

# LA SOSTENIBILITÀ SUL MENU IN EMILIA-ROMAGNA

CONFESERCENTI E ARPA EMILIA-ROMAGNA, PRENDENDO SPUNTO DA MODELLI INTERNAZIONALI, PROPONGONO LA CARTA VOLONTARIA DEL RISTORANTE SOSTENIBILE. ENERGIA, EMISSIONI, RIFIUTI, ACQUA E PRODOTTI USA E GETTA SONO GLI AMBITI D'AZIONE PER RIDURRE E MODIFICARE I CONSUMI. OTTO LE IMPRESE COINVOLTE NEL PROGETTO.

L'ambiente ha acquisito negli ultimi anni un ruolo sempre più importante nelle scelte e nelle decisioni degli amministratori pubblici e dei cittadini, questi ultimi declinati nei loro molteplici ruoli di "consumatori" di territorio, tradizioni locali, prodotti e materie prime. In effetti, oltre agli aspetti legati alla qualità e alla sicurezza, organizzazioni e imprese si trovano a fronteggiare un numero crescente di richieste relative alla qualità ambientale dei propri prodotti e servizi.

Come per gli altri settori economici, la domanda di ristoranti eco-compatibili nel settore della ristorazione è cresciuta negli ultimi anni. Non a caso la gestione sostenibile di un ristorante si sta configurando sempre più come una *best practice* a livello internazionale, ne sono modello d'avanguardia i paesi nordici e gli Stati Uniti, dove sono state sviluppate le principali etichette ambientali esistenti applicabili a quest'ambito:

- *Green Restaurant Certification 4.0 Standard* (<http://www.dinegreen.com>)
- *Green Seal - Certificazione GS-64* (<http://www.greenseal.org/>)
- *Nordic Ecolabelling for Restaurants* <http://www.svanen.nu/>

## Il progetto avviato in Emilia-Romagna

In ambito regionale, prendendo anche spunto da questi modelli internazionali, Arpa Emilia-Romagna ha fornito supporto tecnico scientifico nell'ambito del progetto *Studio di fattibilità e sperimentazione di un modello di etichetta ecologica applicato al settore della ristorazione e proposta di una Carta volontaria del ristorante sostenibile in Emilia-Romagna*, promosso da Confesercenti, con lo scopo di identificare e sperimentare una griglia di criteri ambientali applicabili al servizio di ristorazione.

Il progetto è nato dalla proposta di Confesercenti Emilia-Romagna che ha evidenziato l'interesse, da parte di numerosi imprenditori appartenenti al settore della ristorazione (ristoranti, trattorie, pizzerie e bar), a intraprendere un percorso di implementazione dei principi di sostenibilità ambientale. A tal fine è stato individuato un *panel* per la sperimentazione cercando di coinvolgere diverse realtà territoriali della regione. Dal punto di vista operativo, la sperimentazione è stata suddivisa in diverse fasi temporali, di cui le principali hanno previsto:

1. la definizione dei requisiti e parametri ecologici (criteri di qualità ecologica) che meglio si adattano alle diverse tipologie di servizio di

ristorazione, avendo come riferimento schemi di certificazione nazionali e internazionali

2. la sperimentazione della griglia di parametri sui servizi di ristorazione aderenti al progetto.

Gli elementi conoscitivi acquisiti sul panel di ristoratori, che si è sottoposto alla sperimentazione, ha contribuito alla elaborazione di ulteriori documenti quali:

- sul piano regionale, la "carta dei ristoranti" che identificherà gli esercizi rispettosi di determinati criteri ambientali e, quindi, attenti alla tematica di tutela ambientale
- sul piano nazionale, un manuale tecnico (di cui è già stato predisposto un primo draft), sintesi del percorso

TAB. 1  
CONSUMO DI ENERGIA NEI DIVERSI SETTORI COMMERCIALI

Percentuale del consumo energetico per tipologia di settore commerciale (anno 2003).

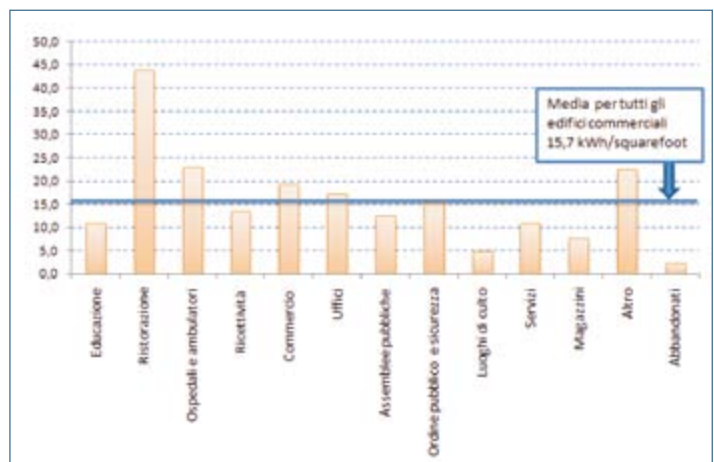
Fonte: Pérez-Lombard L, Ortiz J, Pout C. (2008)

Tipologia di edificio	Stati Uniti %	Spagna %	Regno Unito %
Negozi al dettaglio	32	22	22
Uffici	18	33	17
Hotel e ristoranti	14	30	16
Scuole	13	4	10
Ospedali	9	11	6
Locali di intrattenimento	6	-	6
Altri	9	-	23

FIG. 1  
CONSUMI ENERGETICI

Percentuale del consumo energetico per tipologia di settore commerciale (anno 2003).

Fonte: EIA-USA



svolto da sottoporre all'esame del Comitato Ecolabel Ecoaudit che, se lo riterrà opportuno, potrà presentare tale lavoro in sede di Commissione europea, come propedeutico allo sviluppo di un'etichetta ecologica europea di tipo I per il servizio di ristorazione.

A tali *output* è affidata, in proiezione, la capacità del progetto di incidere sulla diffusione della sostenibilità ambientale in un settore di rilievo quale quello della ristorazione.

## Ambiti di intervento

Ma quali sono le emergenze ambientali alla base della necessità di rendere sostenibile questo settore produttivo?

### Energia

Il consumo di energia rappresenta una delle criticità principali per quanto riguarda la gestione ambientale di un ristorante, si pensi alle numerose apparecchiature presenti: forni, congelatori, stanze del freddo, lavastoviglie, macchine del caffè, boiler elettrici, tv, apparecchi elettrici da ufficio, climatizzatori ecc. A confermarlo uno studio spagnolo della facoltà di ingegneria dell'Università di Siviglia, dove si evince che tra i settori commerciali quello delle ristorazioni è tra i primi posti, dopo uffici e negozi, per quanto riguarda il consumo energetico annuale (tabella 1).

Se poi questo dato è normalizzato alla superficie unitaria, il settore della ristorazione arriva a essere la tipologia di attività commerciale più energivora in assoluto, come si desume dalla figura 1 in cui vengono riportati i dati di uno studio condotto nel 2003 dall'Autorità americana per l'energia (Eia), sul consumo energetico per edifici commerciali statunitensi.

### Emissioni

Le emissioni indirette derivanti da un nostro pasto consumato fuori casa sono legate a diverse fonti: produzione di energia elettrica, trasporti, conservazione delle materie prime, emissioni connesse con le coltivazioni sempre più intensive ecc. Dal recente studio condotto dai ricercatori dell'Università di Nottingham, *The Environmental Sustainability of the British Restaurant Industry: A London Case Study*, si desume che mangiare un pasto al ristorante, basato su ingredienti non-europei, produce un'emissione di CO<sub>2</sub> 100 volte superiore rispetto a pasti preparati con prodotti locali; inoltre una pietanza media nella quale si utilizzano ingredienti extra Ue produce 5 kg di gas serra solo per i trasporti, contro i 35 g di CO<sub>2</sub> associati a un piatto a "chilometro zero". Lo studio evidenzia anche che il 35% delle emissioni climalteranti nel Regno Unito derivi dal trasporto di derrate e materie prime alimentari.

### Rifiuti

I ristoranti producono grandi quantità di rifiuti; in proporzione i più impattanti sono gli scarti organici, costituiti dai cospicui avanzi di cibo pre e post consumo: "... se si donasse il 5% degli avanzi alimentari annui si riuscirebbero a nutrire 14 milioni di persone" (Feeding America, <http://feedingamerica.org/>). La maggior parte degli esercizi non effettua la raccolta dell'umido e non contempla donazioni degli avanzi ad associazioni non-profit, canili ecc. Nella maggior parte dei casi i rifiuti organici sono assimilati all'indifferenziato, causando l'incremento delle emissioni in discarica per fermentazione anaerobica metanogenica, condizione che rappresenta, in accordo con studi effettuati dall'Epa, la principale fonte di metano antropogenico.

Non meno importanti sono infine gli aspetti ambientali legati al consumo di:

- **acqua:** sia diretto (da bere, per cucinare, lavastoviglie, sanitari ecc.) sia "nascosto", imputabile alla coltivazione e alla lavorazione del cibo (allevamento, agricoltura).
- **prodotti cosiddetti "usa e getta"** e all'utilizzo di prodotti chimici per le pulizie e pesticidi altamente impattanti a livello chimico.

Tutti questi aspetti devono essere quindi considerati globalmente per poter ottenere una gestione sostenibile del servizio di ristorazione. Inoltre, quando si parla di sostenibilità, nell'accezione più profonda del termine si fa riferimento non solo alla sfera ambientale, ma anche a quella etica e sociale (ad es. utilizzo di prodotti *Fair Trade* e territoriali).

Spesso semplici procedure e tecnologie innovative permettono di incrementare significativamente la prestazione ambientale, ridurre i costi fissi di gestione e conseguentemente offrire un servizio a un prezzo concorrenziale di pari passo, è sottinteso, con i benefici arrecati all'ambiente.

Non bisogna poi trascurare l'importanza di associare una comunicazione ambientale adeguata all'impegno intrapreso: sempre meno, agli occhi del commensale del XXI secolo, spreco e opulenza non vanno d'accordo con ricercatezza e qualità del servizio, ma stanno diventando sempre più sinonimi di superficialità e maleducazione.

**Cesare Buffone**  
**Helga Tenaglia**

Arpa Emilia-Romagna

TAB. 2  
L'ATTENZIONE  
DEI CONSUMATORI

Nella scelta del ristorante, quanto influirebbe la presenza di un marchio che certifichi quel locale come eco-sostenibile?

Fonte: Indagine consumi fuori casa a cura di Cat Confesercenti Emilia-Romagna e Swg.

Importanza dell'ecosostenibilità	
Molto	24,4%
Abbastanza	41,5%
Poco	21,7%
Per niente	8,5%
Non saprei / preferisco non rispondere	3,9%
Totale	100%

