AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PLASTIC FREE: CERTIFICAZIONE NATA IN ABRUZZO ASSEGNATA A MIGLIOR RISTORANTE AL MONDO

23 Novembre 2019



L'AQUILA – Plastic free certification: nasce da una start up abruzzese il primo marchio al mondo che attesta e comunica, non solo nel settore della ristorazione, l'eliminazione della plastica monouso, la minimizzazione degli sprechi e dei rifiuti prodotti, la corretta raccolta differenziata, la sostenibilità ambientale dell'intero processo produttivo.

La certificazione sarà presentata ufficialmente lunedì 25 novembre, in occasione dello Chef World Summit al Grimaldi Forum di Monaco, uno degli eventi più importanti al mondo per gli chef ed i professionisti delle arti culinarie, con la partecipazione di oltre 150 maestri della cucina di fama internazionale. Alla presenza del principe Alberto di Monaco.

Primo a certificarsi, il ristorante dello chef italo argentino tre stelle Michelin Mauro Colagreco, il Mirazur di Mentone, in Costa Azzurra, consacrato quest'anno miglior ristorante al mondo dalla prestigiosa classifica del World's 50 Best Restaurants, pubblicata dal 2002 dal mensile britannico Restaurant.

Anime della start up Plastic free certification, il cui Standard vede la luce dopo un anno di lavoro e studio, sono la teramana Zaira Di Paolo, presidente di un'azienda impegnata da anni nella commercializzazione di stoviglie compostabili, ed il campano -abruzzese d'adozione- Giuseppe Sarua Cinquegrana, CEO di un'azienda di green economy in rapida crescita negli ultimi dieci anni e pioniere del movimento plastic free in Italia.

"La maggior parte della plastica che usiamo quotidianamente – spiega Cinquegrana – non è biodegradabile o compostabile. Significa che non si deteriora e rimane nell'ambiente per centinaia di anni. Ogni anno, vengono prodotte 400 milioni di tonnellate di plastica ed il 40 per cento è monouso: plastica utilizzata solo una volta prima di essere gettata via".

"Va detto che negli ultimi tempi si è accresciuta notevolmente la sensibilità su questo tema: molti Comuni, enti e attività commerciali, si dichiarano plastic free e sono in cantiere misure normative anche da parte dei governi centrali in molti Paesi. Ma occorre verificare se le intenzioni corrispondano a quanto realmente messo in pratica. Sostituire ad esempio i materiali plastici in modo corretto, organizzare una filiera per riciclare al meglio, non è operazione scontata semplice. Da qui nasce l'idea della Plastic free certification", tiene a sottolineare Cinquegrana.

Il team di Plastic free certification, composto da biologi marini, ingegneri, auditor, esperti di certificazione della Commissione europea, membri di Zero Waste, accademici e operatori di cooperative sociali avrà non solo un ruolo di controllo, ma ancor prima di consulenza, affiancamento e formazione alle attività interessate a ricevere la certificazione.

Prendendo esempio da quello che è accaduto al Mirazur di Mentone.

Per due anni, Colagreco e il suo team del Mirazur hanno lavorato sull'eliminazione totale della plastica nel ristorante.

E sarà lui a Monaco, lunedì prossimo, a spiegare agli chef presenti il vantaggio dal punto di vista non solo etico, ma anche

economico e promozionale, della certificazione plastic free.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli