



Convegno B/OPEN

24 novembre dalle 10.00 alle 11.30 – Link per la registrazione
<https://hubs.li/H0zm6500>

Bio e “free from” nel settore ristorazione

Sono ormai diversi anni che tra gli scaffali dei supermercati è tutto un proliferare di etichette e prodotti nuovi specificatamente studiati per un'alimentazione particolare.

Dopo il grande e forse eccessivo successo incontrato nel settore cosmetico i claim “free from” (liberi da...) sono sbarcati anche nei prodotti food, un settore dove hanno certamente più motivo di esistere.

I prodotti “gluten free”, “lactose free”, “plant based” e “vegan” si aggiungono e in tantissimi casi si sovrappongono all'ampia gamma di prodotti alimentari che vantano marchi più consolidati e regolamentati come i prodotti biologici, i prodotti a identificazione geografica garantita o le certificazioni volontarie di tracciabilità e “Non OGM”.

Attenzione però a non fare di tutta un fascio, ognuno di questi prodotti “free from” presenta caratteristiche peculiari e risponde a attese e necessità ben diverse dei consumatori.

I prodotti “gluten free” e “lactose free” rispondono a specifiche esigenze di salute delle persone affette da intolleranze alimentari, rispettivamente al glutine e al lattosio, ed evidentemente devono offrire le massime garanzie in termini di prevenzione e assenza di contaminazioni crociate. I prodotti *plant based* e *vegan* invece rispondono a scelte e orientamenti etici, prime fra tutte, la sensibilità animalista e ambientalista che, per quanto rispettabili e importanti, hanno tutt'altra criticità e diverse conseguenze in caso di errori e omissioni. Tra i responsabili dei trend di crescita a doppia cifra dobbiamo inoltre aggiungere anche una fascia, forse ancora più ampia, di consumatori più volubili ma attenti e curiosi, armati dalla voglia di sperimentare nuovi gusti, modelli alimentari e ingredienti particolari.

Questa linea di tendenza trova conferma anche nel settore della ristorazione fuori casa, gastronomie e altre attività di asporto (confidando ovviamente in una rapida uscita dal tunnel infernale del Covid 19).

Quali sono le cautele che deve assumere il consumatore che si rivolge a questi moderne forme di ristorazione e somministrazione? Come possiamo identificare e gli esercizi di ristorazione competenti e preparati nel trasformare in realtà le legittime attese del consumatore?

Il Convegno del 24 novembre vuole rispondere a queste domande, presentando il progetto di Bioagricert dedicato alla ristorazione biologica (relatore Alessandro Pulga, Client and Sales Manager), il progetto “Alimentazione Fuori Casa” senza glutine di AIC (Associazione Italiana Celiachia, relatrice Susanna Neuhold) e il progetto “Senza Lattosio Fuori Casa” di AILI, Associazione Italiana Latto-Intolleranti Onlus (relatrice Eleonora Zeni), un progetto che porta la garanzia di un piatto senza lattosio fuori le mura domestiche.



Ristorazione biologica

Alessandro Pulga – Bioagricert Srl

Secondo uno studio del FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, il mercato della ristorazione biologica ha un valore stimato superiore ai 600 milioni di € con un trend in continua crescita.

Nel 2018 si è registrato un incremento del 46% rispetto all'anno precedente e sembrano esserci tutte le condizioni per ulteriori incrementi.

Biobank conferma che in **23 anni i ristoranti bio sono cresciuti di otto volte**, passando dai 71 censiti nel 1996 ai 554 rilevati nel 2018. I prodotti biologici sono sempre più presenti anche nella **ristorazione scolastica e nelle mense aziendali**.

Nonostante la rilevanza del settore, le norme europee escludono **gli esercizi di ristorazione dall'obbligo di assoggettamento al sistema di controllo** europeo previsto, invece, per tutte le altre aziende della filiera del biologico.

Il risultato è che buona parte delle mense, ristoranti, pizzerie e bar che vantano in modo anche molto esplicito l'utilizzo di prodotti biologici, normalmente, **non sono dotati di alcuna certificazione e non subiscono specifici controlli da parte di ispettori esperti del settore**.

Per questo **Bioagricert ha deciso di proporre un sistema di certificazione volontario**, contraddistinto dal marchio *Bioagricert.eat*, che **supplisce a questa carenza** del regime di controllo obbligatorio e permette agli esercizi di ristorazione di **valorizzare al meglio la loro scelta virtuosa**.

Il disciplinare Bioagricert **definisce requisiti e regole di controllo studiate specificatamente per la ristorazione**, estendendo a questo settore i medesimi criteri e requisiti richiesti dalla norma comunitaria ai laboratori di preparazione e industrie alimentari.

Il disciplinare *Bioagricert.eat* punta a garantire una corretta comunicazione al consumatore in merito agli ingredienti biologici effettivamente utilizzati.

Le preparazioni gastronomiche che garantiscono almeno il 95% di ingredienti bio, possono essere classificate ed identificate nei menu come **piatti biologici**. L'insieme di più piatti biologici può creare il menù biologico.

Anche l'utilizzo di solo alcuni ingredienti BIO può essere valorizzato tramite la dicitura **ingredienti biologici** riferita agli stessi.



Ristorazione vegetariana e Vegan

Alessandro Pulga – Bioagricert Srl

In Italia è vegetariano il 6,7% degli italiani, il 2,2% dichiara invece di essere vegano (8,9% della popolazione)

È quanto emerge dal 32esimo **rapporto Eurispes**, presentato il 30 gennaio.

Nel 2020, dunque, sulle base delle indicazioni arrivate all'Istituto di ricerca, **vegetariani e vegani risultano in aumento rispetto al 2019 e al 2018**, quando la percentuale di vegetariani e vegani era ferma rispettivamente al 7,1% e al 7,3%. **Tra le motivazioni** alla base della scelta soprattutto **la salute, il benessere (23,2%) e l'amore e il rispetto nei confronti del mondo animale (22,2%)**.

Un trend di crescita che non è più solo spinto dalla sola etica animalista ma anche da una maggiore attenzione alla salute, sensibilità ambientalista che orienta i consumatori verso nuovi modelli e stili di vita ([LINK](#)). **Una scelta di vita che muove ovviamente anche l'economia.**

Nonostante la rilevanza e il forte interesse che incontra sul mercato, attualmente, **il claim "vegetariano" e "vegano" attribuito ai prodotti non è regolato e tutelato da alcuna norma di legge**, sia nel settore alimentare che nei settori "non food".

Il Reg. CE n° 1169/2011, pur **regolando le informazioni volontarie sugli alimenti** (art. 36) rimanda a futuri atti esecutivi la definizione dei requisiti relativi all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani.

Al fine di rendere più chiara e trasparente la comunicazione al consumatore e offrire maggiori garanzie al mercato, sia a livello nazionale che internazionale, **Bioagricert ha sviluppato un proprio disciplinare e il relativo schema di certificazione tutti dedicati ai prodotti vegetariani e vegan.**

Un marchio e un sistema di controllo indipendente (conforme alla norma EN 17065) che si propone di identificare, valorizzare e garantire i prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani.

Una certificazione che può trovare ottime sinergie con la certificazione biologica.

Per questo abbiamo pensato anche a speciali sconti dedicati agli operatori già certificati da Bioagricert per le produzioni biologiche.

La certificazione si applica, normalmente, **ai prodotti agroalimentari confezionati** ma può essere estesa anche **alle preparazioni gastronomiche e/o menù degli esercizi di ristorazione.**

Attenzione, però, mai cadere nell'errore di pensare che i prodotti vegan siano automaticamente "milk free".

Ogni marchio e disciplinare risponde a requisiti e, quando certificato, a controlli che sono dimensionati e rapportati agli obiettivi e attese dei consumatori destinatari.

Sebbene i marchi più autorevoli e certificati richiedano l'adozione di tutte le misure atte a prevenire per quanto possibile le contaminazioni con sostanze di origine animale che possono entrare direttamente o indirettamente all'interno dello stabilimento, eventuali contaminazioni non sono da escludere e, nel caso si tratti di allergeni, comunicate opportunamente in etichetta.



VEGAN VEGETARIAN

Gluten free

Susanna Neuhold - Associazione Italiana Celiachia (AIC)

Oggi i celiaci diagnosticati in Italia sono 214.239 di cui 150.919 maschi e 63.320 femmine, con un incremento di 7.500 diagnosi rispetto all'anno precedente (dati Ministero della Salute 2018). Il numero di celiaci stimati in Italia è circa 600.000, l'1% della popolazione. I celiaci in Italia sono quindi destinati a crescere e i dati economici mostrano che il mercato dei prodotti e servizi per celiaci è in forte crescita.

Oltre agli oltre 200.000 celiaci italiani, **bisogna poi considerare anche i turisti stranieri**. Nel 2019 i turisti internazionali che hanno visitato il nostro Paese sono stati circa 63 milioni (dati Enit), significa 630.000 potenziali celiaci. Considerando che il 15% (dato europeo) sono diagnosticati, si tratta di circa 94.500 celiaci diagnosticati che nel 2019 hanno visitato il nostro Paese. Non solo 94.500 celiaci da soli, ma 94.500 famiglie o gruppi di amici. È dimostrato infatti che i clienti celiaci nell'80% dei casi tornano in un locale che ha saputo garantire un pasto gluten free sicuro e di qualità e, in media, consumano il pasto con altre 3-4 persone. **La scelta di organizzare una offerta senza glutine non è quindi solo etica, ma garantisce anche un potenziale indotto molto interessante per i ristoratori**. Ma non ci si improvvisa "chef gluten-free": il **programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine dell'AIC** offre in questo senso un valido **supporto in termini di conoscenze, preparazione e comunicazione ai ristoratori** che scelgono di affacciarsi a questo servizio. Il Programma, attivo ormai da molti anni, vuole **migliorare la vita quotidiana del celiaco** e ha permesso la creazione di una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano **offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci**: sono più di 4.000 i locali informati da AIC sulla celiachia e la dieta senza glutine e pronti ad accogliere il cliente celiaco.

Tutti i locali che aderiscono al Programma dell'AIC vengono **formati tramite corsi e incontri teorico/pratici** sulla celiachia e la cucina senza glutine. Una volta che l'esercizio è pronto per aderire ufficialmente al Programma, firma un protocollo d'intesa, in cui si impegna a rispettare i requisiti definiti dall'AIC.

L'AIC svolge controlli periodici di tutti i locali aderenti al network AFC tramite personale qualificato. Questi controlli permettono di verificare che i locali applichino correttamente le regole stabilite dal Programma e di aiutare gli esercenti a risolvere specifiche problematiche che si dovessero presentare.

Ad ogni locale aderente al programma viene **consegnata ogni anno una vetrofaneria che li identifica come riconosciuti dall'AIC** e che deve essere esposta sulla vetrina del locale.

Dal Programma "Alimentazione Fuori Casa" è nata l'omonima guida, uno strumento utilissimo per muoversi con serenità sul territorio nazionale senza rinunciare alla qualità e alla sicurezza alimentare anche fuori dalle pareti domestiche. Il volume, oltre a presentare nel dettaglio il Programma, riporta una serie di consigli e informazioni fondamentali per il turista-celiaco nonché l'elenco di tutti gli alberghi, agriturismi, ristoranti, bar, gelaterie, b&b, trattorie, tavole calde e fredde, pub, spaghetterie, paninoteche, catering riconosciuti da AIC con l'indicazione del referente del servizio "gluten free" nominato dall'esercizio.

Inoltre AIC mette a disposizione delle persone con celiachia **una App: AIC Mobile**. Con questa App chi soffre di celiachia può **individuare i prodotti idonei alla sua dieta e i locali che offrono un servizio senza glutine** sul proprio smartphone o tablet, ovunque si trovi, a casa, in vacanza o in viaggio di lavoro.

La App AIC Mobile è disponibile per i sistemi operativi iOS e Android.

Al suo interno sono contenute numerose informazioni, suddivise per località, riguardanti l'ospitalità (alberghi, bed & breakfast, residences, campeggi e villaggi turistici), la gastronomia (ristoranti, trattorie, gelaterie, pasticcerie, ecc..) e i rivenditori (farmacie, parafarmacie, negozi e-commerce specializzati nel gluten free, ecc.).

AIC Mobile con accesso alla versione integrale è dedicata ai Soci AIC, ma presenta anche una versione "open" accessibile e gratuita per tutti che contiene vari servizi di base per le persone affette da celiachia.

L'avallo dell'Associazione pazienti con l'adesione all'AFC permette di distinguersi rispetto ai concorrenti e di accedere a canali promozionali unici.



Lactose free

Eleonora Zeni - Associazione Italiana Latto-Intolleranti (AILI)

L'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Onlus (AILI) è il riferimento nazionale per gli intolleranti al lattosio ed ha riscontrato nel corso delle sue attività e dei suoi studi l'esigenza reale di **reperire con facilità e sicurezza prodotti alimentari e farmaceutici idonei** ai consumatori intolleranti al lattosio.

Da questo obiettivo è partito il progetto e la collaborazione con Ellefree Srl e la presentazione del **primo Marchio Italiano, Europeo ed Internazionale che identifica e garantisce i prodotti senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati.**

Il Marchio, denominato Lfree, posiziona, valorizza e differenzia i prodotti alimentari, farmaceutici e integratori senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati sul mercato, garantendo al soggetto intollerante al lattosio qualità, sicurezza, affidabilità e una corretta informazione.

Il fenomeno delle allergie, delle intolleranze alimentari e della corretta alimentazione è quanto mai attuale e di particolare attenzione sociale, ma allo stesso tempo, si riscontra una grande confusione in materia di etichettatura dei prodotti.

L'idea nasce da una forte richiesta sociale emersa durante la pluriennale attività dell'associazione e mira a dare **un aiuto concreto a tutte le persone che soffrono di questa intolleranza.**

Congiuntamente, è stato **attivato** anche il **progetto denominato "Senza Lattosio Fuori Casa", che informa/forma tutti quei locali che operano nella ristorazione e nel turismo**, sul senza lattosio e le relative preparazioni idonee a chi deve seguire questa dieta particolare.

Tutto questo per fornire, per la prima volta, **un servizio unico nel suo genere e idoneo al consumatore intollerante al lattosio.**

