L'impegno di Fipe contro gli sprechi alimentari

fipe-78e77056

Fipe ed Electrolux insieme per ristoranti senza sprechi. Un imperativo per il futuro e una priorità per il presente: la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in collaborazione con l'azienda friulana affronterà a Cucinare Pordenone il tema della ristorazione sostenibile in occasione del convegno "La tecnologia a favore della sostenibilità nei pubblici esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici", in programma martedì 16 febbraio (ore 10.30, Arena Fipe padiglione 7). In questo contesto saranno esaminate e proposte agli operatori le sinergie necessarie per coniugare l'innovazione tecnologica con le buone prassi della corretta conservazione alimentare.

«Secondo le Nazioni Unite se lo spreco di cibo fosse uno Stato, questo sarebbe al terzo posto globale per la produzione di gas serra, mentre in Europa le stime parlano di 89 milioni di tonnellate di alimenti sprecate ogni anno - dichiara **Marcello Fiore**, Direttore Generale Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. *Il cibo viene sprecato a qualsiasi livello e in qualsiasi fase della catena alimentare, e in questo scenario bar e ristoranti possono giocare un ruolo importantissimo per migliorare la situazione, nell'ambito di uno sforzo condiviso da parte di tutti gli attori della filiera alimentare. In attesa di seguire l'esempio della Francia, che ha fatto della lotta allo spreco una priorità di governo, come Fipe ci proponiamo di moltiplicare l'impegno per promuovere una cultura della sostenibilità del fuoricasa. Un approccio che ci proponiamo di trasmettere al nostro mondo facendo leva sui vantaggi di una ristorazione "green", non solo un importante cambiamento culturale ma un vantaggio per gli operatori in termini di vantaggio competitivo e anche di immagine. Ricordiamo infatti che la riduzione degli impatti ambientali di un ristorante ha come ricaduta positiva una riduzione dei costi fissi di gestione e un aumento di competitività legato all'ottimizzazione del servizio»*.

Fipe ricorda che lo spreco nei pubblici esercizi si correla, oltre che alla consapevolezza e alle attitudini degli individui, alla gestione pratica delle risorse e del cibo da parte dei gestori come la pianificazione, la porzionatura e la conservazione. Tra gli aspetti prioritari dell'agenda 2016 della Federazione, la messa a punto di un programma di iniziative per dare risposte concrete e tangibili agli operatori che vorrebbero ridurre l'impatto ambientale della propria attività ma non hanno gli strumenti adeguati e le

conoscenze per farlo. Tra i punti evidenziati dalla Fipe si segnalano: l'importanza di cambiare il menù ogni tre mesi privilegiando la stagionalità delle materie prime; la scelta di alimenti a filiera corta; l'attenzione nel promuovere al team 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. L'attenzione della Fipe al tema della sostenibilità vuole legarsi alle azioni sollecitate a livello europeo con l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025. Le buone prassi degli operatori se accompagnate all'innovazione tecnologica per la cottura e la corretta conservazione dei cibi aiutano a crescere la cultura dell'attenzione allo spreco per un comportamento sempre più etico e non solo economico.

Nell'ambito di Cucinare Pordenone Fipe prenderà inoltre parte all'incontro "Come servire in sicurezza il crudo", in programma sabato 13 febbraio alle ore 16 con la partecipazione del Direttore Generale di Fipe, Marcello Fiore. Anche il tema della sicurezza alimentare sarà infatti prioritario nell'agenda della Federazione. Il programma dell'Arena Fipe prevederà inoltre diversi eventi organizzati dall'Ascom di Pordenone per valorizzare il sistema enogastronomico del territorio come leva privilegiata di promozione turistica.

Il programma degli eventi all'arena Fipe (pad. 7)

11.30 - 12.30 - Presentazione del libro "Il passato in pentola: viaggio tra orti sociali e urbani, fattorie, vecchie osterie e taverne, erbe aromatiche e ricette tipiche nel Friuli Occidentale". A cura di Lorenzo Cardin con una degustazione dello chef Manlio Signora.

14.00 - 15.00 - Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti. A cura di Michele Di Carlo (il Gustosofo).

15.00 - 16.00 - Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi. A cura di Assenso - Associazione Nazionale Analisti Sensoriali.

16.00 - 17.00 - Come servire in sicurezza il crudo. A cura di Fipe: intervengono Marcello Fiore (Direttore Generale Fipe), Natale Miniero (Electrolux), un esponente dell'Azienda Sanitaria n.5.

17.00 - 18.00 - Montasio DOP: fieno, latte e aria buona per un formaggio di eccellenza. Laboratorio con degustazione a cura di Mauro Gava (Consorzio Tutela del Formaggio Montasio), Linda Del Ben (Latteria di Aviano), alla scoperta di uno dei prodotti fiori all'occhiello del territorio.

Domenica 14 febbraio

10.00 - 11.00 - Specifiche tecnologie di conservazione dei prodotti alimentari: il sottovuoto e gli ambienti modificati. A cura del Gruppo Provinciale Macellai Confcommercio Pordenone e Ifne - Istituto di Formazione del Nord Est.

11.00 - 12.00 - Contest "La Renga e il Baccalà tra Livenza e Tagliamento". Competizione tra i ristoranti del pordenonese e del portogruarese. A cura di Confcommercio Pordenone e Portogruaro.

12.00 - 13.00 - Il Figomoro, l'olio e il Verdiso: i prodotti della vecchia cantina della Serenissima. A cura di Alessia Carli (Rivecoldefer).

14.00 - 15.00 - La birra artigianale: l'esperienza del Beef&D dalla produzione al franchising. A cura di Beef&D (Aviano).

15.00 - 16.00 - L'olio dei Dogi: Caneva. A cura dell'azienda Casagrande - Frantoio dei Dogi.

16.00 - 17.00 - Come riconoscere un buon caffè espresso e latte art: come disegnare con il latte. A cura di Daniele Bitto (Dersut Caffè).

17.00 - 18.00 - Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti. A cura di Michele Di Carlo (il Gustosofo).

18.30 - 19.30 - Latteria di Aviano: formaggi a chilometro zero tra tradizione e innovazione. Laboratorio con degustazione. A cura di Linda Del Ben (Latteria di Aviano).

17.45 - 18.45 - Baccalà: la ricetta originale della venerabile confraternita di Sandrigo (VI). A cura dell'Associazione Pietro Querini - Club del Baccalà.

Lunedì 15 febbraio

10.30 - 12.00 - Ma dov'è il cameriere? Come cambia un ruolo fondamentale dell'accoglienza turistica tra tradizione e innovazione. Gli strumenti per formare le nuove professionalità del nostro territorio. A cura di IAL Scuola Alberghiera di Aviano, IAL FVG, AMIRA, esperti di formazione e Lewisham College di Londra.

13.30 - 14.30 - Presentazione del libro "Affinità del gusto. Storie e ricette della Santissima e della Bornass". A seguire degustazione di due ricette contenute nel libro. A cura di Michela Redivo (Ristorante La Santissima) e Manuela Antonini (Albergo Ristorante Bornass).

14.30 - 15.30 - Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi. A cura di Assenso - Associazione Nazionale Analisti Sensoriali.

16.00 - 17.00 - I profumi della Pedemontana. A cura di Ladyandchef.

17.30 - 18.30 - Presentazione del libro "L'acqua e la memoria: Val d'Arzino e altipiano di Pradis". A cura di Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertegato, Eleonora Crupi con degustazione a cura dello chef Manlio Signora.

18.30 - 19.30 - Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti. A cura di Michele Di Carlo (il Gustosofo).

Martedì 16 febbraio

11.00 - 12.00 - La tecnologia a favore della sostenibilità nei pubblici esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici. A seguire presentazione del progetto "Tenga il resto". A cura di Fipe. Intervengono Marcello Fiore (Direttore Generale di Fipe) e Nicola Conficoni (Assessore del Comune di Pordenone).

15.00 - 16.00 - Aperitivo: incontriamoci con la carne. A cura di Germano Vincenzutto (presidente Gruppo Macellai Ascom Confcommercio Pordenone).

http://www.fipe.it/