

IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

Il contesto

La ristorazione italiana ha un ruolo rilevante nella costruzione della notorietà e dell'immagine del nostro Paese. Questo ruolo, accompagnato da una crescente esposizione e visibilità delle professioni legate alla ristorazione e alla cucina, rendono Fipe e i suoi associati consapevoli della grande responsabilità che hanno oggi non solo verso i propri clienti ma anche verso la comunità. Il senso di questa responsabilità ha portato Fipe a redigere un manifesto della Ristorazione Sostenibile, perché quella della sostenibilità in tutti i suoi aspetti, valoriali ed economici, è la sfida fondamentale del presente e non può non riguardarci e vederci protagonisti attivi e consapevoli.

La ristorazione sostenibile: un dovere, molti vantaggi

La salvaguardia del pianeta, il risparmio delle risorse non rinnovabili, la riduzione delle emissioni di CO₂, la riduzione dello spreco alimentare: sono tutte componenti importanti della sostenibilità. Con questa parola oggi si intende anche qualcosa di più: il rispetto della legalità innanzitutto, ma anche la salvaguardia di un modo etico di fare impresa. Per il mondo della ristorazione questo significa certamente garantire il rispetto del cliente garantendogli prodotti e servizi adeguati alle sue aspettative, senza scorciatoie e furbizie. Riconoscere e valorizzare tutti coloro – dai produttori fino al personale di sala – che contribuiscono con il loro lavoro e il loro impegno alla soddisfazione del cliente e al successo dell'impresa. Garantire trasparenza del menu e dei prodotti utilizzati, sicurezza nella conservazione e nella preparazione degli alimenti.

Tutto questo è per la ristorazione italiana un dovere civile, ma l'applicazione delle buone pratiche della sostenibilità rappresenta anche un'eccellente occasione per rendere il nostro lavoro e la nostra offerta ancora più trasparenti e attrattivi per il Cliente.

I PUNTI DEL NOSTRO IMPEGNO

Nel cibo la nostra storia

Raccontare nel piatto i nostri secoli di storia e civiltà

Cucinare non vuol dire solo dar da mangiare. Cucinare significa anche raccontare una storia, anzi molte storie: quelle delle nostre nonne e bisnonne che hanno inventato con ingredienti poveri ricette straordinarie, quelle di persone che hanno incontrato altre persone con diverse culture e consuetudini e le hanno sapute fondere in nuove pietanze, quelle di contadini che hanno sperimentato nei secoli le migliori qualità di prodotti e i migliori modi per farli crescere. Ecco, ogni ristorante italiano deve saper raccontare, con la propria offerta,

tutte queste storie, interpretandole con personalità e creatività. Perché fare una ristorazione sostenibile non può prescindere dalle proprie origini.

L'ultimo miglio

Filiera corta è meglio, ma qualche volta è impossibile.

Non sempre è possibile raccogliere dal proprio orto i prodotti da preparare per i clienti. Eppure il nostro impegno è quello di avere grande attenzione all'origine e alla provenienza di quello che cuciniamo, privilegiando – quando possibile - i produttori locali, anche piccoli, riconoscendo loro il giusto prezzo perché la salvaguardia di queste produzioni è un investimento per il futuro: di chi fa ristorazione di qualità, dei clienti ma anche dell'intero Paese che non deve vedere scomparire le proprie eccellenze e le migliori tradizioni.

C'è un tempo per tutto

Rispettare la stagionalità dei prodotti per esaltarne la qualità.

Rispettare il ritmo delle stagioni significa poter contare su prodotti che esprimono tutte le loro migliori caratteristiche: organolettiche, nutrizionali e qualitative. Cercare quindi di osservare i giusti tempi di maturazione vuol dire offrire al cliente un cibo di qualità piena e al tempo stesso essere dalla parte dei ritmi della natura. Intervenedo con creatività e professionalità per sostituire i prodotti fuori stagione.

Sappiamo bene che pesci prendere

Anche i prodotti ittici fanno parte dell'ecosistema

I prodotti ittici presenti nostri menu debbono derivare da tecniche di pesca effettuata secondo le regole della pesca sostenibile e a marchio ASC per l'acquacoltura responsabile. Questo significa che il prodotto cucinato dai nostri chef è attento alla qualità del prodotto ma anche alla salvaguardia dell'ecosistema.

Appreziamo la carne ma anche il benessere degli animali

La sostenibilità deve essere un valore per tutti gli esseri viventi

Gli allevamenti intensivi non sono rispettosi del benessere degli animali e non danno prodotti buoni. Nella scelta delle carni privilegia produzioni artigianali, biologiche e di qualità.

C'è del buono, anche dove non te lo aspetti

Ridurre gli scarti utilizzando tutte le parti di un prodotto

È finito il tempo del "buttare". La ristorazione sostenibile sa come ridurre al minimo gli scarti perché di ogni prodotto si possono "sfruttare" con inventiva e creatività anche le parti meno nobili che, se preparate con sapienza, possono rivelare virtù inaspettate. Ma non sprecare significa anche saper dare nuova vita alle eventuali eccedenze alimentari donandole alle organizzazioni umanitarie che aiutano chi ne ha più bisogno.

Buono è sano

La qualità è la premessa per il benessere del cliente

Il rapporto tra cibo e salute è noto. La Ristorazione Sostenibile cura la qualità dei prodotti, la scelta dei condimenti e la misura nel loro utilizzo, l'equilibrato dimensionamento delle porzioni per proporre ai clienti cibi che gratificano il loro gusto e, al tempo stesso, il loro benessere.

Rimpiattino

Quel che il cliente non deve chiedere

Nei nostri ristoranti il Cliente non deve sentirsi in imbarazzo a chiedere di poter portare a casa il cibo che non ha consumato. Non deve sentirsi in imbarazzo perché sarà il ristoratore stesso a offrire questa opportunità, prima ancora che il cliente lo chieda. Per questo è nato Rimpiattino, un contenitore progettato ad hoc e dalle forme eleganti e allegre.

Non sprecare energie. E neppure l'acqua

Energia e acqua: beni preziosi da preservare

La ristorazione è un'attività energivora ma i consumi si possono ridurre utilizzando attrezzature più innovative, impianti di illuminazione a led, formando il personale per contenere gli sprechi. Anche il consumo di acqua va gestito con grande attenzione.

Quando troppo è troppo

Privilegiare imballaggi - fondamentali per conservazione, trasporto e igiene - solo se riciclabili.

Dall'acqua minerale alle stoviglie, dalle confezioni dei prodotti agli imballi per il trasporto, ogni prodotto ha un proprio packaging, destinato a finire in pattumiera. Ma da qui è importante che non finisca né in discarica né all'inceneritore: la scelta deve cadere su soluzioni orientate al riuso a cominciare dal vuoto a rendere.

Le persone al centro

Correttezza, formazione, aggiornamento

Il ristorante è un'impresa complessa e le persone ne sono il patrimonio. Chi lavora ha diritto a un buon contratto e deve poter esprimere al meglio competenze e qualità umane. Le nostre persone devono avere accesso ad un costante aggiornamento professionale per essere al passo con i cambiamenti di contesto.