Forbes

PAESE : Italia
PAGINE :34
SUPERFICIE :81 %
PERIODICITÀ : Mensile

AUTORE : Enzo Argante

► **1 gennaio 2022**

di **Enzo Argante**

gastronomia

LE STELLE MICHELIN SI TINGONO DI VERDE

Oltre alle mitiche stelle e agli indirizzi dove consumare un menu con un rapporto qualità-prezzo interessante, l'edizione 2021 della *Guida Michelin* ha riservato ai suoi lettori un'importante novità: la Stella verde, ovvero il pittogramma sostenibilità. La Guida mette in luce le strutture che si muovono in funzione di una gastronomia più sostenibile, sottolineando le loro iniziative e facilitandone l'identificazione grazie alla creazione del nuovo simbolo. Nell'edizione 2021 ci sono le prime Stelle verdi italiane: Caffè La Crepa, Isola Dovarese; Casa Format, Orbassano; Dattilo, Strongoli; D'O, Cornaredo; Don Alfonso 1890, Sant' Agata sui Due Golfi; Gardenia, Caluso; Joia, Milano; Lanterna Verde, Villa di Chiavenna; Lazzaro 1915, Pontelongo; I' Ciocio-Osteria di Suvereto; Osteria Francescana, Modena; St. Hubertus, San Cassiano; Virtuoso Gourmet-Tenuta le Tre Virtù, San Piero a Sieve. Gli aspetti che contribuiscono alla valutazione stellata riguardano il metodo in cucina, l'impronta ecologica legata all'impatto ambientale e il rispetto della stagionalità negli alimenti.

MODA

Il diavolo veste plastica

Un' azienda campana è riuscita a mettere a punto un rivoluzionario processo che permette di abbattere del 33% l'energia consumata e del 30% l'acqua utilizzata. Si tratta della conceria Be Green Tannery di Solofra, in provincia di Avellino inserita tra le *best practice* del rapporto GreenItaly 2021. L'azione di Annalisa De Piano *(nella foto)*, co-fondatrice di Be Green Tannery con Felice De Piano, entra così a far parte delle eccellenze sostenibili, in coerenza con uno studio della Bbc per definire i dieci materiali da indossare per un armadio *plastic free*. Secondo la ricerca, infatti, un capo su due è nemico dell'ambiente essendo composto da plastica: ben il 49% dei 10mila prodotti presi in esame risulta interamente realizzato in poliestere, acrilico, nylon ed elastan. Tutte materie che hanno tempi di smaltimento lunghissimi che finiscono per contaminare le acque. Tra le materie prime per un guardaroba amico dell'ambiente segnalati anche: i denti di seppia, lyocell, caffè, cupro e foglie di loto.

INVESTIMENTI

ANCHE LA PIZZA SARÀ GREEN

Lievità, la catena di pizzerie gourmet che si ispira alla tradizione napoletana, ha concluso con successo la campagna di equity crowdfunding su Mamacrowd, la piattaforma italiana che permette di sostenere startup e pmi italiane. L'azienda ha raggiunto in 48 ore l'obiettivo massimo di un milione di euro. Fondata dai cinque soci - i fratelli Andrea e Gianmaria D'Angelo, Giorgio Caruso, Giovanni Grossi e Lorenzo Santin *(nella foto)* - potrà ora concentrarsi sull'ambizioso piano di crescita, che prevede l'apertura di dieci nuovi punti di vendita. L'obiettivo è anche diventare la prima catena sostenibile di pizzerie in Italia, seguendo un business etico, l'attenzione al personale e all'ambiente. Già società benefit, Lievità svilupperà successivamente azioni di corporate social responsibility. Darà vita, ad esempio, a una dark kitchen con annesso il laboratorio per un'academy che guiderà il personale di Lievità in un percorso di crescita professionale. Il progetto prevede anche la formazione di piazzaioli, aiuto cuochi e personale di sala.

Tutti i diritti riservati