

Il nuovo Menù a spreco ridotto e cucina circolare per una ristorazione evoluta dal Poseidonia Beach Club

30 Marzo 2026

di Redazione



ASCEA MARINA – Menu a spreco ridotto e cucina circolare è il nuovo tassello del percorso di sostenibilità firmato dallo chef **Costantino Buono** del Poseidonia Beach Club, un progetto che porta nella ristorazione quotidiana principi di economia circolare, organizzazione del lavoro, valorizzazione del territorio e controllo misurabile dei risultati; non un semplice messaggio “green”, ma un sistema basato su procedure interne, monitoraggio degli scarti, standard di porzionatura, recupero controllato delle eccedenze e coinvolgimento di cucina, pizzeria, sala, bar e fornitori locali.

Il progetto si inserisce nel percorso già certificato ISO 20121:2024 per la gestione sostenibile degli eventi e rafforza una visione che lega il Beach club di Ascea Marina (Salerno) a innovazione ambientale, filiera corta e cultura mediterranea.

“Ridurre lo spreco non significa rinunciare alla qualità – afferma **Gianni Rizzo** – significa

rispettare ingredienti, produttori e territorio. Per noi sostenibilità è organizzare il valore, non dichiararlo”.

Il cuore del progetto è il passaggio da una cucina lineare a una cucina circolare, dove ogni materia prima viene valorizzata lungo tutto il processo. Il riferimento è anche ai principi dell’economia circolare, mantenendo il valore delle risorse il più a lungo possibile e riducendo sprechi e perdite.

In pratica, significa pianificare meglio gli acquisti, valorizzare ogni ingrediente, recuperare eccedenze interne controllate e trasformare parti commestibili spesso trascurate in nuove preparazioni, nel rispetto di qualità, sicurezza e leggibilità del piatto.

Ne sono un esempio le bombette reinterpretate in chiave di filiera controllata; gli spaghetti con tenero di broccolo, che rendono centrale una parte poco utilizzata dell’ortaggio; i crostini con pomodori semi-dry e alici di menaica, quale sintesi di tecnica, recupero e identità mediterranea; e tante altre preparazioni elaborate per dimostrare che uno scarto può essere valorizzato e diventare nuova qualità, senza perdere eleganza, leggibilità o attrattiva commerciale.

Dunque, non una cucina “del recupero”, ma una cucina di metodo e creatività che riduce dispersioni e genera valore rendendo la sostenibilità una pratica quotidiana.

Il Menù a spreco ridotto e cucina circolare è accompagnato da un sistema di monitoraggio che rileva quantità di rifiuti organici, percentuale di ingredienti riutilizzati o trasformati, food cost in relazione agli sprechi evitati, numero di piatti circolari, quota di ingredienti locali e stagionali e riduzione dell’impatto ambientale legato agli scarti. L’obiettivo è, infatti, rendere la sostenibilità verificabile e migliorabile nel tempo, attraverso raccolta dati, analisi dei risultati e correzione degli scostamenti, trasformando ogni miglioramento in qualità percepita dal cliente.

Per il Poseidonia Beach Club il progetto ha anche un valore culturale e territoriale, poiché ridurre lo spreco significa valorizzare il Cilento come luogo di apprendimento e non solo di consumo turistico; vuol dire, inoltre, rafforzare la filiera locale del pescato e dei prodotti agricoli, trasformare la ristorazione in uno strumento di racconto di Ascea e della sua identità e, infine, costruire un modello replicabile per altre realtà dell’ospitalità costiera.

“Vogliamo trasmettere un’idea semplice – conclude Rizzo – la sostenibilità non è mai una rinuncia, ma un modo più evoluto di fare ristorazione: lavorare meglio, sprecare meno valore e offrire un’esperienza più autentica e credibile. In questo senso il nostro menù non è solo

una proposta gastronomica ma un metodo ed è anche un messaggio”.

In un contesto dove mare, terra e cultura gastronomica mediterranea sono parte integrante dell’esperienza, il Poseidonia beach club si conferma laboratorio permanente di un’ospitalità più responsabile e consapevole.

