

## Il punto

del presidente FIPE



# Aggiungi un posto a tavola

IN VISTA DI EXPO 2015,  
LA RISTORAZIONE  
STA SVILUPPANDO  
COMPORAMENTI  
VIRTUOSI

**E**xpo sta entrando nel vivo e con l'avvicinarsi dell'apertura, si sviluppa anche la giusta dose di adrenalina, utile a rimediare inevitabili errori o carenze organizzative. Si respira, cioè, entusiasmo e voglia di fare, che contagia e coinvolge tutti - istituzioni, associazioni, imprese e cittadini -, sviluppando motivata fiducia e ottimismo.

Questo clima si interpreta anche nella convinzione e generosità con le quali tutti stanno contribuendo all'elaborazione della *Carta di Milano* che costituirà l'eredità di Expo 2015 sul tema *Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita*.

Anche la Ristorazione sta facendo la sua parte, non solo per la parte commerciale del ruolo, ma anche nell'approfondimento degli elementi che caratterizzano la componente etica del cibo, chiamando a ragionare tutta la categoria, partendo dalle sue star, di sprechi, ambiente, educazione, benessere e salute.

Il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach sosteneva che "siamo quello che mangiamo", assegnando al cibo non solo il valore nutritivo del corpo, ma anche della coscienza delle persone, con la capacità, cioè, di influenzare il modo di pensare e di agire.

È un concetto non semplice da ... digerire, ma basterebbe riflettere sul piacere della tavola e l'incidenza che sa dare alla qualità della vita di una persona, anche con i rischi collegati alle malattie, conseguenza degli eccessi o degli abusi. La tavola è anche un elemento essenziale della convivialità, che sviluppa a sua volta sentimenti, ascolto e confronto, che ne valorizzano il ruolo. C'è anche "responsabilità sociale" sulla quale Expo ci chiama a riflettere, interpretando in un modo nuovo il titolo di un famoso spettacolo "Aggiungi un posto a tavola" dove l'ospite, però,

è il bisognoso.

Se da una parte Papa Francesco ci invita a superare i "sofismi e i nominalismi" che hanno portato al "Paradosso dell'abbondanza", intervenendo sulle cause strutturali della povertà, rivedendo il concetto di competitività che porta all'economia dell'esclusione, dall'altra parte la Ristorazione, ovviamente più modestamente, sta sviluppando comportamenti virtuosi, guardando indietro, avanti e dentro il problema, per la parte che le compete.

**Guardando indietro**, promuovendo, per esempio, iniziative come il "Progetto Refettorio", firmato dalla Caritas ambrosiana con i nostri elementi migliori (o più noti), che si prefigge il giusto riutilizzo degli avanzi, partendo dal pane, per dare aiuto ai poveri, confermando una sensibilità che il settore ha sempre silenziosamente dimostrato.

**Guardando avanti**, invece, investendo sul rafforzamento del suo rapporto con il mondo agricolo, recuperando specificità e tipicità, ricreando sinergie con il Territorio, che offrono convenienze allargate, anche circa l'uso di inquinanti (per la conservazione o il trasporto), che migliorano la salute e danno valore all'ambiente, che non si riceve in eredità, ma solo in prestito, come ci ammonisce sempre il Papa.

**Guardare dentro**, infine, significa caricarsi di un nuovo modo di concepire la professione, che deve saper sfruttare l'occasione di Expo per raccontare meglio il suo ruolo, fatto di interessi, ma anche di importanti punti di forza (Massimo Bottura ha il suo decalogo!), fondamentali anche per crescere nella reputation sociale, oggi castigata da errori o pregiudizi.

Cordialmente.

Lino Enrico Stoppani