

Dal campo alla tavola. Se il ristorante è green



Camilla Minarelli

CAMPAGNE. Presentati nei giorni scorsi due importanti iniziative: Conosci il tuo pasto e la Guida ai ristoranti certificati. Eco-chef e agricoltori biologici insieme per un mangiare più informato e sano.

Dopo la spesa rigorosamente biologica, i farmers market e il cibo di stagione, anche la cena al ristorante si fa sempre più green, senza dimenticare però i prodotti Dop (Denominazione di Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Tipica).

Un modo per mettere insieme a tavola ecologisti incalliti e amanti del buon cibo. Il Manifesto di Conosci il tuo pasto e la Guida ai ristoranti certificati sono stati presentati in questi giorni a Senigallia, in provincia di Ancona. Eco-chef e agricoltori biologici della Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) insieme per creare menù e guide in cui sia indicato che genere di materie prime sono state utilizzate nelle cucine dei ristoranti. «Ogni garanzia di qualità, salubrità e rintracciabilità dei processi produttivi, oltre che di trasformazione degli alimenti, è un valore tanto per i consumatori quanto per gli agricoltori» ha commentato Giuseppe Politi, Presidente della Cia.

L'idea di Conosci il tuo pasto nasce tre anni fa all'Istituto Mediterraneo di Certificazione (Imc), uno dei 14 organismi di certificazione biologica italiani, nonché ente accreditato per la verifica dei ristoranti della Guida, e intende far conoscere l'intera filiera alimentare, per una scelta dei prodotti che sia partecipata e consapevole. «Il progetto di una guida di ristoranti certificati vuole sottolineare proprio questo: che quando si parla di cibo tutti, indistintamente, hanno diritto a partecipare al gioco della qualità» ha affermato il presidente dell'Imc, Remo Ciucciomei. «L'obiettivo è affiancare lo sforzo informativo del ristoratore verso il consumatore, favorire la scelta da parte delle persone».

Per ottenere la certificazione è necessario utilizzare un numero minimo di prodotti di qualità certificata e/o di prodotti di qualità identificata (biologici, Dop, Igp, ecc.), oltre a un buon sistema di gestione e prevenzione

dei rischi di natura igienico-sanitaria. Presentati anche i nuovi criteri di certificazione: accanto al simbolo dei Galletti (da uno a tre), che finora ha contraddistinto i ristoranti di Conosci il tuo pasto, verrà introdotta la Foglia Verde che assegnerà il punteggio (sempre da uno a tre) per l'impiego di particolari attenzioni ambientali.

Foglia Verde che viene calcolata in base alla CO2 generata per produrre il pasto: un locale che impiega prodotti locali e altri criteri green, come ad esempio la riduzione della catena del freddo, aumenterà di conseguenza la sua efficienza ambientale. Spiega Veronica Pecorella, direttore della Guida: «L'assegnazione indica il percorso compiuto dagli alimenti utilizzando il metodo di calcolo Eco Chef Food Print® messo a punto dall'Imc in collaborazione con il Consorzio per la Ricerca e la formazione sulla sicurezza alimentare (Rifosal) e un'equipe di esperti dell'Università della Tuscia di Viterbo».

Tra gli stand che circondano la platea, prodotti tipici del territorio marchigiano, delle campagne di Jesi, Pesaro, Matelica e Macerata. Come la Cooperativa Apicoltori Montani di Matelica, nata nel 2003 e costituita da 82 soci, che produce miele, grappa e vino al miele, tutto rigorosamente bio. O il consorzio Piandelmedico di Jesi: 180 bufale e 190 vacche nutrite per l'80 per cento con foraggio prodotto dal consorzio stesso. «La qualità - ha affermato Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food - non si definisce più attraverso la degustazione, ma attraverso la narrazione». Quella che ci racconta la vita del prodotto, da dove viene, com'è stato prodotto e come è arrivato nelle nostre tavole.