Quanto “impatta” sull’ambiente un cappuccino?

20230420162115img2-98845821

Un piccolo gesto quotidiano può contribuire a cambiare il pianeta. **Ma quanti bar italiani propongono una o più alternative vegetali del cappuccino**, la bevanda simbolo della colazione italiana?

Alternativa sostenibile

Alpro ha commissionato a Quantis uno **studio che ha utilizzato il metodo internazionale dell’analisi del ciclo di vita**, normato dagli standard ISO 14040 e 14044. Si sono valutati gli impatti ambientali dei prodotti durante il loro ciclo di vita, dall'estrazione delle materie prime a tutti gli aspetti della produzione, distribuzione, uso e fine vita del prodotto. **Lo studio ha riguardato sei bevande Alpro a base vegetale UHT e tre prodotti fermentati a base vegetale Alpro** rispetto ai loro equivalenti lattiero-caseari (latte vaccino parzialmente scremato UHT e yogurt da latte vaccino) nel mercato europeo: il risultato è che le bevande a base vegetale Alpro producono un – 70% in termini di CO_2 rispetto ai loro equivalenti lattiero-caseari.

Non solo: ACBC, Anything Can Be Changed, BCorp volta a **promuovere atteggiamenti più sostenibili nelle aziende**, ha calcolato l’impatto di CO_2 di un cappuccino a base vegetale che utilizza una bevanda Alpro con uno con latte vaccino, calcolando una differenza del 35% in termini di riduzione di impatto di emissioni di CO_2.

Oltre la soia

La percezione degli italiani circa le bevande vegetali è cambiata drasticamente negli ultimi anni come ha evidenziato Chiara Bergonzi, specialista e giudice internazionale di Latte Art WLAC, trainer AST, fondatrice e torrefattrice specialty con Lot Zero e da tre anni testimonial Alpro. *“Non è più una questione di intolleranze, **è un trend, le nuove generazioni chiedono questi prodotti.** Oggi **la colazione non è più monotematica** ma è un mix di caffè di diverse provenienze, anche specialty,*

che si sposa con bevande vegetali dai gusti differenti dove il barista riesce a dare un'esperienza gustativa diversa. Il barista non può stare indietro, oggi ***le bevande vegetali sono richieste anche per cocktail alcolici o analcolici,*** *non è solo un tema di cappuccino. E chi non segue queste nuove esigenze, non si forma, chi non studia è out".*

Promozione sul campo

Alpro ha sviluppato una **linea Professional specificamente per l'HoReCa**. con una formulazione proteica pensata per la montatura. Se ne è parlato durante la Design Week milanese a un evento promosso dall'azienda, appartenente al gruppo Danone, certificata BCorp e pioniera da oltre quarant'anni di un'alimentazione a base vegetale. **Fino al 23 aprile i numerosi visitatori del Fuori Salone di Milano saranno coinvolti nell'assaggio di alproccini in diversi bar nelle zone di Brera e Tortona.**