

BIODIVERSITÀ

Alleanza globale in campo per le foreste

Amazzonia: i vigili del fuoco spengono un incendio in un campo di manioca, coltivato dagli Awà, una delle tribù indigene più minacciate al mondo. Cinque organizzazioni tra cui il Global Wildlife Conservation, la Rainforest Foundation Norway e l'Onu hanno lanciato la *Forests for Life Partnership*, che si concentrerà sulla salvaguardia della biodiversità in Amazzonia, nel bacino del Congo, in Nuova Guinea e nella zona boreale. Sul piatto, 50 milioni di dollari in cinque anni, per proteggere le foreste, uno dei più potenti scudi a nostra disposizione contro il cambiamento climatico (foto: Charlie Hamilton James, in mostra al Museo Archeologico di Napoli fino al 31 maggio per la mostra *Capire il Cambiamento Climatico - Experience Exhibition* in collaborazione con National Geographic).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A TAVOLA CULTURA E INNOVAZIONE LA SOSTENIBILITÀ È SERVITA

Tutelare la salute del consumatore, salvaguardare le risorse, creare una coscienza del cibo: sono i nuovi (ineludibili) impegni per la ristorazione. I piani dell'emiliana Cirfood: dal distretto hitech alla blockchain per la tracciabilità di filiera

di **Francesca Gambarini**

Lo chiama un «investimento in conoscenza e sapere, una produzione di cultura». Per Giordano Curti, direttore generale di Cirfood, immaginarsi il cibo del futuro passa da qui. Da un orizzonte in cui la Cooperativa Italiana di Ristorazione, quarant'anni di storia alle spalle nella ristorazione collettiva, in quella commerciale e nei servizi di welfare per le imprese, con un fatturato di 679 milioni di euro e base a Reggio Emilia, «diventa un'impresa che si occupa non solo di individualità o comunità, ma anche del pianeta — ragiona Curti —. Vendiamo socialità e benessere prima che cibo: è un concetto su cui stiamo lavorando per ampliarlo e completarlo il più possibile». Anche attraverso i principi di sostenibilità economica, ambientale e sociale che guidano la strategia dell'azienda da oltre cento milioni di pasti all'anno, e che sono raggruppati nel bilancio certificato secondo le linee guida del *Gri Sustainability Reporting Standards*.

L'impegno del gruppo si muove dalla valorizzazione dei territori in cui opera, per esempio attraverso la promozione di una filiera di acquisto dai fornitori corta e sostenibile, all'impegno nella riduzione dell'impronta energetica (-3,4% i litri d'acqua per pasto, + 4,2% l'energia da fonti sostenibili, +1,8% i kWh di energia rinnovabile autoprodotta nel 2018). Fino all'attenzione nel ridurre lo spreco di cibo, i rifiuti e l'uso di plastica.

**Strategie**

Giordano Curti, direttore generale di Cirfood. La società di ristorazione collettiva e commerciale è presente in 17 regioni italiane, Olanda e Belgio

Il comune denominatore di tutte queste azioni è l'innovazione, di cui è un esempio la nascita del Cirfood District, «che immaginiamo come un luogo aperto vissuto da stakeholder, clienti, bambini — spiega Curti —. Da dove arriva l'idea? Sentivamo l'esigenza di creare un luogo fisico dove confrontarsi su questi temi, perché non crediamo che l'innovazione sia una riserva indiana. La logica giusta è l'open innovation». La contaminazione, che coinvolgerà anche imprese e università, prenderà vita a Reggio Emilia, a partire dal 2020. È solo il primo tassello di un progetto più ampio, che unisce all'innovazione tecnologia l'inclusione sociale — in pieno spirito emiliano — e si chiamerà Nutrition Valley. «Vogliamo mettere al centro le persone, in un'ottica di crescita ed educazione — spiega il manager —. Perché se è vero che la sensibilità su certi temi, dalla ricerca di una dieta più sana all'intenzione di impattare meno sul pianeta con ciò che consumiamo sta crescendo, spesso il cibo viene trattato come argomento da "bar sport", resistono tante bufale».

Bufale, ma anche cattive pratiche. Chi per esempio bada a quanti scarti produce quando cucina? Chi lo fa per mestiere, come Cirfood, oggi se ne deve preoccupare, se è vero che lo spreco di cibo è legato all'8% delle emissioni globali di gas serra. Nasce così la collaborazione con la Fondazione Bruno Kessler, che si focalizza sulla prevenzione

degli sprechi nelle cucine nelle prime fasi della preparazione degli alimenti. «Abbiamo analizzato il processo di pelatura delle carote, attraverso l'utilizzo di sensori e computer che hanno reso possibile la raccolta di dati e misure — spiega Curti —. È un progetto scalabile, costa poco e dimostra che pianificando si può evitare lo sperpero di risorse».

Soluzioni

A quali risultati ha portato? Grazie a un efficientamento del processo è stato calcolato che, in una cucina di medie dimensioni come quella che serve il ristorante aziendale della Fondazione, è possibile salvare in un anno più di 700 chili di carote, consentendo un risparmio di 192 kg di CO₂ e quasi 140mila litri di acqua. Se applicato su scala nazionale, ha stimato Cirfood, il risparmio di CO₂ sale a 45 tonnellate: equivalenti a 182 mila chilometri in auto.

La tecnologia sta aiutando Cirfood anche nella tracciabilità delle materie prime, in un'ottica di maggiore sicurezza per il consumatore finale, sia dal punto di vista qualitativo che

Il progetto con la Fondazione Kessler sulla prevenzione degli sprechi nelle cucine: in un anno si possono salvare 700 kg di carote

etico (legalità, rispetto dei diritti umani, lotta alla contraffazione). Su questa falsariga si lavora con l'*Innovation Lab on Blockchain and New Technologies* dell'Università di Bologna e Kpmg per studiare una blockchain da impiegare in un modello di tracciabilità 4.0.

Ma prima di saper leggere una filiera fissata su blockchain, magari inquadrando il QR code di un piatto con il proprio smartphone, il consumatore dovrà aver sviluppato una propria coscienza del cibo. Cirfood sta ragionando anche su questo aspetto della cultura alimentare e ha dato vita al progetto Food Shuttle, una piattaforma interattiva multi-sensoriale per le scuole primarie e secondarie di primo grado. In pratica, un laboratorio di *edutainment* mobile, dove scoprire il valore degli alimenti e del territorio, l'origine dei prodotti, la biodiversità, la lotta agli sprechi e l'educazione al gusto. L'esperienza pilota è avvenuta a Modena e Reggio Emilia, ora la navicella è pronta a viaggiare lungo lo Stivale.

«Ho detto al mio responsabile delle risorse umane che deve prepararsi: oltre i cuochi, assumeremo sempre più figure come architetti, educatori, psicologi del lavoro...», conclude Curti. Perché, vale la pena ribadirlo oggi, in epoca di climate change, ossessione «bio» e food delivery: siamo pur sempre quello che mangiamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA