Ristorazione green? In crescita nelle intenzioni (ma se poi c’è da pagare di più…)

20240412165103shutterstock-726739462-f5778949

Sostenibili a tavola? Un desiderio comune. Anche tra gli utenti di TheFork, l’app per la prenotazione che gestisce 20mila ristoranti in tutta Italia. Di questi, **1133** segnalano la proposta di **piatti biologici**, **2217 di opzioni vegane** e **7999 vegetariane**, per un totale di 11349 locali che, in qualche modo, “ci provano”.

E forse fanno bene: secondo il sondaggio di TheFork infatti **il 61%** (era il 56% lo scorso anno) **predilige ristoranti che dimostrano scelte più responsabili nei confronti del Pianeta** e il 56% quelli guidati da una maggiore attenzione verso la salute propria e della Terra. Percentuali che scendono, però, al momento di mettere mano al portafogli: **non tutti sono disposti ad accettare prezzi maggiori**, solo il 41,1% trova che il costo dei ristoranti sostenibili sia simile a quello dei ristoranti tradizionali e meno di un terzo (28,5%) accetta di pagare un conto più alto.

COSA SIGNIFICA SOSTENIBILE (PER IL CLIENTE)

Ci si avvicina al cibo sostenibile tra l’altro per motivi diversi. Il 36,6% lo fa per **questioni di salute**, il 32,8% vuole **supportare i ristoranti attenti all’ambiente**, il 21,1% afferma di voler contribuire a **ridurre il proprio impatto ambientale.**

Ma come si giudica un ristorante sostenibile? Il 56,5% va sul classico, citando l’utilizzo di **ingredienti biologici, a Km 0 e di stagione**. Solo il 6,4% cita **i riconoscimenti che certificano l’impegno ambientale**, come la Stella Verde Michelin. Non sfonda l’offerta della Doggy Bag per evitare lo spreco di cibo, **ritenuta importante da un mero 4,6%**.

Tra le altre caratteristiche, è interessante l’attenzione a che le **porzioni siano congrue**: né troppo piccole ma nemmeno eccessive. Valutati anche la **riduzione degli sprechi all’interno della cucina**, le attrezzature ad alta efficienza, il **packaging riciclabile** per asporto, le **alternative plant based**, la

riduzione della carta e la formazione del personale.

IN FUTURO CARBON FOOTPRINT PER OGNI PIATTO?

E The Fork cosa ne pensa della sostenibilità? *“Noi siamo una piattaforma che deve fare da medium tra domanda e offerta di ristorazione, il nostro ruolo minimo è verificare come cambiano i trend e le sensibilità* – ci ha detto **Carlo Carollo**, country manager Italia -. *Ciò non toglie che oltre a fare informazione cominceremo anche a esprimere un punto di vista sul fatto che sia assolutamente* ***auspicabile una transazione gentile*** *verso una ristorazione che abbia* ***un’attenzione ai temi del carbon footprint****, della sostenibilità delle filiere, temi che sono importanti per tutti noi e lo saranno sempre più.*

Il sogno finale è di poter ***rendere noto il carbon footprint dei piatti che vengono offerti dai ristoranti*** *sulla nostra piattaforma: ci cominceremo a lavorare, non abbiamo ancora un orizzonte temporale ma è un nuovo punto di approdo per noi”.*