

## Un sole nel menù griffa i piatti sostenibili

DS7940

DS7940

Un "sole" sul menù per indicare se quel quel piatto abbia un impatto sostenibile. È un progetto per valutare comportamenti e buone prassi che nascono dai protocolli del **Carbon Neutrality** della provincia di Siena. Menù e piatti insomma simbolo della sostenibilità. "Sole nel Piatto" è una iniziativa promossa dal **Santa Chiara Lab** dell'**Università di Siena** e finanziato dalla Camera di Commercio di Siena Arezzo con la collaborazione e l'adesione della **Confcommercio** e **Confesercenti** senesi.

Obiettivo è introdurre il principio di sostenibilità e di valutazione dell'impronta ecologica nella individuazione dei cibi e nella loro modalità di fruizione nella ristorazione, ad iniziare da quella della città del Palio. Coordinatore scientifico è **Simone Bastianoni**, professore Ordinario di chimica dell'ambiente e dei beni culturali all'**Università di Siena**. La metodologia scientifica di analisi usata permette di indi-

viduare il contributo sia diretto che indiretto che la natura ha fornito ai processi produttivi. Tutto ciò che giornalmente viene utilizzato e consumato è stato generato da processi che sono sia di origine antropica, attraverso l'agricoltura e l'industria, sia di origine naturale, garantiti dai processi ecosistemici. «Il **Santa Chiara Lab** ha tra i suoi obiettivi, quello della sostenibilità del sistema agroalimentare», sottolinea Bastianoni. «In questo caso abbiamo messo a frutto un'esperienza finanziata qualche

anno fa dalla **Fondazione Monte dei Paschi** sull'uso dell'indicatore **Emergy** sulle nostre produzioni agricole. Da quella base siamo partiti per arrivare a proporre dei menù in cui siano presenti non solo gli ingredienti e il prezzo del piatto, ma anche i suoi impatti. Nessun cibo è da criminalizzare, semmai si deve agire sulla frequenza con cui si consuma».

— © Riproduzione riservata — ■



Simone Bastianoni

