

27 Maggio 2013

Ristoranti a chilometro zero, dal cibo agli arredi

Non più solo cibo sostenibile, ma anche mobili, strutture e tecniche in cucina a basso impatto ambientale



sostenibilità a 360 gradi

Materiali naturali e riciclati, tecnologie avanzate per il risparmio energetico, strutture che si fondono con l'ambiente senza modificarlo, abbattendo le emissioni e l'impatto ambientale. Nella ristorazione mondiale non si parla più solamente di chilometro zero e cibi a basso impatto ambientale. E così sempre più realtà fanno della sostenibilità a 360 gradi la propria identità.

In diverse parti del pianeta strutture come il Wind and Water Bar in Vietnam sono diventate delle vere attrazioni: minacciato durante le estati monsoniche dalle esondazioni del Mekong, questo caffè è **un prototipo di edificio smontabile in caso di alluvione**. Costruito su un lago artificiale con 48 unità di bambù intrecciate, sfrutta il vento e l'acqua per rinfrescare naturalmente gli spazi interni, liberando all'esterno l'aria calda attraverso un'apertura sul tetto. O come il Greenhouse a Sidney, un container navale dismesso arredato con materiali di scarto, che ha detto addio ai cassonetti: **i rifiuti organici vengono compostati e le bottiglie di vetro vuote trasformate in boccali di birra**. L'olio da cucina esausto alimenta un generatore di corrente, mentre l'isolamento termico è affidato a balle di paglia e al campo verticale di fragole che riveste una delle pareti esterne. L'acqua piovana finisce nei bagni e a irrigare l'orto coltivato sul tetto.

In Inghilterra Arthur Potts Dawson consente ai clienti di scegliere quanto cibo mettere nel piatto, così da non sprecare nulla. **Tutti gli scarti della cucina vengono compostati** sul posto diventando terriccio e concime per l'orto attiguo, dove coltiva erbe aromatiche che utilizza in cucina.

Anche in Italia questa sensibilità sta iniziando a prendere piede. Al Luce44 [1] a Roma i piatti sono prodotti esclusivamente con ingredienti biologici e cibi locali, mentre **l'energia elettrica è prodotta con energie rinnovabili**.

In Emilia Romagna è nata la "Carta volontaria del ristorante sostenibile" [2], un'etichetta ecologica per le piccole imprese del settore della ristorazione. Chi vuole ottenere il bollino dovrà applicare una serie di regole "ecompatibili": tra queste l'adozione di posate e bicchieri biodegradabili, la presenza di sistemi di risparmio energetico, l'offerta di piatti tipici del territorio o a contenuto biologico e l'abolizione, laddove possibile, dei prodotti monouso.

foto: Phan Quang per Dezeen [3]

Links

[1] <http://www.luce44.it/>

[2] http://www.arpa.emr.it/cms3/documenti/_cerca_doc/certificazioni/2010/cvrs%20protocollo.pdf

[3] <http://www.dezeen.com/2012/09/03/wind-and-water-bar-by-vo-trong-nghia/>