

ENZA LARETTO

LA RISTOR-AZIONE VIRTUOSA

Guida all'uso del percorso LICET®- BES:
Come cibo e ristorazione sostenibili possono
contribuire al benessere del cittadino e del territorio

Prefazione di Filomena Maggino Presidente della Cabina di Regia Benessere Italia



FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

ENZA LARETTO

LA RISTOR-AZIONE VIRTUOSA

Guida all'uso del percorso LICET[®]- BES:
Come cibo e ristorazione sostenibili possono
contribuire al benessere del cittadino e del territorio

Prefazione di Filomena Maggino Presidente della Cabina di Regia Benessere Italia

FRANCOANGELI

Progetto grafico di copertina di Elena Pellegrini

Copyright © 2020 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it

Indice

Prefazione , di <i>Filomena Maggino</i>	pag	7
Introduzione , di <i>Giorgio Borgiattino</i>	»	11
Considerazioni , di <i>Emanuele Plata, Giovanna Ceccherini e Barbara Giordano</i>	»	15
La nascita di LICET®	»	19
1. La ristorazione sostenibile, da dove partiamo?	»	23
1.1. Le aspettative del consumatore consapevole	»	24
1.2. Sviluppo Sostenibile: a che punto siamo?	»	25
1.3. Gli obiettivi ONU (SDGs) e l'indice BES	»	28
1.4. I riferimenti guida per la ristorazione	»	40
1.4.1. Gli indirizzi del Ministero della Salute	»	40
1.4.2. Gli indirizzi del Ministero dell'Ambiente: i CAM	»	42
1.4.3. Le norme e le prassi di riferimento UNI	»	45
1.5. Come qualificare le qualità della ristorazione	»	49
1.5.1. I marchi e le etichette	»	51
1.5.2. Le norme ISO	»	56
1.5.3. Le linee guida sulla responsabilità sociale di impresa	»	59
1.5.4. Il bilancio di sostenibilità e altri strumenti	»	61
1.5.5. Il futuro della ristorazione commerciale	»	62
1.6. Cambio di paradigma, con quali risorse?	»	65

1.7. Il Green New Deal e il nuovo piano di azione per l'economia circolare	pag.	70
2. Il percorso LICET®-BES	»	73
2.1. Vantaggi per la ristorazione	»	76
2.2. La correlazione LICET® – BES – ISO – SDGs	»	79
2.3. Il modello LICET® in sintesi	»	85
2.4. Il percorso individuale: identità e talenti	»	86
2.4.1. Condividere il #pensieroolistico	»	87
2.4.2. Misurare le #azionisostenibili con un sistema di #valutazionepartecipata	»	88
2.4.3. Comunicare l'impegno con la #SMART LABEL LICET®	»	101
2.4.4. Stabilire il #pianodicrescita delle azioni per lo sviluppo interno	»	107
2.5. Il percorso collaborativo: come elaborare un programma di sviluppo	»	113
2.5.1. Condividere il #vocabolario	»	114
2.5.2. Misurare e fare una #mappaturaLICET®	»	117
2.5.3. Comunicare e condurre una #progettazionepartecipata	»	124
2.5.4. Crescere con un #programmadisviluppo collaborativo	»	128
2.6. Il marchio LICET®	»	130
3. Il Premio BEZZO	»	133
3.1. Premio Bezzo 2017-2018: come valorizzare un capitolato d'appalto	»	136
3.2. Premio Bezzo 2019-2020: come valorizzare un ristorante	»	139
3.3. Il prossimo Premio Bezzo: come valorizzare un piano formativo di un istituto alberghiero	»	146
La tua opinione è molto importante per me!	»	149
Conclusioni	»	151
Ringraziamenti	»	153

Prefazione

di *Filomena Maggino*¹

Il rapporto tra qualità della vita e cibo è oramai considerato paradigmatico della multidimensionalità e complessità del benessere di un Paese.

Occuparsi oggi del tema del rapporto tra cibo e qualità della vita implica inevitabilmente doverlo declinare anche in relazione ad altri concetti, quali l'equità e la sostenibilità legati al benessere, sia a livello micro (individuali e familiari) che a livello macro (comunità locale o globale).

Questo risulta essere ancora più chiaro se cerchiamo di analizzare l'epidemia, e la conseguente emergenza sanitaria, che abbiamo vissuto.

L'epidemia è di fatto una "sindemia", dall'inglese "**epidemia sinergica**", cioè un'interazione di fattori biologici, economici, ambientali e sociali. In altre parole, significa che questo virus non ha colpito tutti allo stesso modo, ma ha incrociato fattori di fragilità dovute ed ha colpito sulla base di disuguaglianze pregresse; conseguentemente ha colpito alcuni soggetti più di altri. Le persone anziane con più patologie, persone affette da patologie croniche (diabete, problemi cardiovascolari, obesità), persone che vivono nell'area più inquinata d'Europa, la pianura Padana, persone che vivono in aree con manifesta deficienza o mancanza di servizi territoriali alla persona, persone con un'alimentazione carente.

Tutto ciò ci fa capire come sia necessario avere, in fase di emergenza ma anche e soprattutto in fase di ripresa, una **visione olistica** del problema. In altre parole: non va affrontato, solo, il virus, va curato il sistema. Questo vuol dire considerare anche **l'alimentazione un importante presidio di prevenzione**.

¹ Professore di Statistica Sociale – Dipartimento di Scienze Statistiche – Università degli Studi di Roma La Sapienza. Consigliere del Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte. Presidente della Cabina di Regia "Benessere Italia" – Presidenza del Consiglio dei Ministri – Palazzo Chigi.

Dovremmo tutti aumentare la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione nelle nostre vite, non solo in tempi di emergenza. Ciò che mangiamo deve diventare centrale. Non è possibile prestare più attenzione alla benzina che mettiamo nell'auto che non a quella che mettiamo nel corpo.

L'alimentazione e la produzione del cibo sono quindi un fattore che consente non solo di promuovere il benessere del paese ma la sua valutazione (proprio perché mette in relazione domini di vita diversi) consente di capire il livello di equità e sostenibilità di tale benessere, sia a livello macro (si pensi alla questione delle risorse alimentari e alla loro equa e sostenibile produzione e distribuzione) che a livello micro (si pensi al ruolo che il cibo riveste nel mantenimento e nella promozione di un certo livello di salute o nel perseguimento della prevenzione, o a quanto le scelte alimentari individuali siano legate agli aspetti di rispetto per se stessi e per gli altri). Il cibo infatti è salute, è lavoro, è ambiente, è paesaggio, è relazione umana, è cultura.

È per questo che la valutazione del cibo, e di tutta la sua filiera, sta diventando sempre di più un importante segnale della qualità, **dell'equilibrio e della sostenibilità delle vite**, individuali ma anche delle comunità declinate a livello locale o globale. Un segnale complesso in quanto frutto di delicate interconnessioni tra questioni ambientali, sociali, economiche, fisiche ed etiche.

In tutto questo, il **ruolo del cittadino** è importante e occorre aumentare la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione e del cibo da parte dei singoli individui. Esasperando il ragionamento si potrebbe dire che, mangiando tre volte al giorno, è come se votassimo tre volte al giorno. Scegliere con cura il cibo ha il potere di influenzare un'intera filiera. È un gesto che, se fatto con consapevolezza, trasforma il consumatore in cittadino.

Occorre però dire che la consapevolezza alimentare è anche una **questione collettiva**. È per questo che è importante estendere l'interesse anche alla ristorazione collettiva, alle mense degli ospedali e delle scuole, per esempio, che devono essere non solo luoghi di cura o di istruzione ma anche di educazione agli stili di vita sani.

Una **buona bussola** è quella di cercare di recuperare un patrimonio tipicamente italiano rappresentato dalla **dieta mediterranea**, della quale si è celebrato nel 2020 il decennale del riconoscimento da parte dell'UNESCO di patrimonio intangibile dell'umanità. Purtroppo, negli ultimi decenni ce ne stiamo discostando, inseguendo modelli alimentari che non ci appartengono e non appartengono a quell'equilibrio eco-socio sistemico nel quale viviamo.

Si sente spesso parlare della necessità di trasformare l'occasione offerta dall'epidemia in opportunità. In relazione all'alimentazione, siamo in un momento in cui è possibile ridisegnare i sistemi alimentari ogni giorno, sulla nostra tavola. Recuperando la nostra tradizione e proiettandola nel futuro per

far sì che l'alimentazione produca benessere per tutti rendendo tutta la nostra comunità sostenibile.

È in questo quadro che si inserisce la proposta di questo manuale perché la trasformazione dell'approccio al cibo come **leva fondamentale per la promozione del benessere equo e sostenibile** passa anche attraverso la **costruzione di un sistema di valutazione** (e autovalutazione) che impegni tutti gli attori in gioco ad incamminarsi verso una società più equa e sostenibile.

Introduzione

di Giorgio Borgiattino²

Questo manuale viene pubblicato in un periodo in cui tutto il settore della ristorazione, collettiva e commerciale, è in seria difficoltà a causa della crisi innescata dal Covid-19 che ha imposto un cambiamento delle preferenze della clientela e delle abitudini di vita indotte anche dallo *smart working*.

È vero che la crisi pandemica ha accentuato squilibri di carattere economico e sociale, ma proprio dalle crisi nascono nuove opportunità di sviluppo e crescita.

Questo manuale intende aprire scenari individuando nuovi punti di convergenza tra domanda e offerta in relazione alle rinnovate esigenze e sistemi di collaborazione territoriale che partano dal basso e muovano verso modelli di sviluppo realmente sostenibile, avendo a cuore il rilancio delle imprese, la tutela dell'ambiente ed il benessere delle persone.

Ancor prima dell'emergenza dettata dal Covid-19, il proliferare di imprese di ristorazione a cui si stava assistendo si presentava come una bolla pronta ad esplodere da un momento all'altro. Il Covid-19 ha accelerato il processo, portando alla luce, in modo più evidente, le criticità organizzative già presenti. Infatti, se da un lato la ristorazione italiana era apprezzata per i prodotti enogastronomici, le ricette e l'arte della cucina, dall'altro si rilevava già qualche criticità in relazione a fattori organizzativi, accoglienza e capacità di far percepire il valore di quello che c'è dietro al pasto servito. Tutti fattori fondamentali per trasmettere fiducia ai consumatori ormai sempre più attenti alla sicurezza, all'ambiente e al benessere in generale.

In questo senso diventa fondamentale per il ristoratore identificare e trasmettere gli elementi identitari e valoriali del contesto in cui opera e tale

² Presidente dell'associazione AREGAI – Terre di benessere, che ha l'obiettivo di facilitare la collaborazione sinergica tra i diversi attori socioeconomici per migliorare il benessere per se stessi, gli altri ed il territorio, attraverso la condivisione di conoscenze e pratiche di sviluppo sostenibile partecipato.

operazione sarà tanto più agevole quanto più è facile per il ristoratore stesso poter contare su personale consapevole e sulla collaborazione con gli altri attori locali che condividono gli stessi obiettivi di accoglienza. In questo senso le difficoltà della ristorazione italiana sono notevoli a causa della scarsa capacità di cooperazione territoriale, degli accentuati campanilismi, delle ancora insufficienti competenze in merito allo sviluppo sostenibile e alle capacità di dare risposta alle persone con esigenze particolari.

Il manuale è dedicato agli operatori della ristorazione commerciale e collettiva, a chi elabora capitolati e ai clienti/utenti/consumatori, oltre a tutti coloro che intendono migliorare la qualità della vita sul territorio facendo scelte di ristorazione sostenibile.

Il manuale aiuta ad applicare una **nuova mentalità** per far diventare il proprio territorio una meta ambita per l'elevato benessere equo e sostenibile percepito.

Ma come gli operatori della ristorazione possono essere promotori di questo nuovo approccio?

Diventando **“Alfieri del Territorio”**, cioè fulcro di un sistema che integra e sviluppa i diversi settori agroalimentari, turistici, della cura delle persone, scolastici/formativi e i clienti/utenti/consumatori, si farà percepire a tutti l'attenzione al benessere in tutte le sue forme.

Gli operatori non possono essere lasciati soli in questo compito così importante:

- **chi elabora i capitolati di appalto** determina il valore aggiunto della **ristorazione collettiva**, pertanto ha il compito di prestare attenzione alla correlazione tra le scelte fatte e il legame con il territorio (la storia e la cultura), l'innovazione e gli altri aspetti che ne costituiscono il valore aggiunto in termini di contributo allo sviluppo sostenibile economico, ambientale e sociale;
- **chi elabora i programmi di sviluppo turistico** determina la crescita della **ristorazione commerciale** e ha il compito di supportare i diversi attori dell'ospitalità nell'accompagnare la percezione del valore tramite azioni sinergiche di accoglienza, fino ad incoraggiare la conoscenza e l'esperienza;
- **i clienti/utenti/consumatori**, già resi consapevoli dalle situazioni di crisi che stiamo vivendo, hanno il compito di contribuire a trovare soluzioni scegliendo con attenzione e senso di responsabilità i prodotti/servizi attenti al benessere proprio, degli altri e del territorio.
- infine, **gli enti formativi** hanno il compito più arduo di far passare tutti questi valori citati sia alle nuove generazioni, sia a chi vuole riqualificare la propria professionalità.

Il manuale offre un bagaglio di nozioni generali sul concetto di sviluppo sostenibile, permettendo a tutti di avere lo stesso livello informativo. Presenta poi un percorso di azioni concrete, secondo livelli a difficoltà crescente, per permettere a persone e singoli operatori di pianificare la propria crescita fino a facilitare la gestione del miglioramento del benessere percepito con il coinvolgimento di più attori in un sistema complesso come è il territorio.

La novità del modello LICET®, spiegato nel manuale, consiste nella possibilità di applicare le metodologie per il coinvolgimento di persone, imprese, pubbliche amministrazioni e interi territori. La correlazione LICET®-BES consente di rendere tutti più consapevoli degli impatti delle scelte fatte sul benessere equo e sostenibile individuale e collettivo e dunque di:

- **orientare lo sviluppo sostenibile collaborativo**, superando la logica legata al profitto immediato, i campanilismi ed il lavoro a compartimenti stagni, per generare impatti positivi sul territorio con una visione a 360°;
- **curare ogni aspetto della comunicazione**, non solo quella pubblicitaria, valorizzando le proprie scelte e azioni per far capire come è composto il prezzo di un prodotto/servizio;
- **sensibilizzare chi spende** (investitori, clienti, consumatori, cittadini) a valutare meglio chi merita, attraverso indicatori chiari e oggettivi che dimostrano il raggiungimento degli obiettivi programmati;
- **fornire le basi per la formazione** a vari livelli e funzioni, da chi elabora i capitolati, a chi progetta i menu, a chi eroga i servizi della ristorazione collettiva e commerciale, comprese le piccole realtà.

Ritengo che con questo manuale la **ristorazione avrà per prima i suddetti vantaggi**, ma invito tutti gli attori del ciclo di vita di un pasto (agricoltori, trasformatori delle materie prime, consorzi e filiere integrate, centri di acquisto, ristoratori, professionisti che si occupano di progettazione/manutenzione/pulizie/analisi, fino ai consumatori/utenti e agli enti pubblici e privati che erogano i finanziamenti) a diventare anche loro stessi “Alfieri del Territorio” e promotori di questo cambiamento culturale.

Considerazioni

Il tema di portare nelle strategie d'impresa i **vincoli di sostenibilità ambientale, sociale, oltre che economica**, è stato riconosciuto in dottrina e dai regolatori istituzionali per rendere evidente la valenza competitiva di una conversione delle imprese verso un'economia sostenibile e per renderla trasparente agli occhi di tutti i portatori d'interesse. Grazie al progetto di Stiglitz, Sen, Fitoussi "Beyond GDP"³ si è iniziato a perseguire un **indicatore complementare al PIL** in grado di unire alla lettura della ricchezza espressa in Valore aggiunto anche quella della qualità della vita espressa in Benessere.

In Italia questo arricchimento culturale e metodologico ha preceduto altri paesi grazie allo sviluppo da parte di ISTAT e CNEL del **BES**, indicatore composito di **Benessere Equo (sul presente) e Sostenibile (sul futuro)**. Con la disponibilità di questo strumento è parso logico a PLEF, l'Associazione che presiedo⁴, progettare un collegamento diretto nella pianificazione d'impresa di risultati di Valore Aggiunto e di Benessere Equo e Sostenibile. Per farlo occorreva però sviluppare un sistema organico per disporre dell'indicatore di qualità della vita a livello più locale possibile, ovvero a livello comunale e per le città metropolitane a livello di quartiere o zona, ovvero dell'area nel cui perimetro qualsiasi impresa esercita un impatto e riceve dei condizionamenti positivi e negativi.

Insieme ad AREGAI, con cui PLEF aveva studiato la convergenza di posizionamenti strategici di imprese e amministrazioni del Monferrato Casalese, si è progettato di avviare prima una **diffusione del BES a livello comunale**, poi uno studio sull'integrazione dei possibili impatti sul BES locale nella pianificazione d'impresa, includendoli tra i risultati perseguibili nei piani annuali insieme a quello del Valore Aggiunto.

³ https://ec.europa.eu/environment/beyond_gdp/index_en.html

⁴ <http://www.plef.org/>

L'occasione per avviare questo lavoro di ricerca e implementazione si è posta volendo commemorare la figura di un amico monferrino, partecipante alla settimana di studio "Summer School PLEF" in Monferrato e riconoscente per aver potuto apprezzare una pratica accertata nell'Ospedale di Asti, che forniva ai degenti diete pertinenti non solo alle loro diagnosi, ma anche alla tradizione culinaria locale, dimostrando che esiste una virtuosità possibile nella ristorazione che fa bene all'utente e valorizza il territorio.

L'amico si chiamava **Bezzo**⁵ e per onorare la sua memoria si è promosso un premio annuale che, selezionando operatori virtuosi nella ristorazione secondo il criterio del valore delle persone e di quello del territorio, individua la comunità di riferimento a cui donare l'attuazione del rapporto BES per determinare il proprio livello di Benessere Equo Sostenibile.

L'attuazione di questo premio nelle prime due edizioni, aggiudicate al comune di Casale Monferrato (18/19) e di Agrigento (19/20), ha sortito come risultato metodologico nel 2018 una guida organica alla realizzazione del BES a livello comunale e, oggi, una guida rivolta al settore della ristorazione, ma potenzialmente traslabile a qualsiasi settore grazie all'integrazione tra il posizionamento strategico d'impresa e le modalità di gestione virtuosa rispetto a Legame col territorio, Innovazione, Competitività, Ecosostenibilità e Tutela della persona, che sono i parametri del modello LICET® sviluppato e definito da AREGAI, ed utilizzato nella valutazione del Premio Bezzo.

La sfida ulteriore che questo manuale propone dal lato teorico è la formalizzazione delle relazioni tra la pianificazione d'impresa e gli impatti sul Benessere della comunità anche in termini di raggiungimento degli SDGs⁶ dell'Agenda ONU 2030, utile a immaginare una **rendicontazione non finanziaria** a misura di qualsiasi dimensione d'impresa e, dal lato pratico, la finalizzazione di una **politica d'acquisto per gli operatori della ristorazione** mirata anche al benessere della comunità di loro riferimento, certificabile e comunicabile, ma soprattutto partecipata dai principali portatori d'interesse: cittadini/utenti, operatori proprietari/collaboratori e fornitori privati/pubblici.

Tutto ciò va a merito dell'entusiasmo e dell'intelligenza che guida l'autrice del testo con cui siamo felici di aver collaborato.

Emanuele Plata (Presidente PLEF)

⁵ Il Cavalier Bezzo ha contribuito in modo netto alla crescita del Gruppo CRAI (società cooperativa di dettaglianti alimentari diffusa nella maggior parte del territorio italiano); per lui era fondamentale il raggiungimento di un benessere paritetico fra negozianti e clienti.

⁶ SDGs – Sustainable Development Goals – sono i 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Ricostruire la filiera di fornitura della materia prima nella ristorazione richiede un lavoro attento e capillare: non è sufficiente denominare, sul proprio menù, il fornitore di pasta o di carne o altro, bensì è indispensabile dividerne a priori i modelli di produzione e di distribuzione, perché il prodotto che viene presentato sulla tavola del cliente deve essere l'espressione migliore del territorio nel quale quel piatto origina. Non è sufficiente affermare: «i prodotti che mangiamo noi, sono gli stessi che offriamo ai nostri clienti». È invece necessario ragionare nei termini che «il prodotto e la lavorazione che offriamo, sono la nostra interpretazione del buono, bello e ben fatto del nostro territorio».

La ristorazione è un'industria molto influente sulla percezione e sulla comunicazione che un territorio genera. Chi opera nell'industria dell'ospitalità ha notato da anni in quale direzione stia andando la ricerca di destinazioni e di esperienze: in particolare, la ristorazione e il turismo enogastronomico, trasversali a qualsiasi cluster, sono una costante e si orientano sempre più verso la ricerca del produttore e sempre meno verso la redistribuzione di massa. Le sagre, le feste locali, lo street food, i mercati rionali, puntano sulla riscoperta di ricette antiche, in cui alimenti locali e stagionali sono garantiti dalla fiducia che produttore e venditore alimentano con il loro lavoro e che trasferiscono al consumatore.

I criteri LICET® permettono di dare una linea guida su quali siano i punti fermi che nella filiera alimentare permettono di garantire **qualità, genuinità e produzione di ricchezza per il territorio**. Sapersi allineare ad essi e misurarli facilita la comunicazione del proprio impegno per la crescita sostenibile e durevole, supportando la nascita di un circuito economico virtuoso, in grado di autorigenerarsi all'infinito, di conservare in modo durevole e quindi permettere il rinnovamento continuo ma rispettoso, di cui i giovani in particolare sono alfieri.

*Giovanna Ceccherini (Ambasciatrice dieta di riferimento –
Mediterranea Consulab)*

Oggi giorno c'è molta attenzione verso la salute dell'uomo e del suo ambiente. Dovremmo sapere, perché è sbandierato dappertutto, che una sana alimentazione è il “farmaco” più utile che ci sia per ottenere e mantenere la salute.

D'altra parte, un cibo può portare salute solo se nasce, vive e cresce in un territorio adatto, se è coltivato o allevato in modo sostenibile, se quando è trasformato ciò è fatto in maniera rispettosa dell'ambiente e delle persone che ivi lavorano. In questo modo può dare energia perché l'ha trattenuta e porta con sé la sua. Nella vita odierna però i pasti sono per la maggior parte consumati fuori casa con la ristorazione collettiva e non solo, al bar, ecc.

Se vogliamo essere attori, cioè coloro che prendono l'iniziativa del processo di salute e di cambiamento, dobbiamo sapere che cosa c'è in quel piatto. Non è solo una questione di ingredienti e di come è stato cucinato o se è gustoso per il nostro palato, ma che cosa ci racconta del viaggio che ha fatto dal territorio da cui ha preso origine per arrivare fino a noi. Dobbiamo poter valutare quanto siano state utilizzate le risorse, quanta innovazione, correttezza, sostenibilità e tutela delle persone ci sia dietro quel piatto o quel pasto. E non basta ancora, dobbiamo poter dire la nostra, partecipando a ciò che abbiamo percepito di quanto ci è stato detto.

Ecco, dunque, che il modello LICET® ci viene in aiuto, permettendo a chi prepara un determinato piatto o pasto, di raccontare quel che c'è dentro, e di condividere la sua valutazione con il commensale ascoltando le sue opinioni per migliorare.

Scegliendo chi, ristoratore, fornitore ecc. adotta questo metodo, facciamo un piccolo passo, ma importante, nella tutela della nostra salute e del nostro ambiente.

Una buona salute si ottiene e si mantiene coniugandola quotidianamente con il mangiare bene e vivere limitando l'utilizzo delle risorse del pianeta.

Barbara Giordano (nutrizionista)

La nascita di LICET®

Era il 2002 quando lavoravo come consulente di pubbliche amministrazioni e conobbi il sig. Candido Borgiattino, proprietario di uno dei negozi di formaggi più antichi di Torino. Quando spiegai in cosa consisteva il mio lavoro di consulente sui sistemi di gestione ambientale, il Signor Borgiattino mi disse «... è lontano il tempo in cui per vendere il formaggio raccontavo le sue qualità e vedevo i clienti soddisfatti perché oltre al buono avevano apprezzato cosa c'era dietro al prodotto che vendevo. Ora non è più così, la grande distribuzione e la pubblicità hanno diseducato i clienti ed è triste vedere non riconoscere più il valore della stagionalità, l'unicità del formaggio artigianale e non apprezzare più l'amaro nel latte. Durante la vendita insegnavo anche a presentare, conservare e assaporare i formaggi: prima quelli dolci poi quelli più gustosi. Ma quando il mercato cambiò, vendere non era più così gratificante...»

Mentre Borgiattino mi raccontava la sua esperienza, mi rendevo conto che anche i sindaci che stavo seguendo per il progetto EMASMONFERRATO di certificazione ambientale mi stavano segnalando la stessa esigenza: riuscire **a far percepire il valore** del territorio, della storia, del saper fare.

I miei studi di chimica mi aiutarono a trovare una soluzione. Pensai che gli atomi che compongono la materia, generalmente quando sono isolati sono instabili e quindi per stabilizzarsi devono unirsi ad altri atomi attraverso i **legami** chimici, che sono molto importanti anche perché sono responsabili della formazione delle molecole.

Così anche i singoli attori del territorio, sebbene elementi fondamentali per caratteristiche identitarie, da soli non sarebbero in grado di dare forma alla sostanza: l'unico modo che hanno è quello di collaborare promuovendo sinergie.