

LE PAROLE CHIAVE DI TUTTIGIORNI

1. **QUALITÀ:** Ogni pasto è “buono due volte” perché gradevole e responsabile. Non solo qualità organolettica, o il sufficiente soddisfacimento del bisogno alimentare, ma anche qualità integrata e partecipata che comprende la consapevolezza e la responsabilità del processo.
2. **CONOSCENZA:** Tutti i processi sono trasparenti e “raccontati”, sia per la parte dell’informazione e della tracciabilità, sia per la formazione degli addetti e dell’utenza, sia per lo sforzo di trasformare la semplice refezione in consapevolezza del cibo.
3. **SOBRIETÀ E SEMPLICITÀ:** Il nostro è un approccio critico all’alimentazione, per evitare lo spreco, le eccedenze, le retoriche di tradizionalità folcloristica, l’eccesso iperigenista.
4. **CO-PRODUZIONE E PARTECIPAZIONE:** Coinvolgimento di produttori e fornitori negli obiettivi del progetto e partecipazione dell’utenza nelle problematiche del processo produttivo.
5. **TERRITORIO:** Distinguere tra locale e localismo; investire sulla sostenibilità di forme partecipate di economia locale utilizzando le valenze qualitative e culturali del territorio, sia per le produzioni, sia per piatti e preparazioni, sia per la comunicazione e la modalità di presentazione.
6. **MENÙ:** La necessaria attenzione ad una corretta impostazione dei menù, non deve sfociare in un primato nutrizionale, ma garantire e soddisfare le esigenze di relazione, affettività, gusto e qualità complessiva del mangiare quotidiano (varietà, stagionalità, colori, modalità di presentazione, richiamo alla cultura locale).
7. **PRODOTTI 100%:** Andiamo verso una progressiva ma rapida evoluzione con l’obiettivo che entro 1 anno tutti gli ingredienti utilizzati siano di provenienza locale e/o da agricoltura e allevamento biologico. Si riconosce però l’importanza di adottare comunque fin dalla fase iniziale alcuni “prodotti 100%”, cioè irrinunciabili e simbolici per la coerenza e la caratterizzazione della proposta: il pane, l’olio, la carne, le verdure.
8. **DUPLICE VOCAZIONE:** Somministrazione e asporto sono le due scommesse del nostro modello da armonizzare e da rendere compatibili nel tempo sia come obiettivo operativo che come capacità di gestione quotidiana delle due attività.
9. **SPIRALITÀ:** L’idea essenziale è che il modello di ristorazione che abbiamo in mente da un lato si inserisce all’interno di un contesto produttivo già stabilito – e che quindi da esso possa muovere i suoi primi passi – e dall’altro lato che tale contesto produttivo possa venire potenziato e possa ricevere nuovi orizzonti di significato e sensi da tale modello.