

Rigustami a casa...

Inviato da msirca
sabato 14 gennaio 2012
Ultimo aggiornamento sabato 14 gennaio 2012

Dalla Provincia autonoma di Trento un'azione per il recupero dei resti dei pasti: “Rigustami a casa” diminuisce i rifiuti dei ristoranti e prolunga a livello domestico il piacere del “pasto fuori”.

http://www.rifiutilab.it/dettaglio_doc.asp?id=2816&menuindex=

Rubrica tenuta da Mario Santi, esperto in prevenzione dei rifiuti

Dalla Provincia autonoma di Trento un'azione per il recupero dei resti dei pasti: “Rigustami a casa” diminuisce i rifiuti dei ristoranti e prolunga a livello domestico il piacere del “pasto fuori”. La crisi economica ci costringe a diminuire i consumi inessenziali. Molto probabilmente tendiamo (e tenderemo) a diminuire i pasti fuori casa.

Ci farà piacere almeno sapere che qualcosa comincia a muoversi per rendere più sostenibile sul terreno ambientale quel pasto al ristorante con la famiglia che ci pesa sul piano economico.

Sappiamo che scegliere prodotti locali e stagionali è il modo migliore per abbinare gusti e sapori genuini e prezzi più convenienti, sviluppo dell'economia primaria locale e minor impatto del trasporto. Ora una iniziativa della Provincia autonoma di Trento (<http://www.eco.provincia.tn.it/>) amplia il terreno della sostenibilità della ristorazione sul terreno della riduzione dei rifiuti, del contenimento delle eccedenze alimentari e dell'impatto complessivo del pasto.

Il percorso è stato preparato da un tavolo di lavoro -avviato ad aprile 2011- con le principali associazioni di categoria della ristorazione (rivolgendosi, per ora, a ristoranti e pizzerie, agriturismi, alberghi e strutture ricettive nelle quali il servizio di ristorazione non sia destinato solo agli ospiti) , con lo scopo di attivare un progetto di sostenibilità ambientale rivolto agli operatori, denominato “Ecoristorazione Trentino”.

Esso punta ad aumentare l'attenzione ai temi ambientarli del servizio di ristorazione, attraverso la riduzione dei rifiuti (in particolare della frazione organica), puntando però anche sulla promozione di prodotti del territorio “a km-zero”, sulla riduzione dei consumi idrici, sulla valorizzazione dell'acqua di rete, sull'utilizzo di prodotti/servizi ecologici, sul coinvolgimento della clientela nell'attuazione di “buone pratiche”.

All'inizio del 2012 avverranno i rilasci del marchio agli esercizi campione (si sta predisponendo il sistema di certificazione) . A seguire esso potrà essere richiesto alla Provincia dagli altri esercizi operanti in Trentino: esso verrà rilasciato previa verifica del rispetto delle azioni dal disciplinare.

Per la definizione del disciplinare si è svolta una sperimentazione avvenuta nell'estate - autunno 2011. Alcuni esercizi campione hanno sperimentato la possibilità di soddisfare alcuni requisiti obbligatori e raggiungere un punteggio minimo complessivo tramite il soddisfacimento di alcuni requisiti facoltativi. I requisiti hanno coinvolto le seguenti aree e priorità:

- 1.rifiuti: priorità alla riduzione, in particolare della frazione organica
- 2.alimenti e bevande: priorità ai prodotti biologici, locali, solidali
- 3.energia e acqua: priorità al risparmio energetico ed idrico
- 4.acquisti non alimentari: priorità ai prodotti verdi
- 5.informazione, comunicazione, educazione ambientale: coinvolgimento della clientela nelle buone pratiche ambientali.

La sperimentazione ha consentito di valutare la fattibilità tecnica, economica e organizzativa delle azioni di riduzione dell'impatto ambientale proposte.

Si sta ora procedendo con l'implementazione degli strumenti di verifica e monitoraggio e con la sensibilizzazione

e la formazione dei ristoratori e la promozione del marchio.

In questo quadro, nei ristoranti che aderiscono è partita l'iniziativa “Ri-gustami a casa: col tuo cibo riempi il frigo non il cestino” (una delle azioni di maggiore importanza del progetto “Ecoristorazione Trentino”); ai clienti è offerta la possibilità di “portarsi a casa” la parte non consumata del loro pasto. I ristoratori interessati possono richiedere alla Provincia di Trento i materiali promozionali (disponibili da agosto 2011), promuovere così presso la clientela il gesto di portare a casa il cibo non consumato e, allo scopo, offrire ai clienti che ne fanno richiesta le eco-vaschette (in carta proveniente da foreste certificate FSC e totalmente compostabile e garantite sul piano igienico-sanitario dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari). Un gesto semplice, vantaggioso per tutti: il ristoratore ha meno rifiuto organico da gestire e il cliente riempie il frigo con ciò che finirebbe tra gli scarti.

Si tratta di una iniziativa relativamente nuova, ma ritengo che possa fare da apripista, perchè fa incontrare una domanda ed un'offerta sempre più forti nel nostro paese.

Infatti sono sempre di più le persone attente alla sostenibilità ambientale delle loro scelte che cercano ristoranti, pizzerie, agriturismi e rist-hotel in grado di soddisfare questa loro domanda perchè impegnati dal punto di vista della riduzione dei rifiuti e più in generale dell’ecologia e del rispetto dell’ambiente.