


IL PUNTO

ROBERTO FIORI

L'app dell'Università misura gli sprechi di cibo al ristorante

 Com'è possibile quantificare lo spreco alimentare in un ristorante, considerando quello che avviene in cucina e in sala? Come si possono abituare i professionisti del settore a lavorare tenendo conto di questo aspetto? E quali sono i benefici di questo nuovo modo di lavorare? Domande sempre più attuali, alle quali cercherà di dare una risposta la tavola rotonda «Lo spreco alimentare nella ristorazione: perché e come misurarlo», promossa dall'Università di Scienze gastronomiche nell'ambito del progetto Life Foster e in programma oggi, alle 17,30, in diretta streaming sulla pagina Facebook Unisg. «Per agire concretamente sulla prevenzione dello spreco alimentare, soprattutto sui grandi numeri della ristorazione, è necessario avere strumenti che aiutino a misurarne la dimensione - spiegano dall'ateneo di Pollenzo -. In questo modo è possibile conoscere cosa viene buttato e quantificare la perdita di prodotto ed economica, ma anche imparare a definire i comportamenti che possono essere adottati per ridurre e prevenire lo spreco».

Durante il confronto tra docenti e ricercatori dell'Università, referenti del progetto Life Foster, rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi ed esponenti di Slow Food Europa, saranno esposti i primi risultati della sperimentazione del «Food Waste Flow Balance», una applicazione web progettata dall'Unisg come strumento di monitoraggio per la prevenzione e la gestione dello spreco alimentare nei ristoranti e nei centri di formazione per gli operatori del settore. La app consente, a partire dalle preparazioni realizzate (ossia i vari piatti del menù), di tracciare il flusso a partire dalla fase di stoccaggio della materia prima, passando dall'esecuzione della ricetta, fino alla somministrazione del piatto. È inoltre possibile visualizzare il valore economico associato allo spreco generato e monitorarne l'andamento nel corso del tempo. Con queste informazioni, il ristoratore può capire dove è necessario intervenire e scegliere le soluzioni più adatte per migliorare le proprie procedure. —

