

# I ristoranti con il bollino di qualità

Un galletto nero è il marchio creato dall'Imc, ente di certificazione del biologico, per valorizzare i ristoranti che utilizzano materie prime di qualità: prodotti biologici ma anche Dop e Igp

Ristorante con cucina tipica, regionale, tradizionale... Sono tanti i modi con i quali i ristoratori cercano di attirare i clienti ai loro tavoli. Adesso c'è chi si propone come "Ristorante certificato" all'insegna dello slogan "Conosci il tuo pasto". Per ottenere questa certificazione è necessario applicare un disciplinare messo a punto dall'Istituto mediterraneo di certificazione (Imc), ente di certificazione del biologico, che prevede fra i suoi requisiti la preferenza per alimenti certificati come quelli biologici, Dop e Igp, e il divieto d'uso di cibi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

"Quel che abbiamo fatto - spiega Remo Ciucciomei, presidente dell'Imc - è cercare di soddisfare le esigenze espresse sia dagli agricoltori che dai ristoratori: dare risposta a una richiesta di qualità che non si accontenta di affermazioni generiche ma che chiede le prove". Di qui anche la collaborazione con la Cia, Confederazione italiana agricoltori, e con la Confesercenti, per realizzare una filiera corta. "Una collaborazione - come ha spiegato il presidente della Cia Giuseppe Politi - finalizzata a ridurre i vari passaggi di filiera, rendendo sempre più diretto il rapporto tra agricoltore e ristoratore. E questo significa non solo risparmio, ma anche valorizzazione delle produzioni agricole di qualità del territorio."

## Piatti garantiti e certificati

"Le procedure per ottenere il marchio "Ristorante certificato" - spiega Ciucciomei - sono molto complesse, ma si può dire che essenzialmente quello che noi facciamo assegnando il

nostro marchio è garantire che i piatti che escono dalle cucine siano realizzati effettivamente con prodotti certificati (bio, Dop, Igp)". L'Imc attribuisce diversi punteggi a seconda della quantità di prodotti certificati utilizzati, stabilendo tre classi di qualità segnalate con uno, due o tre galletti. Per evitare confusione il disciplinare prevede, ad esempio, che se si sceglie di usare una passata di pomodoro biologica, non si possa allo stesso tempo usarne una da agricoltura convenzionale. L'elenco dei ristoranti, in continuo aggiornamento, è visibile sul sito [www.conosciiltuopasto.it](http://www.conosciiltuopasto.it).



## Uno, due, tre galletti

Come arrivano al consumatore le informazioni su quello che il marchio garantisce, lo chiediamo a Francesco Menti, titolare del "Ristorante certificato" Biogusto di Roma ([www.biogusto.net](http://www.biogusto.net)), aperto lo scorso marzo. "Come prevede il disciplinare, noi presentiamo il certificato che ha validità annuale inserendolo nel menù. Poi, a richiesta, i clienti possono

consultare l'elenco - continuamente aggiornato - di tutti i prodotti certificati che utilizziamo, verificando, per esempio, la loro provenienza. Noi usiamo solo prodotti biologici e per questo possiamo esporre tre galletti".

Ma perché l'Imc, che nasce come ente di certificazione del biologico, non ha messo a punto un disciplinare esclusivamente per ristoranti biologici? "Abbiamo preferito - risponde Ciucciomei - una strada che valorizzasse non solo il bio ma anche altre qualità dell'agricoltura italiana, come appunto le produzioni Dop



## L'Europa raccomanda: ridurre i residui di pesticidi

L'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha raccomandato di abbassare i Livelli massimi dei residui (Mrl) di vari principi attivi usati negli antiparassitari. Le sostanze sotto accusa sono sia quelle che destano timori per quanto riguarda la salute dell'uomo, sia quelle sprovviste di dati sufficienti a garantirne la sicurezza d'impiego. Inoltre, per i principi attivi non autorizzati dall'Unione europea ma che possono essere trovati come residui, ad esempio nei prodotti importati, l'Efsa ha raccomandato di fissare limiti molto restrittivi, scegliendo la soglia più bassa che è possibile rilevare con i

metodi diagnostici ora disponibili. L'Efsa, infatti, sta coordinando la revisione dei Livelli massimi dei residui di oltre 300 principi attivi che si concluderà entro la fine del 2010. E propone, inoltre, di stabilire i livelli soglia per tutti i principi attivi, valutando accuratamente i loro effetti sulla salute e tenendo presente tutte le possibili forme di assunzione.

È inoltre molto importante considerare che esistono gruppi di individui, come i bambini e gli anziani, che sono molto più sensibili e vulnerabili agli effetti di questi principi attivi, individui ai quali è consigliato tra l'altro un abbondante consumo di frutta e verdura.

e Igp, stimolando il ristoratore a puntare su queste qualità ma lasciandolo libero di privilegiarne una o l'altra". "Abbiamo scelto il marchio "Ristorante certificato" - aggiunge il titolare di Biogusto - perché ci sembrava quello più adatto a fare da garante della nostra attività verso i clienti". Naturalmente, per via della crisi, il momento non è facile nemmeno per i ristoratori. Ma Menti è ottimista anche perché, oltre a puntare sulla qualità delle materie prime che acquista - quasi tutte, in particolare quelle fresche, laziali - e dei piatti che ne ricava, punta anche sulla qualità dei servizi offerti dal locale. Per esempio niente televisione e niente musica di sottofondo. E un'idea originale: non solo un "menù bambini", ma anche uno spazio dove i più piccoli, invece di innervosirsi nell'attesa che i genitori finiscano di mangiare, possono liberamente giocare.

### Ma che cos'è un "ristorante biologico"?

E per quanto riguarda i "ristoranti biologici"? Le virgolette sono d'obbligo perché non esiste ancora una normativa europea per la ristorazione bio. Quindi, come è possibile definire un ristorante biologico? "Noi - spiega Rosa Maria Bertino, curatrice insieme ad Achille Mingozzi di *"Tutto Bio-L'annuario del biologico"* - finora abbiamo inserito nell'annuario i ristoranti che hanno dichiarato che almeno il 70% delle materie prime utilizzate in cucina sono certificate biologiche, applicando per estensione il Regolamento comunitario 2072/91 che consentiva la certificazione bio solo agli alimenti contenenti almeno il 70% di ingredienti biologici. Con il nuovo Regolamento, in vigore dal 1 gennaio di quest'anno, la percentuale è salita al 95%".

"Dei 301 esercizi censiti in *Tutto Bio* nel 2008 - continua Bertino - 174 sono attività commerciali come ristoranti, pizzerie, fast food, gli altri sono ristoranti annessi a un agriturismo per i



quali, al criterio del 70% dei prodotti biologici per comparire nella guida, si aggiunge la condizione che siano aperti anche ai non ospiti dell'agriturismo e che abbiano almeno 25 coperti. La maggior parte dei ristoranti bio urbani offre cucina vegetariana, mentre nei ristoranti rurali associati ad agriturismi, prevale quella tipica locale". L'incremento dei ristoranti bio rispetto all'anno scorso è stato minimo - soltanto 8 in più - a conferma della difficoltà che incontrano gli esercizi commerciali soprattutto in ambiente urbano. Vanno meglio quelli che sono inseriti in strutture più ampie (centri salute, punti vendita di prodotti biologici) dove è più facile soddisfare esigenze particolari, per esempio legate ad allergie o intolleranze alimentari, verso le quali c'è una crescente attenzione.

## I prodotti bio non temono l'inflazione

Da un'analisi della Coldiretti sulla spesa alimentare degli italiani è emerso che gli effetti della crisi finanziaria che stiamo vivendo non si fanno sentire sui prodotti alimentari di elevata qualità. Anzi, è cresciuta dell'8% la percentuale dei cittadini che acquista regolarmente prodotti a denominazione d'origine e addirittura del 23% la percentuale di quelli che comprano cibi biologici.

## Bambini: frutta e verdura bio per combattere l'obesità

Il Parlamento europeo ha stanziato 90 milioni di euro per l'anno 2009/2010 per combattere l'obesità infantile, promuovendo anche il consumo di cibi biologici.

In Europa circa 22 milioni di bambini sono in sovrappeso e di questi circa 5 milioni soffrono di obesità. I finanziamenti del Parlamento europeo serviranno ad acquistare frutta fresca di stagione, biologica e locale e promuoverne il consumo nelle scuole al posto delle merendine.

## Grande vittoria degli apicoltori

Il Tar del Lazio ha confermato il provvedimento con il quale il Ministero della Salute ha vietato in via cautelativa l'utilizzo di alcuni pesticidi responsabili della moria di api che ha decimato gli alveari nell'ultimo anno. Lo ha fatto respingendo

i ricorsi intentati da tre multinazionali chimiche (BASF, Bayer e Syngenta) che producono quei pesticidi.

## Passaparola biologico

Hai trovato un'offerta conveniente su un prodotto biologico? Passaparola con un sms - al numero 3202043040 - o inviando una e-mail a questo indirizzo: [passaparola-bio@lanuovaecologia.it](mailto:passaparola-bio@lanuovaecologia.it).

L'informazione sarà pubblicata dai siti [www.lanuovaecologia.it](http://www.lanuovaecologia.it), [www.aiab.it](http://www.aiab.it) e [www.helpconsumatori.it](http://www.helpconsumatori.it) che raccoglieranno tutte le segnalazioni e le organizzeranno per città e prodotto, al fine di informare i consumatori sui prezzi bio più economici. L'iniziativa è di Legambiente, Aiab e Help Consumatori.