

Progetto “Possiamo scegliere: verso un'alimentazione consapevole”

Seminario a cura di Planet Life Economy Foundation e Aregai Terre di Benessere

«Valorizzazione LICET di una ricetta»
Enza Laretto

Belluno, 20/03/23



UNI 11584:2021 - Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù

utilizzabile dalle imprese che erogano servizi di ristorazione collettiva allo scopo di **dare evidenza a terzi** (utilizzatori finali del servizio e non, come ad esempio aziende private con mense aziendali interne) **della qualità del servizio per dimostrare ai clienti-consumatori la responsabilità dell'azienda** nella scelta di fornire **servizi che valorizzino le proposte dietetiche dedicate alle diverse collettività**, al fine di fare attenzione alla sicurezza alimentare, evitare sprechi e valorizzare i prodotti alimentari impiegati.



AREGAI
TERRE DI BENESSERE



DEFINIZIONI

MENU: proposte di piatti che costituiscono la dieta messi a disposizione degli utenti per ogni assunzione alimentare

MENU
BASE

MENU PER
PATOLOGIE

MENU PER ESIGENZE
CULTURALI E RELIGIOSE

PROGETTAZIONE MENU: formulazione di menù secondo principi di sostenibilità diversificata per tipologie di utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità, dei valori nutrizionali, della composizione bromatologica redatta secondo dieta



LICET® è un modello di valorizzazione partecipata per renderci conto del valore creato per noi e per il territorio.

Si può valorizzare qualsiasi «risorsa».

Applicarlo ad una ricetta consente di coinvolgere tutti i commensali nel comprendere i fattori fondamentali della QUALITÀ DELLA VITA.





BENESSERE SOSTENIBILE =



Imprimere
l'identità
del

Luogo

Reggere i
ritmi dell'

Innovazione

Fare
percepire il
Valore

Competitivo

Non
sprecare e
fare in modo

Ecologico

Personalizza
re ed essere
attenti a

Tutelare



VALORIZZAZIONE PARTECIPATA DI UNA RICETTA:

- **VALORE FONDAMENTALE**
bisogno dettato dalla fame, dalle patologie o da altre necessità fisiologiche
- **VALORE DELLA CONOSCENZA**
Bisogno di trovare risposte
- **VALORE EMOTIVO**
rispondere al bisogno di provare emozioni



AREGAI
TERRE DI BENESSERE



Casunziei da pastolà (6 porzioni)

Ingredienti:

1. 800 g di farina di frumento
2. 2 uova intere
3. Acqua qb
4. 6 cavoli rapa (150g x6)
5. 3 rape rosse (400 g circa)
6. Pepe nero qb
7. 400 g burro
8. Cannella qb
9. Noce moscata qb
10. Papavero qb
11. Sale qb

Procedimento:

Cuocere in una pentola con acqua e sale i cavoli rapa per circa 1 ora e le rape rosse in un'altra pentola per circa 4/5 ore.

Aggiungere le uova, la farina e il sale e impastare con un goccio d'acqua per ottenere un impasto elastico; lasciare riposare per un'oretta coperto con un canovaccio. Per il ripieno schiacciare i cavoli rapa e le rape rosse e aggiungere il burro, il pepe, la cannella, la noce moscata e il sale.

Stendere uno strato sottile di pasta, formare dei cerchi ed aggiungere il ripieno. Chiuderli formando una mezzaluna, cuocerli in acqua salata e scolarli quando vengono a galla. Servirli con papavero e burro fuso.

Curiosità:

La tradizione vuole che venissero preparati la sera di Ognissanti per l'arrivo dei figli sposati nella casa paterna. *(Tratto dal libro: Saòr da feste)*



Domande prioritarie e gli altri criteri



LEGAME CON IL TERRITORIO

LEGAME CON LA STORIA E LA CULTURA LOCALE

- Quando e perché la comunità locale ha definito questa ricetta?
- In che periodo storico culturale nasce la ricetta?

UTILIZZO DI FILIERE LOCALI

- La ricetta identifica la provenienza (area geografica) delle materie prime? (es IGP, DOC, altro) ed è presentata facendo conoscere i produttori locali?

| | |
|------------------------------|--|
| PAESAGGIO E RISORSE NATURALI | Rafforzare il patrimonio paesaggistico e antropico. Patrimonio ereditato dal passato o costruzione di valore per il futuro. |
| LECONOMIA LOCALE | Promuovere lo sviluppo economico favorendo la diversificazione, la creazione di nuove opportunità imprenditoriali e l'occupazione. |
| COMUNITA' LOCALE | Fare crescere il senso di appartenenza al territorio delle parti interessate |



Domande prioritarie e gli altri criteri



INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO

VALUTAZIONE DELLA SODDISFAZIONE –

- La ricetta tradizionale va incontro ai gusti attuali?

INNOVAZIONE

– La preparazione del piatto, preceduta da una ricerca creativa, fa provare una nuova esperienza al cliente? anche riproponendo in chiave moderna i piatti della tradizione (es. impiattamento, tecniche di cottura, scelta di ingredienti, nuove tecnologie, etc.)

| | |
|---------------------------|--|
| CONOSCENZA E INFORMAZIONE | Scambio di informazioni |
| MONITORAGGIO | Tenere sotto controllo tutto il processo con una visione a 360° |
| MIGLIORAMENTI | Coinvolgere in modo chiaro le parti interessate affinché siano consapevoli di come contribuire al successo dell'evento |
| MUTUO APPRENDIMENTO | Accrescere le competenze sulla qualità e la sostenibilità |





Domande prioritarie e gli altri criteri



COMPETITIVITA' E CORRETTEZZA

COMUNICAZIONE TRASPARENTE

- Presentate la ricetta per assicurare e per ampliare le conoscenze dei clienti al fine di indirizzarli verso scelte non solo basate sul prezzo del piatto?

CATENA DEL VALORE

- La ricetta tiene conto della conoscenza produttiva nell'intera filiera (modalità di preparazione, logistica, qualità/prezzo, ...)?

| | |
|----------------------------|---|
| GOVERNANCE | Condividere chiari obiettivi di sostenibilità |
| ORGANIZZAZIONE | Attuare un efficace sistema organizzativo |
| REQUISITI DI LEGGE E ALTRI | Rispettare le leggi e i regolamenti |
| RISCHI ED EMERGENZE | Prevenire e gestire tutti i rischi, essere pronti alle emergenze |
| PERFORMANCE ECONOMICA | Risparmiare e guadagnare |
| CAPITALE UMANO | Fare lavorare le persone in squadra in un buon clima organizzativo. |
| ATTREZZATURE | Garantire attrezzature performanti |
| QUALITÀ/PREZZO | Costo chiaro e trasparente con attenzione ad un corretto rapporto qualità/prezzo. |



Domande prioritarie e gli altri criteri



ECO - SOSTENIBILITA'

OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE

- Quanto la ricetta facilita la riduzione degli sprechi e l'impatto ambientale in tutto il ciclo di vita del pasto? (es. stagionalità, poco scarto, produttori locali, consumi energia, acqua, ecc.)

BIODIVERSITA'

- Quanto la ricetta promuove la diversità delle specie naturali e dei vari modi di trasformarle? (es. tutte le rape vanno bene? tutte le uova sono uguali?, ecc.)

| | |
|-----------------------------------|--|
| ACQUISTI ECOLOGICI | Ridurre gli impatti ambientali nella filiera produttiva |
| GESTIONE DEI RIFIUTI | Prevenire la produzione dei rifiuti e rimetterli in circolo per farli diventare materie prime di altri processi produttivi |
| INQUINAMENTO | Ridurre gli inquinanti in tutto il ciclo di vita del prodotto/servizio. |
| SOSTANZE CHIMICHE | Eliminare, ridurre e controllare l'uso delle sostanze e dei preparati pericolosi. |
| ESTERNALITA' | Ridurre i costi e gli impatti ambientali per chi usa/ usufruisce dei prodotti/servizi nell'intero ciclo di vita. |
| CAMBIAMENTI CLIMATICI E TRASPORTI | Ridurre le emissioni di gas a effetto serra (attenzione ai mezzi di trasporto, alla logistica, alle attrezzature di riscaldamento, raffreddamento, ...). |
| ENERGIE RINNOVABILI | Miglioramento del rendimento energetico (uso, consumo, intensità ecc.) in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto/servizio e utilizzazione/produzione di energia rinnovabile. |
| EFFICIENZA IDRICA | Miglioramento del rendimento idrico (uso, consumo, recupero, intensità, ecc.) in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto/servizio. |



Domande prioritarie e gli altri criteri



TUTELA DELLA PERSONA

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI CONSUMATORI

- Quanto è facile il riconoscimento degli ingredienti della ricetta dai più nutrienti e gustosi a quelli per specifici bisogni? (Es. allergie, intolleranze, ecc)

NON DISCRIMINAZIONE E INCLUSIONE SOCIALE

- Hai già pronta una ricetta modificata per rispettare i bisogni di tutte le persone con religione, cultura, salute e altre necessità particolari?

| | |
|-------------------------------|---|
| COMMERCIO EQUO-SOLIDALE | Migliorare il benessere equo e sostenibile nelle comunità locali in tutto il ciclo di vita del servizio |
| SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO | Garantire salute e sicurezza sul lavoro |
| BENESSERE DEI LAVORATORI | Rispettare l'equilibrio vita - lavoro |
| DIVERSE ABILITÀ | Prestare attenzione ai bisogni di tutti |
| EDUCAZIONE | Rendere consapevoli tutte le parti interessate |

