

# L'altra metà del cibo, il vademecum di Metro contro lo spreco

vademecum-spreco-alimentare-shutterstock-302182778-2fd4d980

*Da Metro Italia, un vademecum contro lo spreco alimentare. Coinvolti APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.*

Già il nome è tutto un programma: 'L'altra metà del cibo'. Stiamo parlando del progetto di Metro Italia, sviluppato in collaborazione con METRO Academy, APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

L'obiettivo? "Sensibilizzare sempre di più i professionisti su un tema etico fondamentale: il valore cibo – spiega **Tanya Kopps CEO di METRO Italia** - . Per noi l'amore per la buona cucina non può prescindere dal rispetto per i prodotti. Il cibo non si spreca, per ragioni economiche, sociali e ambientali. Ed è molto importante che i ristoratori possano acquisire sempre di più la cultura del rispetto per il cibo che induca a gestire al meglio le risorse alimentari, minimizzando scarti e rifiuti."

**Tutto ha avuto inizio con la costruzione di un vademecum con idee, spunti e suggerimenti per ridurre gli sprechi al ristorante. Il documento sarà sottoposto a 11 chef selezionati da APCI e agli chef di METRO Academy per testarlo concretamente, perfezionarlo e poi dargli massima diffusione.**

La riduzione degli sprechi coinvolge sia il cliente sia il ristoratore, ma è quest'ultimo che può intervenire in ogni fase del lavoro e può contribuire ad accrescere una consapevolezza sociale del valore del cibo, attraverso la sensibilizzazione del proprio staff e un dialogo continuo con i propri clienti.

## **Il progetto**

Per testare il progetto, che prevede l'applicazione dei contenuti del documento da parte della selezione degli chef ambassador, si utilizzerà il periodo estivo.

Al termine di questa fase, i riscontri dei professionisti coinvolti saranno integrati all'interno del vademecum per renderlo un documento concreto ed effettivamente applicabile alla ristorazione. La versione finale del documento sarà dunque presentata e distribuita.

## Il vademecum

Il documento è suddiviso in tre parti corrispondenti alle principali fasi del business. Si inizia con il delineare gli aspetti che riguardano la comunicazione al cliente e il suo coinvolgimento attivo, anche attraverso strumenti già presenti nel locale (menù, locandine, lavagne, ecc). Un cliente informato circa la quantità e gli ingredienti di ogni porzione, ad esempio, potrà scegliere con maggior consapevolezza il proprio menù. La seconda parte, invece, darà spazio alla parte di approvvigionamento e lavorazione del prodotto con l'obiettivo di minimizzare le eccedenze e gli scarti.

Infine, l'ultima sarà dedicata a fornire indicazioni sulla gestione delle eccedenze per diminuire gli sprechi.

“Lavorare al meglio con gli ingredienti e con strumenti e tecniche di cottura e conservazione che aiutano a risparmiare sull'uso del prodotto – commenta **Sonia Re**, Direttore Generale di [APCI](#) - è importante anche per costruire un modello di business più efficiente per il locale stesso. Un risparmio che si traduce in un beneficio per il ristoratore, per i dipendenti, per i clienti e, non ultimo, per la comunità”.

“La ristorazione – precisa **Marco Lucchini**, Segretario Generale Fondazione [Banco Alimentare ONLUS](#) - è tra i settori che più hanno pagato le conseguenze della pandemia. Sembra un paradosso parlare di lotta allo spreco alimentare a chi per mesi ha interrotto la propria attività. Invece riteniamo che oggi un aiuto concreto a ripartire con nuove energie e prospettive, passi anche attraverso uno strumento semplice e facilmente utilizzabile come il vademecum per ridurre gli sprechi”.

“Lo stimolo offerto dai 12 chef ambassador – precisa il prof. **Fabio Iraldo** può fare da traino alla diffusione su larga scala di comportamenti virtuosi in tutto il comparto Horeca che, secondo i nostri studi, sarebbero in grado di generare enormi benefici in termini di riduzione degli sprechi e di favorire la diffusione di una ristorazione sostenibile”.

“La [legge 166/2016 cosiddetta antispreco](#) – conclude l'on. **Maria Chiara Gadda** - è una risposta concreta che semplifica e chiarisce le modalità con cui il cibo può essere recuperato, ritrovando nuovo

valore nella solidarietà sociale. Ma le norme camminano sempre sulla loro capacità di essere attuate nella quotidianità, quindi è fondamentale continuare a diffondere le opportunità legate alla prevenzione e alla [donazione delle eccedenze](#) in ogni fase della filiera agroalimentare. La partecipazione di 12 chef ambassador a questa iniziativa va proprio in questa direzione”.