



MaSRA- Master Universitario di I livello in sostenibilità socio-ambientale delle reti agro-alimentari

Studentessa: Benedetta Musumeci

Relatore: Cristiana Peano

Titolo: Un nuovo modo di fare ristorazione: la sostenibilità arriva in cucina grazie a Slow Food e alla rete dell'Alleanza dei cuochi

Abstract: Il concetto di sostenibilità, il quale poggia su tre pilastri fondamentali quali quello ambientale, economico e sociale, si riferisce alla necessità di utilizzare le risorse naturali messe a disposizione dal pianeta in modo tale da poter soddisfare i bisogni delle generazioni presenti ma senza mettere a rischio la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. Alla luce della situazione attuale in cui versa il nostro pianeta, in relazione al surriscaldamento globale e ai cambiamenti climatici, il tema della sostenibilità sta diventando sempre più parte integrante dell'agenda politica dei nostri governi e del nostro quotidiano. L'uomo esercita, oggi più che mai, un'influenza crescente sul clima e sulla variazione della temperatura terrestre soprattutto tramite attività quali la combustione di combustibili fossili, la deforestazione, l'allevamento animale, il consumo di suolo ecc. Per cui, ogni singola scelta e azione dell'uomo ha inevitabilmente un impatto sull'ambiente esterno, come succede nel settore dell'agroalimentare il quale, a livello globale, è altamente impattante sull'ambiente ed ha bisogno di ripensare ed attuare nuovi processi di sviluppo più sostenibili.

A sua volta, da non sottovalutare è il settore della ristorazione il quale anch'esso è causa di numerosi impatti ambientali. Ecco perché l'obiettivo del presente lavoro è di analizzare in che modo è possibile seguire una "politica sostenibile" anche all'interno dell'ambito ristorativo; difatti, delle scelte alimentari consapevoli e azioni strategiche differenti non solo possono avere importanti ricadute sulla nostra salute ma specialmente su quella del Pianeta. L'analisi del progetto che ho sviluppato durante il mio periodo di tirocinio presso Slow Food ha visto

l'elaborazione di un questionario da somministrare ai cuochi della Rete internazionale dell'Alleanza Slow Food con lo scopo di sottolineare il ruolo cruciale che essi hanno nell'attuale crisi climatica e mettere in luce quelle che chiamiamo “buone pratiche” necessarie per abbracciare un modello ristorativo sostenibile.