



Genova, 24 novembre 2008

Comunicato stampa

Sono di Liguria, Marche e Toscana i vincitori del Barman Day a Più Menù Expo

Più qualità negli appalti pubblici di ristorazione Stop al ribasso dei prezzi

Finale nazionale oggi a PIU' MENU' EXPO – la rassegna per il fuori casa e la ristorazione collettiva in programma alla Fiera di Genova fino a domani 25 novembre - per il **Barman Day organizzato dalla FIEPeT**.

Dopo le selezioni avvenute in tutta Italia la sfida di Genova ha visto dodici barman provenienti da Liguria, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria che hanno preparato tre diverse tipologie di cocktail: pre-dinner, after-dinner e soft drink. E' un genovese il primo classificato nella categoria soft drink , è Vito Druella del bar Vito Fragolino che ha presentato "Estate 2009" a base di lime, foglie di menta, zucchero di canna, vodka, Schweppes lemon e gocce di angostura. Nei pre-dinner vincono le Marche con Andrea Bartolini della J Srl di Fano: il Cocktail è il "Basil Bay" composto da ananas, basilico, bitter Campari, Bombay gin e succo d'ananas. L'after dinner numero uno è "Nightly Snow Fall" di Luciano Tucci del Caffè Royal di Ospedaletto in provincia di Pisa. Gli ingredienti sono Irish whisky, liquore alla menta, liquore alla liquirizia e panna liquida. Il premio speciale della giuria per un barman giovane e di qualità è andato a Giorgio Zanotti del Caffèina di Cesena.

Grande attenzione è stata dedicata ai cocktail analcolici che stanno riscuotendo un grande successo e che soddisfano il palato senza creare problemi alla guida e alla salute delle persone. Tra le nuove proposte il **Filo Drink** di Franco Gallamini del Bar Rita di Ravenna, l'**Estate 2009** di Gherardo Vernosce del Bar Vito Fragolino di Genova, il **Pink Rose** di Ciboalesiani organic di San Benedetto del Tronto e l'**Underground** di Maurizio Graverini del Velvet Garden di Castiglion Fiorentino.

Si è svolto nel pomeriggio di oggi a PIU' MENU' EXPO – la manifestazione sul fuori casa e la ristorazione collettiva in programma alla Fiera di Genova fino a domani 25 novembre - l'incontro " **Gli appalti pubblici per la ristorazione: quale dialogo è possibile? Cosa stiamo osservando?**"

Il presidente di **ANCST** (Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo, **Franco Tumino** ha ribadito la necessità di una inversione di tendenza dell'attuale situazione degli appalti pubblici nel settore della ristorazione che penalizza le ditte serie. Infatti gli importi su cui si basano le attuali gare non sono realistici per garantire in primo luogo la qualità e poi la salvaguardia dei posti di lavoro e il rispetto delle norme di sicurezza. ANCST chiede perciò dei tavoli di lavoro preventivi con le associazioni di categoria, i sindacati e la committenza per trovare delle strade comuni per garantire quanti operino nel pieno rispetto delle regole.

Dello stesso parere **Guido Garavello Past President di ANGEM** che ha illustrato i dati di una indagine commissionata da ANGEM che attesta che i prezzi applicati dalle loro aziende per le gare sono uguali a quattro anni fa mentre i costi delle materie prime e del lavoro hanno registrato considerevoli aumenti e in alcuni settori, come quello della ristorazione scolastica, è indispensabile far fronte a nuove esigenze. Il riferimento è ai menù differenziati per ragioni religiose o per quanti non possano consumare determinate categorie di cibo. Troppi comuni, ha denunciato Garavello, attribuiscono al prezzo punteggi talmente alti da far sì che sia proprio il costo ancora l'elemento decisivo per poter vincere. Questo discrimina le aziende serie e fa nascere un fenomeno di piccole aziende che gareggiano e vincono ma che poi non rispettano le regole della qualità, della sicurezza e del lavoro facendo nascere il fenomeno dei così detti "pasti in nero".

Un esempio di come i punteggi sul prezzo dell'offerta non debbano essere il criterio più importante nella gara di appalto è stato offerto dal **sindaco di Nichelino (TO), Giuseppe Catizzone** che per la gara svoltasi nel 2006 per i 500.000 pasti/anno necessari alle mense scolastiche abbia applicato un punteggio del 40% al prezzo e del 60% a caratteristiche diverse come, fra le altre, la gradibilità e la comunicazione con l'utenza.

Il **presidente di Slow Food Roberto Burdese** si è detto molto interessato alla ristorazione collettiva anche per i molti inviti rivolti dai soci ad occuparsi di questo settore. Non è utopia pensare di poter favorire un miglior servizio a minore impatto ecologico, basta che smetta la tendenza al ribasso dei prezzi. Il paragone è con il mondo del vino, non si può offrire un buon vino a costi troppo bassi altrimenti c'è sicuramente qualcosa nel processo produttivo che non funziona secondo le regole. Per usare un esempio calcistico "non possiamo giocare la partita da dietro la porta" ma garantendo il corretto prezzo si possono applicare corrette politiche di contenimento degli sprechi per esempio applicando la stagionalità dei menù proponendo tre menù ma con un'offerta diminuita a due portate rispetto alle attuali tre, questo contribuirebbe a diminuire i rifiuti. Altro aspetto importante è quello della necessaria diminuzione degli imballaggi e anche del trasporto dei pasti con mezzi ecologici a metano o elettrici che sostituiscano gli attuali parchi auto vecchi e spesso altamente inquinanti.

Gli standard accettabili di ristorazione collettiva devono poi seguire le due regole fondamentali di migliori materie prime e di lavorazione corretta e professionale.

Slow Food è presente in maniera forte a Più Menù Expo con la partecipazione a diversi convegni e con la presentazione in programma domani dell'anteprima nazionale dei dati dell' **indagine sulle mense scolastiche in Italia.**

Nell'ambito del convegno **Verso la ristorazione sostenibile** il coordinatore Gian Franco Adami, professore di scienze tecniche dietetiche e presidente del corso di laurea in dietistica presso l'Università di Genova, ha parlato della necessità di varietà nell'alimentazione. L'appetito per essere stimolato ha bisogno di venire sollecitato, inoltre è molto importante il legame con il territorio e la stagionalità dei prodotti.

Negli anni cinquanta il compito delle mense scolastiche era quello di "dar da mangiare" ai bambini oggi è più complicato, diventa un vero e proprio problema alimentare. Le famiglie italiane sono abituate a consumare il pasto principale alla sera e quindi il bambino si trova sollecitato anche a cena a mangiare in maniera superiore alle sue necessità.

Adami, per spiegare il comportamento biologico nell'alimentazione, ha tratto un esempio dal comportamento nel mondo animale, il leone quando riesce a catturare una gazzella la mangia tutta perché non sa quando potrà mangiare di nuovo e così facendo si garantisce ma allo stesso tempo garantisce anche la gazzella. Finché non avrà smaltito la sua preda non si dedicherà a cacciare ancora e non provocherà con questo comportamento alcuno

spreco e nessuna alterazione ai naturali equilibri. Per gli esseri umani non è più solo così ma sono i comportamenti culturali e sociali che influenzano la nostra alimentazione con conseguenze non buone per il nostro organismo.

Le soluzioni, senza arrivare agli accessi della Danimarca che sta sperimentando una maggiore tassazione sui lipidi per ridimensionarne il consumo, sono solo nell'aumento della ricerca della qualità a discapito della quantità consumata.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva è aperto alla Fiera di Genova fino a domani martedì 25 novembre 2008 con orario di apertura dalle 9.30 alle 18.00. L'ingresso è riservato agli operatori professionali. Info: www.piumenuexpo.it

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

Giusi Feleppa - Graziella Bonini

010 5391 211-262

giusi.feleppa@fiera.ge.it

graziella.bonini@fiera.ge.it

Raffaele Vacca

010 8602 922

rvacca@0602.it