

Biodinamica, ora c'è un disciplinare per la ristorazione



Un nuovo capitolo della sostenibilità alimentare

La nascita del Disciplinare per la ristorazione biodinamica segna un ulteriore passo per l'Oreca. La ristorazione è un settore in continua evoluzione, con un'attenzione crescente alle pratiche alimentari sostenibili e alla valorizzazione dell'origine agricola degli ingredienti. In questo senso è nato il progetto PizzaAgricola finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Toscana, che ha avuto lo scopo di fissare i caratteri della pizza toscana di origine agricola, a base di prodotti biologici e biodinamici, protetta da un disciplinare e da un processo di validazione tramite Blockchain e indicatori analitici di provenienza degli ingredienti.

Il progetto triennale ha presentato i suoi primi risultati in una conferenza stampa presso la pizzeria fiorentina Bellagrò, alla presenza della vicepresidente della Regione Toscana Stefania Saccardi, il Dipartimento DiSIA dell'Università di Firenze, l'Istituto di formazione Apab, la start up innovativa BioadHoc, l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica e le aziende Buonamici e La Vialla. È stata tratteggiata così una pizza della salute, che vede anche l'utilizzo di sostanze di scarto delle lavorazioni, come la sansa vergine, per arricchire gli apporti nutrizionali e salutistici. Il progetto si concluderà il 9 maggio con un congresso presso la Regione Toscana.

Per una filiera responsabile

All'interno del progetto di ricerca ha visto la luce lo specifico disciplinare della ristorazione biodinamica, che individua i ristoratori che adotteranno ingredienti biodinamici in stretta connessione con gli agricoltori. Il Disciplinare per la ristorazione biodinamica nasce dall'impegno congiunto di diversi soggetti, tra cui l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica in Italia, che ha fornito supporto e know-how per la definizione di linee guida e standard qualitativi e si propone di favorire la nascita di una rete di pizzerie e ristoranti che non solo rispettano elevati standard igienico-sanitari, ma che si impegnano anche in pratiche di produzione responsabili e sostenibili.

Il disciplinare ha l'obiettivo di promuovere pratiche ecosostenibili, incentivando l'uso di ingredienti provenienti da agricoltura biodinamica e contribuendo così a una filiera produttiva più responsabile. Inoltre vuole assicurare qualità e sicurezza e garantire la provenienza degli ingredienti. Trasparenza e tracciabilità saranno implementati con sistemi avanzati, anche attraverso l'uso della blockchain, per garantire la sicurezza alimentare e la veridicità delle informazioni fornite ai consumatori. Il tutto vedrà l'applicazione della prassi AKIS, con la formazione in sinergia con enti e associazioni capaci di formare il personale e migliorare continuamente le pratiche di ristorazione.

Attraverso il disciplinare viene definito chiaramente cosa si intende per "Piatto Biodinamico" e "Piatto con ingredienti biodinamici", ossia realizzato con ingredienti biodinamici certificati secondo gli standard Demeter. I ristoratori e i

pizzaioli dovranno garantire che i piatti a base di ingredienti biodinamici siano chiaramente indicati nel menu, promuovendo così una maggiore consapevolezza tra i consumatori.

Un'opportunità per tanti esercenti

Secondo la ricerca condotta nel progetto, per poter utilizzare il logo del Disciplinare, i ristoranti e le pizzerie dovranno rispettare requisiti specifici riguardanti la tracciabilità, il controllo qualità, la formazione del personale e la gestione ambientale. L'implementazione di un sistema digitale per la registrazione delle forniture e delle analisi qualitative sarà essenziale. La creazione del Disciplinare per la ristorazione biodinamica non è quindi solo un'opportunità per i ristoratori di distinguersi in un mercato sempre più competitivo, ma rappresenta anche un passo decisivo verso un modello di ristorazione di qualità. I consumatori, sempre più attenti alla qualità e alla provenienza del cibo che mangiano, troveranno nella ristorazione biodinamica una proposta che unisce tradizione e innovazione.

Innovazione, sostenibilità e tecnologia

Un aspetto innovativo del disciplinare è l'integrazione di tecniche analitiche avanzate che consentirà di documentare in modo sicuro e trasparente tutte le informazioni relative alla qualità nutrizionale e ai processi produttivi. Al cuore del disciplinare c'è l'uso di ingredienti provenienti da agricoltura biodinamica certificata secondo gli standard Demeter. Questo significa che ogni ingrediente utilizzato deve soddisfare severi requisiti di produzione, escludendo l'uso di pesticidi chimici e fertilizzanti di sintesi, e promuovendo metodi naturali che rispettano il ciclo biologico. Si stabilisce l'importanza della tracciabilità lungo tutta la filiera, che ogni ristorante e pizzeria dovrà implementare con un sistema digitale che registra le fasi della produzione, dalla coltivazione alla preparazione del piatto. Questo garantirà che i consumatori possano avere accesso a informazioni dettagliate sulla provenienza degli ingredienti, aumentando la loro fiducia nel cibo bio. Attraverso l'uso di laboratori di analisi, i ristoratori potranno monitorare variabili chiave, come il contenuto nutrizionale e la presenza di contaminanti. Questi dati non solo assicurano la qualità degli ingredienti, ma possono anche essere utilizzati per educare i consumatori riguardo ai benefici della scelta di piatti biodinamici.

Un altro aspetto fondamentale del disciplinare è la sua attenzione alla sostenibilità ambientale. Le pizzerie e i ristoranti sono incoraggiati a ridurre gli sprechi, ottimizzare l'uso delle risorse e gestire i rifiuti in modo responsabile. L'approccio biodinamico non riguarda solo gli ingredienti, ma si estende così anche a stili di vita e alle pratiche quotidiane di gestione delle attività di ristorazione.

Affinché il disciplinare possa essere attuato con successo, è essenziale che il personale di cucina e di servizio sia adeguatamente formato. Corsi di aggiornamento periodici e workshop specifici garantiranno che tutti i membri dello staff siano a conoscenza delle migliori pratiche nella preparazione di piatti biodinamici, nonché delle tecniche di tracciabilità e controllo qualità.

Informazioni nel menù

Il disciplinare pone un forte accento sulla comunicazione: i ristoranti avranno modo di fornire informazioni chiare e dettagliate nel menu riguardo ai piatti biodinamici e agli ingredienti utilizzati e potranno disporre di materiale informativo, come brochure e infografiche, per educare i consumatori sui benefici dell'agricoltura biodinamica.

Pionieri della ristorazione ecologica e salutare

Il supporto dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica sarà cruciale per il successo del disciplinare. La collaborazione avviata ormai da tre anni col mondo della ristorazione non solo garantisce che i ristoratori abbiano accesso a risorse e formazione, ma aiuta anche a valorizzare con il giusto prezzo l'impegno degli agricoltori biodinamici. Sullo sfondo del disciplinare vi è il movimento verso una cultura alimentare più consapevole e responsabile, che sostenga il legame diretto tra agricoltori, ristoratori e consumatori. In un mondo in cui la domanda di pratiche alimentari di qualità è in continua crescita, l'adozione di questo disciplinare potrebbe posizionare i ristoranti e le pizzerie che ne fanno parte come pionieri nel campo della ristorazione ecologica e salutare, contribuendo a valorizzare le produzioni agricole del territorio.