Zero rifiuti, i ristoranti no-waste dove la sostenibilità è praticata

greenhouse-by-joost-3-56ee9c3a

La sostenibilità applicata: viaggio tra i locali che non buttano via niente e quelli che propongono ottimi cibi di scarto ma freschissimi

10430862_701797349905526_5312018772624543366_nIl nostro viaggio alla ricerca dei ristoranti no-waste inizia da Copenhagen: nella città in cui nasce il primo ristorante no-waste d'Europa. Questa città, infatti, è famosa per due elementi centrali al nostro tema: la sostenibilità e la gastronomia. In questi ultimi anni la capitale danese è diventata un esempio per l'Europa. La sostenibilità è alla base degli ultimi interventi architettonici e urbani che hanno reso la città un esempio di buona pratica. Grazie invece al Ristorante Noma e a molti altri ristoranti di grande qualità Copenhagen è diventata una meta importante per la cucina sperimentale e innovativa.
Nasce proprio qui il primo ristorante in Europa no-profit e contro gli sprechi: **Spisehuset Rub & Stub**. Il cibo utilizzato in cucina viene recuperato dagli scarti della grande distribuzione e dall'industria alimentare e il personale è formato da volontari. Lo scopo di questo luogo speciale è quello di operare come una associazione in ambito umanitario attraverso progetti per lo sviluppo.

Il primo senza rifiuti
SiloBrighton-01**Silo 39** invece è il primo Ristorante senza rifiuti del Regno Unito. A Brighton lo Chef **Douglas McMaster** sperimenta, con successo, un sistema integrato per il recupero degli scarti e rifiuti della cucina e della sala. Il pezzo forte del locale è, infatti, la macchina che crea il compost. La bellezza di questo oggetto non è, ovviamente, il suo aspetto esteriore ma è nascosto al suo interno. Questa macchina riesce a trasformare tutti gli avanzi del locale in maniera etica e intelligente. Il frutto che ne uscirà sarà reintegrato nell'ambiente per l'agricoltura locale quindi restituito in forma diversa ai fornitori ed ai coltivatori diretti. Il ciclo funziona in maniera semplice: dalle campagne vicine arrivano le materie prime stagionali in forma ecosostenibile a km0 e bio. Il cibo cucinato viene smaltito e gli scarti di cucina e di sala vengono immessi nella macchina per il compost e rispediti ai coltivatori che lo riutilizzeranno per altre coltivazioni. è un"dare-avere"eticamente garantito (60kg in 24 ore).

10414406_698862430199018_5335801164514286489_n

“Sistema alimentare pre-industriale”, così viene descritta la peculiarità di questo ristorante all’avanguardia che si ispira all’antico ordine naturale della produzione del cibo. Pochi piatti ma garantiti, la sottrazione di elementi è indice di qualità. In questo modo si chiude il cerchio del ciclo della produzione alimentare non industriale, la compostiera è l’elemento chiave e dal quale tutto è stato progettato. Silo 39 non è solo un Ristorante ma anche un panificio con caffetteria. Sempre più spesso i ristoranti tendono ad ottimizzare la produzione e fare “in casa” alcuni prodotti soprattutto quelli da forno. In quest’ottica McMaster produce pane e dolci macinando direttamente il grano arrivando a creare una particolare farina Sussex composta dal 100% di grano.
Un secondo macchinario intelligente e costoso è la macchina che trasforma l’acqua in una soluzione antibatterica disinfettante e naturle, non tossica ed inquinante a differenza dei detersivi e la candeggina. Questo è un secondo elemento di innovazione all’interno del locale che restituisce naturalità e consapevolezza agli utenti.
Metà del menù è vegano o vegetariano perché in una logica di questo tipo anche la salute prende il suo spazio in maniera coerente, mentre la carne e il pesce arrivano ovviamente da allevamenti organici e sostenibili.

1743440_716042778480983_7176212882301603372_nAnche l’estetica del locale è in armonia con il concept e rispecchia coerentemente l’idea dello Chef. Progettato da **Baines & Fricker** questo luogo è realizzato con materiale naturale o riciclato. La scatola architettonica mantiene la natura industriale della location in cui nasce: un ex silo. Pareti con mattoni a vista e arredi in legno riciclato sono in coerenza con il mood del locale. I tavoli sono stati realizzati grazie al riuso di vecchi banchi di scuola i contenitori per posate e piatti sono delle semplici casse in plastica per la frutta ma inserite a misura sul legno canadese risultano eleganti, tutto il mood è molto forte e dal carattere industriale. Sul tetto sono stati montati dei pannelli solari per utilizzare energia green ed essere autosufficienti.

Il Ristorante container Greenhouse-by-Joost-3

Joost Bakker è l’architetto-artista ideatore del **Joost’s Garden-Wrapped Waste Free Shipping Container Restaurant** nel porto di Sidney Australia: un container riconvertito a ristorante, con arredi realizzati con materiali di scarto e con un orto sul tetto. Anche in questo caso il menù è locale e stagionale. Addirittura alcuni dei prodotti proposti nel menù vengono coltivati sul tetto verde. Tutti gli scarti di produzione della cucina del locale possono essere riutilizzati. Il container è stato pensato per essere un ristorante itinerante con un ottica di intrattenimento molto alta. La terrazza panoramica allestita con sedute e con l’orto permette l’utilizzo dell’esterno nelle stagioni calde. La terrazza è rivestita in fogli di betulla e gli arredi sono realizzati con pallet che formano sgabelli e tavolini. Il parapetto si allarga per ospitare mini orti coltivati grazie ad un sistema di riciclo dell’acqua, anche il fronte del container ospita un orto verticale che ricopre tutta la superficie verticale. L’interno è molto

semplice: tavoli e sedute sono costruite artigianalmente; le pareti sono texturizzate grazie a scritte fatte a mano a tema evocativo.

Cibi buoni ma scartati

11100_1508631332757201_7201843033606686661_nAd Amsterdam nasce **Instock**, un altro esempio no waste che scardina le classiche modalità di vendita di cibo. Il suo nome rappresenta molto bene l'idea del concept. In questo ristorante, infatti, si utilizzano cibi buoni ma brutti, cioè quelli che vengono scartati dalla catena della grande distribuzione per problemi di standard di qualità.
Utilizzando gli scarti industriali alimentari i ragazzi di Instock aiutano a sensibilizzare gli utenti in una direzione più consapevole e green. Il risultato è quello di dare la possibilità di un acquisto più etico ai propri clienti. Frutta e verdura esteticamente non appaganti vengono salvate e portate nella cucina di Instock per essere cucinate e proposte nei menù dai piatti davvero invitanti, belli e non solo buoni.

[embed width="560"]https://youtu.be/NIOYA7iApTY[/embed]

Un ultimo caso, sempre in Olanda, è il **Damn Food Waste pop-up Restaurant** che propone in chiave temporanea una selezione di ottimi cibi di scarto freschissimi! Presentato al Dutch Design Week 2014.

e in italia...

La ricerca della qualità, in questi tre esempi, è intesa come valore da trasmettere con trasparenza nel rispetto dell'ambiente e della salute.
In Italia questa nuova visione viene accolta anche in ambiti diversi e non di retail.
Nel settore della ristorazione aziendale e scolastica il sistema di gestione degli sprechi ha iniziato ad essere una risorsa e non soltanto un elemento negativo. In alcune scuole e mense, infatti, vengono introdotte delle soluzioni per verificare attraverso gli scarti il "gusto" degli utenti in modo da riproporzionare le tipologie e le quantità di offerta nei buffet in modo calibrato e personalizzato. Es. Avanzano troppe carote in insalata? Meglio metterne meno, oppure proporle cotte o addirittura sostituirle con altri vegetali

GLI ARTICOLI PRECEDENTI

I ristoranti rivivono negli spazi industriali trasformati

Format che cambiano: il bar si adegua ai nuovi trend. E diventa slow

Spazi piccolissimi? Se il business funziona la dimensione non conta

Outdoor e indoor: innovare fuori dai soliti confini

Chef design: cibo e arte come icone dell’Italian Lifestyle

Locali narranti tra Oriente e Occidente: così nasce il racconto

Spazi low cost, concepiti come ibridazioni dal retail al fuori casa

Concept innovativi: ecco i locali flessibili ad assetto variabile

Tendenze: dallo street food alla cucina a vista

L’innovazione Made in Italy parte dai negozi gastronomici tipici

Acustica – soluzioni fonoassorbenti per i locali pubblici

Attenzione all’acustica, troppo rumore allontana i clienti

Il legno, la scelta giusta per esporre il vino

Empatia ed emozione sul banco bar

La formula dei Quick & Easy Restaurants