

LOCALI DELLA DECRESCITA FELICE



A) Introduzione La ristorazione è una delle attività umane che incide maggiormente sull'ambiente per l'alto impatto. La coscienza collettiva riguardo i problemi ambientali e la consapevolezza della necessità di agire, anche a livello individuale, nelle scelte e negli stili di vita, si fa via via sempre più forte. Da una ricerca di Confesercenti, Emilia Romagna e SWG (2008) alla domanda "quanto influirebbe nella scelta del ristorante, la presenza di un marchio che certifichi l'ecosostenibilità dell'esercizio", cioè il rispetto dell'ambiente nella sua attività, emerge che il 24% risponde molto, il 42% abbastanza, il 22% poco e solo il 9% per niente e il 4% non saprei.

B) L'ambito internazionale della ristorazione sostenibile La ristorazione sostenibile e le iniziative per certificarne l'esistenza, si sono molto diffuse negli ultimi anni, fenomeno che ha permesso e spesso favorito la nascita di associazioni, enti e strutture di valutazione spesso di terza parte. Si tratta di Certificazioni, di standard, di soluzioni per la sostenibilità, di linee guida, di buone pratiche, e quant'altro. Non a caso la gestione sostenibile di un ristorante si sta configurando sempre più come una best practice a livello internazionale e ne sono modello d'avanguardia i paesi dell'Europa del nord e gli Stati Uniti. Tra gli esempi citiamo: *Green Restaurant - Certification 4.0 Standard*; *Green Seal - Certificazione GS 64*; *National Restaurant Association - Conserve Solutions for Sustainability*; *American Beverages Association - Linee Guida*; *Green FoodService Alliance - Best practice*; *Green Table - Associazione Canadese*; *Dipartimento Protezione Ambientale (EDP) di Hong Kong - GreenRestaurants*; *Comune di Waitakere (NZ) - Guida "The Better Café and Restaurant"*; *Nordic Ecolabelling for Restaurants*; *Ecomeal.info - Social/economic network*; *The Sustainable Restaurant Association (UK) - Associazione non profit*

C) I progetti e le iniziative in Italia In Italia sono attivi diversi progetti, iniziative e certificazioni delle pratiche sostenibili nella ristorazione.

Alcuni esempi virtuosi sono: Confesercenti E-R e ARPA E-R - Carta volontaria del ristorante sostenibile; Sotral SpA - Progetto RISTECO; Regione Emilia Romagna - Progetto Sportello Bio; Regione Veneto - Progetto Km Zero e Kilovinozero kilovinozero.com; vetrina dei vini del territorio e a costo cantina; Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano - Menu a km zero.

D) PROGETTO LOCALI DELLA DECRESCITA FELICE

Nel solco delle iniziative di certificazione delle pratiche virtuose in Italia e con attenzione alle iniziative di ristorazione sostenibile a livello internazionale, il Movimento Decrescita Felice (www.decrescitafelice.it) ha elaborato un progetto di certificazione dei locali ad alto grado di compatibilità ambientale, vedi anche <http://decrescitafelice.it/content/i-locali-della-decrescita-felice>

Il Movimento per la Decrescita felice, per incrementare la diffusione di stili di vita fondati sulla riduzione degli sprechi, dei rifiuti e dell'impronta ecologica, sull'uso intelligente delle risorse, sulla sobrietà e sullo sviluppo delle tecnologie che accrescono l'efficienza energetica, avvia la costituzione di un elenco nazionale suddiviso per regioni e province, di agriturismi, b&b, locande, trattorie, osterie e ristoranti rispettosi dell'ambiente. Nell'elenco i locali di ristorazione verranno inseriti a seguito di segnalazione ed adesione. Il livello assegnato avrà valutazione differenziata, a seconda del grado di rispetto dei parametri di eco-compatibilità proposti dal progetto stesso. In questo modo si offre ai locali inseriti nell'elenco, un piccolo stimolo a migliorare di anno in anno. La classificazione dei LOCALI della DECRESCITA è di tipo socio/ambientale.

I criteri e requisiti Qui di seguito si riportano le caratteristiche richieste nella valutazione. Questo esercizio: - **1** Usa prodotti a filiera corta, per quanto possibile da piccoli produttori locali e indica nel menù la loro provenienza; - **2** Segnala i prodotti che coltiva e produce in proprio; - **3** Usa frutta e ortaggi di stagione nella maggior misura possibile consentita dalla natura - **4** Usa prodotti coltivati biologicamente nella misura del (... %); - **5** Applica ricette tradizionali del territorio; - **6** Fornisce di regola un incarto per riportare a casa cibo e vino avanzati; - **7** Fa la raccolta differenziata di questi rifiuti; - **8** Effettua il compostaggio dell'organico; - **9** Non utilizza bottiglie di plastica, serve acqua dell'acquedotto filtrata e s'impegna a ridurre l'acqua consumata seguendo i consigli indicati; - **10** Conferisce a organizzazioni caritative e mense pubbliche i cibi non utilizzati in prossimità di scadenza (last minute market); - **11** Si è impegnato a ridurre/ha ridotto i propri consumi di energia attuando misure che saranno appositamente indicate; - **12** Utilizza detersivi biologici; - **13** Non ha la televisione nella sala da pranzo; - **14** Tiene conto di esigenze alimentari particolari (include nel menù piatti vegani e menù glutin-free per celiaci, intolleranti al glutine); - **15** E' disponibile ad ospitare corsi dell'Università del Saper Fare (Unisf) e iniziative del punto kilovinozero locale, qualora fosse presente sul territorio; - **16** Non ha barriere architettoniche.



LOCALI DELLA DECRESCITA

SCHEDA PER L'ADESIONE DI UN NUOVO LOCALE

(da inviare a francescobadalini@gmail.com)

NOME LOCALE: _____
INDIRIZZO: _____
RECAPITO TELEFONICO: _____
SITO E -EMAIL (facoltativo): _____
TIPO DI CUCINA / MENU': _____
COSTO MEDIO (escluso bevande): _____

RISPETTO DEI SEGUENTI CRITERI:

- 1 Usa prodotti a filiera corta, per quanto possibile da piccoli produttori locali e indica nel menù la loro provenienza
- 2 Segnala i prodotti che coltiva e produce in proprio
- 3 Usa frutta e ortaggi di stagione nella maggior misura possibile consentita dalla natura
- 4 Usa prodotti coltivati biologicamente nella misura del...
- 5 Applica ricette tradizionali del territorio
- 6 Fornisce di regola un incarto per riportare a casa cibo e vino avanzati
- 7 Fa la raccolta differenziata di questi rifiuti
- 8 Effettua il compostaggio dell'organico
- 9 Non utilizza bottiglie di plastica, serve acqua dell'acquedotto filtrata e s'impegna a ridurre l'acqua consumata seguendo i consigli indicati.
- 10 Conferisce a organizzazioni caritative e mense pubbliche i cibi non utilizzati in prossimità di scadenza (last minute market)
- 11 Si è impegnato a ridurre/ha ridotto i propri consumi di energia attuando misure che saranno appositamente indicate
- 12 Utilizza detersivi biologici
- 13 Non ha la televisione nella sala da pranzo
- 14 Tiene conto di esigenze alimentari particolari(include nel menù piatti vegani e menù gluten-free per celiaci, intolleranti al glutine)
- 15 E' disponibile ad ospitare corsi dell'Università del Saper Fare (Unisf) e iniziative del punto kilovinozero locale, qualora fosse presente sul territorio
- 16 Non ha barriere architettoniche.

VETROFANIA ASSEGNATA:

- VETROFANIA TRASPARENTE (7-9 requisiti)
- VETROFANIA ARGENTATA (10-13 requisiti)
- VETROFANIA DORATA (14-16 requisiti)

Per eventuali approfondimenti telefonare al coordinatore Francesco Badalini cell. 3404915732