

Bologna

Le imprese

«Stop alla plastica, alla Fermata del gusto»

La scelta dei titolari Franco Marinelli e Simona Bonafè: contenitori compostabili, biodegradabili, oppure pratici vasetti di vetro

La 'Fermata del Gusto' di Franco Marinelli e Simona Bonafè è aperto da pochi mesi, ma è già un punto di riferimento per chi nella gastronomia di via Saragozza ha ritrovato sapori di qualità e un servizio capace di dare un'impronta innovativa e giovane all'antico mestiere del bottegaio di quartiere.

Un'attività che punta sulla qualità e sui rapporti con il vicinato, offrendo tra gli altri prodotti sceltissimi come la carne di manzo Wagyu, il prosciutto cotto Capitelli, formaggi ricercati e le pietanze già cotte a bassa temperatura o a vapore, in parte già confezionate in buste sottovuoto perché si conservino più giorni. E poi, per il pranzo della domenica si può optare per una buona porzione di brodo sottovuoto e, perché no, per la tradizionale galantina bolognese, la cui ricetta tipica è rispettata nei particolari e sta riscuotendo successo anche tra bar, tavole calde, ristoranti e altre gastronomie servite dalla 'Fermata'. Non solo: Franco e Simona propongono una selezione di vini con etichette di aziende biologiche e biodinamiche. Facendo sempre attenzione alla salute dei clienti - per esempio studiando i valori nutrizionali dei cibi in vendita - e anche, cosa tutt'altro che scontata di questi tempi, a quella dell'ambiente.

Simona Bonafè, com'è una bottega di alimentari che sceglie di essere 'green', ovvero amica dell'ambiente?



La bottega 'Fermata del Gusto', di Franco Marinelli e Simona Bonafè, in via Saragozza

colta differenziata».

Può farci qualche esempio di prassi ecosostenibili che adottate nella vostra bottega?

«Per quanto riguarda il recupero delle materie prime, come frutta e verdura, ci riforniamo da produttori certificato bio, che sposano un'agricoltura biologica e a chilometro zero. Oppure, proponiamo i nostri dolci al cucchiaio in vasetti di vetro, che poi invitiamo i clienti a restituirci. È una scelta che suscita curiosità e interessa molto: ci aspettavamo che l'attenzione alla praticità e alla comodità fosse prioritaria per l'utente finale, abbiamo scoperto invece che non è sempre così».

E per quanto riguarda i prodotti, come vi approcciate a una risposta più vicina all'ambiente?

«Anche per quello che scegliamo di vendere in negozio c'è un'attenta selezione alla filiera. Per esempio, proponiamo salumi di cui conosciamo la provenienza e il livello di qualità della vita e dell'alimentazione dell'animale da cui provengono. Le nostre carni provengono infatti esclusivamente da polli allevati a terra e bovini allevati a erba».

Economicamente, però, non sembra ci sia sempre un vantaggio immediato...

«È sicuramente meno vantag-

gioso che limitarsi a servirsi della plastica. Anche in termini di tempo: ne impieghiamo molto nella scelta della confezione adatta ai singoli prodotti, il lavoro di ricerca è costante. Inoltre, non è facile trovare i materiali compostabili o bio che utilizziamo, perché ultimamente la domanda è tanta e i fornitori rischiano di non essere organizzati per risponderci in tempi e quantità utili».

Avete qualche progetto futuro, o sogno nel cassetto?

«Ci piacerebbe installare un depuratore di acqua che ci permettesse di rinunciare alla vendita



«Come laboratorio gastronomico serviamo pure bar, tavole calde, gastronomie e ristoranti»

delle bottiglie di plastica: i clienti potrebbero riempire direttamente la loro borraccia, magari anche gratuitamente. Purtroppo per il momento non abbiamo uno spazio idoneo da dedicare a questo scopo, in negozio, anche se ci stiamo lavorando. Un altro progetto nel cassetto è quello di riuscire a eliminare la busta di plastica dal sottovuoto, con cui lavoriamo molto: vorremmo sostituirla con i barattoli, più ecosostenibili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Innanzitutto, la sfida più immediata e difficile è quella di cercare di contenere l'utilizzo della plastica, che nel nostro negozio sostituiamo ovunque possibile con contenitori compostabili o biodegradabili, comprese le posate e i piatti che utilizziamo per il catering. Poi, facciamo sempre la rac-

IL SOGNO NEL CASSETTO

«Ci piacerebbe avere un depuratore di acqua perché i clienti possano riempirvi gratuitamente le proprie borracce»



Orario continuato 8.30-19.30
Domenica 9.30-13.30

FERMATATA DEL GUSTO

GASTRONOMIA - MACELLERIA - FORMAGGERIA - SALUMERIA - VINERIA - PRONTOCUOCI
CATERING EVENTI - CESTE NATALIZIE - CHEF A DOMICILIO - LABORATORIO GASTRONOMICO

Via Saragozza, 89/a - Bologna - Tel. 051.6142006 - fermatadelgusto@gmail.com - [f](https://www.facebook.com/fermatadelgustobologna) [fermatadelgustobologna](https://www.facebook.com/fermatadelgustobologna)