

dagli scarti delle arance), ma anche più banalmente compost da utilizzare per la coltivazione del proprio orto o da donare”.

Let's Vegg'up

In Italia si producono ancora circa 30 milioni di tonnellate di rifiuti urbani, di cui un quarto circa sono rifiuti organici (7 milioni di tonnellate), ovvero umido, verde e altre matrici organiche provenienti dalla raccolta differenziata. In occasione della Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti (20-28 novembre 2021), la Fondazione Louis Bonduelle ha celebrato il vincitore di Let's Vegg'up, il bando lanciato a marzo volto a sostenere progetti che promuovono l'accessibilità all'alimentazione vegetale e comportamenti alimentari sostenibili, in collaborazione con la piattaforma di crowdfunding Ulule. Ad aggiudicarsi il finanziamento è stata Recup, associazione che combatte lo spreco alimentare e l'esclusione sociale recuperando il cibo prima che venga buttato via e redistribuendolo per dare valore sociale a ciò che ha perso valore economico.



Myriam Sabolla, immagine di Babaco Market

IDEE PER IL FUORI CASA

Come creare un ristorante davvero sostenibile? Utilizzando materie prime per lo più vegetali, di stagione, a filiera ridotta, evitando gli sprechi. Evidenzia la Goggi: “Si dovrebbero servire prodotti per la maggior parte vegetali e a km 0, non avere alcuna suppellettile usa e getta (come i tovaglioli), usare energia solare per far funzionare elettrodomestici in cucina, riciclare il compost per concimare un piccolo orto all'interno della proprietà”.

RIMETTERE IN DISCUSSIONE IL MENÙ

L'ecosostenibilità con lo chef Giacomo Lovato. “Nella ristorazione l'ecosostenibilità può essere applicata tramite una filosofia “no waste” e l'utilizzo di nuove tecnologie, come il monitoraggio dei rifiuti e l'analisi per ridurre gli sprechi alimentari”, spiega lo chef del Ristorante Borgia di Milano.

TRA GLI ESEMPI DI ANALISI ABBIAMO:

- 1) quanto cibo si spreca
- 2) quale tipo di cibo si spreca giornalmente, settimanalmente e mensilmente
- 3) se il cibo viene sprecato prima o dopo il consumo dei clienti.

A LIVELLO PRATICO UN CUOCO NEL RISTORANTE DOVREBBE:

- 1) impostare un menù dove si prediligono alimenti da agricoltura sostenibile, valorizzando le produzioni stagionali, locali e tradizionali
- 2) si dovrebbero utilizzare materiali eco-compatibili, riciclabili, riutilizzabili e biodegradabili a ridotto imballaggio
- 3) progettare un menù sostenibile dove si



Giacomo Lovato, chef del Borgia di Milano

cerca di utilizzare la materia prima in tutti i suoi aspetti rielaborando quelle che prima erano parti di spreco rendendoli elementi importanti nella realizzazione di un piatto
4) ottimizzare e monitorare consumi d'acqua, energia e rifiuti

“Le strategie da adottare per ridurre gli sprechi alimentari sono per esempio riprogettare il menù - conclude Lovato - introducendone uno in cui è possibile fare un percorso degustazione che cambia settimanalmente in base ai prodotti che si trovano periodicamente dai produttori locali. Ridurre la gamma di ingredienti evitando di comprare alimenti che vengono dall'altra parte del mondo e che, oggettivamente, hanno un impatto negativo sull'ambiente. Infine, riadattare le porzioni dei piatti in base all'appetito del cliente”.

Da Myriam Sabolla qualche esempio per evitare sprechi riservato a chi sta in cucina

- Bucce: possono essere congelate e utilizzate per brodi
- Semilavorati: possono essere abbattuti per prolungarne la durata
- Uso del sottovuoto per prolungare la durata dei cibi