una filiera di produzione biologica e sostenibile. La loro filosofia di "Chilometro Vero" rispecchia un

sentimento di collaborazione nazionale tra le aziende di produzione di materie prime su tutto il territorio, le quali, nello spirito di questa promozione reciproca, sono elencate nella pagina del ristorante.

MARCHE

La Bandiera
Tra le colline pescaresi, La Bandiera nasconde il sapore di casa, della terra -quella marchigiana- e dei suoi prodotti, curati con passione dagli chef del ristorante. I piatti, tradizionali ma non senza una nota creativa, vengono esaltati anche dagli aromi delle erbe coltivate personalmente dalla chef Bruna.

SICILIA

Singola Ristorante Naturale
Se la cucina siciliana è già una garanzia di gusto e tradizione, il Singola la porta in chiave creativa e moderna. Piatti km zero dove i prodotti vegetariani fanno da protagonisti ad un'esperienza di classici siciliani che rimandano alla cultura locale non solo in sapore ma anche in sostenibilità.

TOSCANA

Poggio Rosso
È possibile combinare la cucina cosmopolita e multietnica con prodotti locali della valle senese? Al Poggio Rosso, nulla è impossibile: l'alta cucina internazionale viene proposta con un impegno superlativo nella sostenibilità, tra produzione di energia 100% rinnovabile, bucati green, progetti di agricoltura sociale e campagne Food for Change.

Villa Pignano
Location da favola, tra la cultura di Siena e Volterra e i vigneti del Chianti, e una villa storica fanno da sfondo a questo lussuoso ristorante che ha come mission quella di portare sul piatto i migliori prodotti di provenienza locale e produzione propria. Tra moderni sistemi agricoli e un impianto di raccoglimento dell'acqua piovana, Villa Pignano mostra il suo rispetto per la terra e per i consumatori, che possono godere di una cucina sana -abbinata a buon vino toscano.

UMBRIA

Ripa Relais Colle Del Sole
Tradizione e passione sono il motore di questo ristorante, perla di un magnifico resort situato tra le

colline umbre. Non manca di certo l’originalità e la personalità della chef, ma essi servono, nel Ripa Relais, ad esaltare i sapori della cucina tradizionale umbra, coronata dalla cura e l’attenzione verso i prodotti e la terra.

VENETO

Osteriia

Da Osteriia è la terra che comanda: la cucina è al servizio della natura e dei suoi tempi e offre per questo sempre menù diversi a seconda della disponibilità dei prodotti stagionali disponibili. La sostenibiltà è fatta anche di piccoli gesti, come l’attenzione alle ore di annaffiatura degli orti, la raccolta manuale dei prodotti e il rispetto del ciclo di vita di piante e animali, e Osteriia dimostra gli eccellenti risultati dell’eco-friendly tramite la qualità dei propri piatti.