

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

GazzaBet

ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO  
**GazzaGolosa**

La Gazzetta dello Sport

Categorie

22 aprile 2016

## C'è del buono in Danimarca: la lezione dei ristoranti sostenibili

di GazzaGolosa

di Valeria Senigaglia

A cena nel ristorante più sostenibile del mondo. Se per "ristorante sostenibile" vi aspettate una fattoria in campagna, con le pecore che pascolano fra i tavoli, resterete delusi. Perché è la vibrante Copenaghen la città leader dell'alta cucina amica dell'ambiente. Per esempio si può cenare al **Geranium**, primo ristorante al mondo completamente biologico premiato con tre stelle Michelin. Oppure, in un grazioso quartiere di artisti a pochi passi dal centro, c'è il fiore all'occhiello della cucina a ridotto impatto ambientale: il **Relæ**, 1 stella Michelin, premiato come **ristorante più sostenibile del mondo** secondo i 50 Best Restaurants. Ha pure un prezzo ragionevole: è lo stellato meno costoso di tutta la Danimarca.



**DALLA DANIMARCA...** Casa dello chef italo-danese **Christian Puglisi**, il Relæ si mimetizza tra una caffetteria no profit e una bottega artigiana, una delle molte che pullulano in quest'area un po' hipster di Copenaghen. Il locale è elegante ed essenziale: in legno e con la cucina a vista lungo cui corre il bancone. Si può assistere al laborioso lavoro dei cuochi. I camerieri indossano **grembiuli sporco-repellenti**, quindi facili da pulire e meno inquinanti, disegnati e prodotti da A-Ply-Project, un progetto fondato dal sous-chef Jonathan Tam.

Il menù è solo a degustazione e stampato su **fogli di carta riciclata** e certificata dalla Forest Sustainability Council, la stessa su cui sono annotate, con penne biodegradabili,

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio

**Codice Gardini**

**Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro**

**Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo**

**Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti**

**Il Mercato del Duomo di Milano**

Ultimi commenti

Più commentati

Più letti



**Fusilli al ferretto (fatti in casa) con ragù di pollo**

2 mesi fa, peps72



**Pizza napoletana: anche nel forno elettrico si può**

2 mesi fa, du caplett



**Racconti da mangiare: Internet e i piccoli produttori**

2 mesi fa, Siq.francesco



**Walter Massa: "Ho fatto la rivoluzione con il Timorasso"**

4 mesi fa, Giorgia Cannarella

le ordinazioni. Da bere vini biologici e vegani al 100%, birra prodotta in un piccolo birrifico locale e acqua filtrata nello stesso ristorante. Il benvenuto a base di radici in tempura e polvere di funghi precede il pane lievitato con pasta madre e servito con olio d'oliva siciliano, un piccolo ammiccamento dello chef alla sua terra. I piatti successivi variano in base alle stagioni e alle disponibilità: potrebbero esserci le ostriche allevate usando energia solare abbinate ai porri cotti sui fornelli a induzione, oppure il rollè di pollo allevato eticamente e condito con il sale islandese, estratto grazie all'energia geotermica e quindi a zero impatto ambientale. Per concludere un dolce che è un'ode al carciofo.

La cucina a induzione e le lampadine a LED a intensità variabile sono alimentate da **energia idroelettrica** per evitare l'inquinamento dei combustibili fossili. Il cibo servito è quasi tutto biologico ed equosolidale. Per evitare gli sprechi quel che non viene cucinato al Relæ è utilizzato nella seconda insegna di Puglisi, il **Manfreds**, comodamente posizionato dalla parte opposta della strada. I pochi rifiuti organici prodotti sono smaltiti dal centro sociale Offside in cui pazienti psichiatriche coltivano un orto biologico.

«Crediamo fermamente in ciò che facciamo, cerchiamo di migliorarci ogni giorno, non vogliamo accontentarci ma ci facciamo ispirare dalle difficoltà quotidiane per trovare soluzioni creative. Per me la certificazione biologica non è solo qualcosa cui aspiro, è parte integrante del nostro modo di pensare», dice Puglisi. Al Relæ non si dà nulla per scontato, i clienti, dopo la visita, ricevono una garbata email per dare la loro opinione sull'esperienza vissuta e i dipendenti sono trattati con il medesimo rispetto e attenzione. La sostenibilità trascende le pareti fisiche del ristorante promuovendo una spinta al cambiamento sociale che parte dalla stessa strada in cui si trova il locale e si spande a macchia d'olio a coprire diverse realtà. I cuochi del Relæ studiano anche ricette sane e bilanciate per il progetto EAT, responsabile dei piatti cucinati nelle mense scolastiche, e sono coinvolti in molte attività di beneficenza.



...**ALL'ITALIA** Anche in Italia ci sono ristoranti che puntano a ridurre il loro impatto sull'ambiente. Per **Cesare Battisti del Ratanà** di Milano, sostenibilità vuol dire cultura e sensibilizzazione di collaboratori e clienti. «Bisogna solo agire, le idee valide sono tante ma vanno messe in pratica ogni giorno». Il messaggio dello chef è chiaro e diretto: all'alba del 2016 non ci si può più permettere il lusso di aspettare o di agire in modo parziale. Al Ratanà, nel centro di Milano, c'è un **orto didattico di 4500 metri quadrati** voluto dalla Fondazione Catella dove si fanno laboratori per i bambini. I bicchieri sono ricavati dalle bottiglie di vino consumate a quegli stessi tavoli nelle sere passate, il pesce è di lago, i prodotti vengono da approvvigionamenti intelligenti a prescindere dalla distanza a cui sono prodotti e l'energia utilizzata viene da fonti



**Walter Massa: "Ho fatto la rivoluzione con il Timorasso"**

4 mesi fa,  
Member 93298

rinnovabili. Anche Battisti punta sul rapporto con la comunità organizzando corsi di giardinaggio e cucina per scuole e giovani cuochi e il ristorante si fa addirittura carico di smaltire l'olio usato dei cittadini. Basta lasciare la bottiglia con l'olio usato davanti alla porta del locale, anche quando questo è chiuso. Battisti spera in una maggiore cooperazione tra ristoratori ma fare sistema è difficile, servono impegno e umiltà. Le occasioni di confronto non mancano – abbiamo già parlato di Care's, "the ethical chef days" – ma ora è il momento di trasformare la retorica in azioni concrete.



Immagine: Claes Bech Poulsen, Geranium

**LE SOLUZIONI** La sostenibilità richiede tempo e dedizione ma ci vogliono anche le informazioni giuste perché non tutto è come sembra. In paesi freddi come la Danimarca e la Svezia ad esempio si spende meno energia e si produce meno CO2 a importare la carne dall'Australia che non allevare una mucca in loco. Il km zero quindi non è tutto, **serve un km intelligente** in cui si valorizzano i prodotti locali ma senza cadere negli stereotipi. A tutta questa cultura ecologica Puglisi ha attinto grazie alla **Sustainable Restaurant Association (SRA)**, un'associazione inglese nata sei anni fa che si occupa di aiutare i ristoranti a ridurre il loro impatto sull'ambiente e dare riconoscimento alle pratiche virtuose. Dopo l'iscrizione, i ristoranti compilano un questionario sul loro consumo energetico, la quantità di rifiuti e di acqua usata ma anche sull'origine degli ingredienti e sulla qualità di lavoro dei dipendenti. Qualunque tipo di locale può iscriversi al servizio, dallo stellato al pub, perché secondo la SRA la sostenibilità deve essere democratica.

Uno dei più grandi problemi nella ristorazione è sicuramente lo spreco di cibo, la maggior parte durante la preparazione ma anche **i clienti buttano via fino al 30% del cibo preparato**, un peccato oltre che uno spreco. Inoltre, mentre molti credono che basti usare prodotti locali e di stagione, sono le relazioni tra fornitori e ristoratori l'ingrediente fondamentale per essere in armonia con l'ambiente circostante, che siano campi e fiori o il brulichio di una città moderna. Non c'è una soluzione unica ma solo la volontà di avere l'impatto minore possibile sull'ecosistema, ogni ristorante deve trovare il suo modo di essere sostenibile. Alcuni avranno orti privati – magari anche in città -, altri importeranno quelle materie prime che produrre in loco sarebbe addirittura controproducente, altri ancora avranno menù variabili in base alle disponibilità giornaliere del mercato. Associazioni come la Sustainable Restaurant Association e i dipartimenti di Ecologia e Agraria delle Università si sono rivelati strumenti preziosi per i ristoranti che intraprendono un percorso virtuoso.

In egual modo non si può riconoscere un ristorante coscienzioso semplicemente guardandolo, anche il cliente consapevole deve informarsi. Ad esempio, meglio un menù breve in cui gli ingredienti si ripetono in diversi piatti, sia in quelli salati che nei dessert, la prevalenza di verdure, ovviamente di stagione, e proteine che rispettino il luogo in cui si trova il ristorante, più pesce di lago in montagna e anche in spiaggia meglio frutti di mare e pesce azzurro che il salmone del nord o il tonno locale ma con popolazione a rischio. Anche piccoli dettagli come l'acqua in brocca invece che in bottiglia, un ambiente poco fastoso, senza tovaglie che richiederebbero lunghi e frequenti lavaggi e molta luce naturale invece che una profusione di lampade che

aumenta la quantità di energia elettrica consumata, sono tutti indizi di attenzione all'ambiente.

Condividi questo post:  0  0  0

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Gazzetta.it  
Se sei già un nostro utente esegui il **LOGIN** altrimenti **REGISTRATI**

[← Post precedente](#)

**RCS MediaGroup S.p.A.**

Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano.

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano  
n.12086540155. R.E.A. di Milano: 1524326 Capitale sociale €  
475.134.602,10

**Siti del gruppo RCS**

El Mundo  
Marca

**Corporate**

RCS Mediagroup  
Fondazione Corriere  
Fondazione Cannavò

**Links utili**

Sitemap  
Redazione  
Cookie policy e privacy  
Hamburg Declaration