# Bar e ristoranti, il "green" conviene: i suggerimenti Fipe

green-80388f64

Attenzione agli **aspetti ambientali**, accurata scelta delle **materie prime**, **filiera corta**: sono solo alcuni dei trend di una ristorazione "green" sottolineati dalla **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, che in occasione del nuovo anno propone alcuni **suggerimenti** da mettere in pratica ad opera dei gestori di bar e ristoranti per **rendere il proprio locale sempre più sostenibile**. "Ridurre gli impatti sull'ambiente è nelle intenzioni della Federazione, un obiettivo primario su cui puntare quest'anno e in futuro per rendere il nostro Paese sempre più in linea con gli orientamenti europei nel settore - spiega il presidente della Fipe **Lino Enrico Stoppani** -. In Italia lo scenario evidenzia un progressivo orientamento a pratiche 'green' di bar, ristoranti e locali, tuttavia il panorama risulta frammentato e disomogeneo. È venuto il tempo di ragionare su un progetto coerente di promozione di una **cultura della sostenibilità del fuoricasa** su base nazionale, e promuovere un cambiamento culturale: adottare comportamenti sostenibili non deve essere visto come un costo ma come un'opportunità".

[caption id="attachment_38259" align="alignleft" width="254"]Lino Stoppani Lino Enrico Stoppani[/caption]

A fronte di tale quadro la Fipe pone tra gli aspetti prioritari della propria agenda per l'anno 2016 la promozione di una cultura della "green" tra i propri aderenti, attraverso una serie di iniziative, in fase di studio, per dare risposte concrete e tangibili a quei ristoratori ed esercenti che vorrebbero ridurre l'impatto ambientale della propria attività ma non hanno gli strumenti adeguati e le conoscenze per farlo. "Uno dei principali pregiudizi vede la sostenibilità come una scelta dai costi elevati, in realtà **comporta risparmi sul lungo periodo** e importanti **vantaggi anche nei confronti della clientela** - prosegue Stoppani -. Ad esempio, consumando invece prodotti locali, di stagione e a chilometro zero, e prestando particolare attenzione al tema degli imballaggi, si può arrivare a ridurre anche in modo significativo le emissioni di gas serra. Inoltre, con l'accorciamento della filiera, i prezzi ne risentono in modo positivo".

Tra i punti evidenziati dalla Fipe per un approccio ad una ristorazione sempre più sostenibile: l'importanza di **cambiare il menù ogni tre mesi** per privilegiare la stagionalità delle materie prime; la scelta di **alimenti a filiera corta**; l'attenzione nel promuovere a tutto il team di lavoro, fornitori compresi, una **cultura del risparmio energetico** con particolare attenzione alla scelta delle **fonti rinnovabili**; il corretto conferimento dei rifiuti nella **raccolta differenziata** in base alle regole dei propri Comuni di riferimento. Indicazioni utili anche per fidelizzare maggiormente i consumatori: "I consumatori italiani - conclude Stoppani - sono sempre più informati, consapevoli delle problematiche ambientali e attenti agli aspetti di sostenibilità. Una comunicazione completa e trasparente di quanto messo in atto per rendere 'green' il proprio locale costituisce un'ulteriore modalità di **accreditarsi favorevolmente verso i propri clienti** e attirare nuovi target".