

# DAL CAMPO AL PIATTO IN MEZZA GIORNATA

INTERVISTA CON

**MIRKO LAZNIK**

Intervista a cura di Solski Center Celje

**CASO STUDIO: FOOD MANAGEMENT**



Mirko Laznik



Mirko Laznik è il direttore di Hiša Lisjak. Hiša Lisjak ha cinque sedi. Organizza eventi - matrimoni, riunioni di lavoro e festeggiamenti di anniversari - e catering. Gli ospiti sono entusiasti dell'ambiente, della cucina squisita e delle idee innovative e si aspettano sempre di più un approccio responsabile nella preparazione di cibi prodotti localmente.



## QUAL È LA SFIDA PIÙ GRANDE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE OGGI?

I concetti “dal campo alla tavola” e di autosufficienza alimentare hanno preso piede, e accorciare il percorso dalla produzione al servizio in tavola è la sfida principale. Dai salumi alle verdure e alla frutta, sarà importante utilizzare tutti i fornitori locali. Sapori autentici e nostrani, senza coloranti e additivi artificiali.

## CHE IMPORTANZA DATE AI FORNITORI LOCALI?

Abbiamo già molti fornitori che sono praticamente nostri vicini di casa, dai salumi alle uova, alla frutta e ai formaggi. Gli agricoltori potrebbero non avere quantità sufficienti, ma le cose stanno migliorando anche in questo settore. A ogni evento pianifichiamo con cura le quantità, in modo da non sprecare cibo e da lasciarne il meno possibile. In caso di avanzi, chiediamo agli ospiti di prenderli e utilizzarli a casa.

## CHE COSA FATE CON GLI AVANZI?

Le persone sono molto consapevoli, sono restie a buttare via il cibo. Anche noi, se possibile, consumiamo gli eccessi. Facciamo in modo che ogni ospite porti il cibo a casa e lo consumi il giorno dopo, ad esempio per la colazione o per un after-party.

## QUANTO SIETE COINVOLTI NELLA SCENA LOCALE?

Partecipiamo a eventi locali come l'[Open Kitchen](#). Nell'ambito di questo evento organizziamo anche noi una Open Kitchen e presentiamo agli ospiti un piatto nello stile del food festival di Lubiana. In questo evento utilizziamo il più possibile prodotti di stagione. Gli ospiti sono all'aperto e si godono quello che c'è di buono in quel momento.

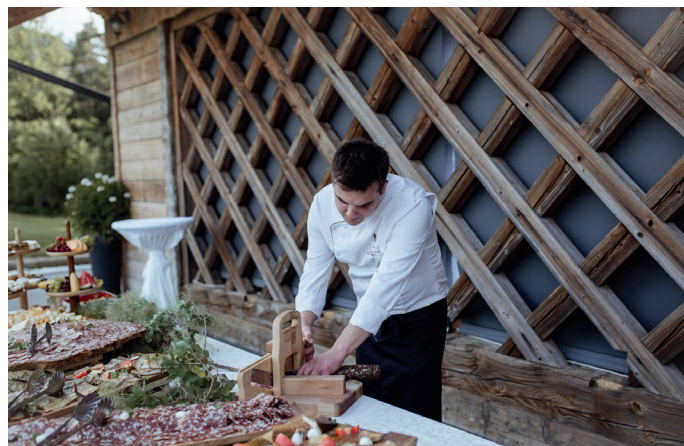
Autosufficienza  
Fornitori locali  
Sapori autentici  
Nessun spreco  
Consapevolezza

## ESISTONO INCENTIVI NAZIONALI PER UNA GESTIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE?

Non sentiamo un particolare incentivo da parte del governo, ma piuttosto da parte degli ospiti. Gli ospiti vogliono la sostenibilità, la richiedono. Ci sono alcuni bandi di gara a livello nazionale, ma noi non ne approfittiamo. Come ho detto, gli ospiti richiedono sostenibilità e noi cerchiamo di adattarci alle loro richieste.

## QUAL È SECONDO VOI LA CHIAVE PER UNA GESTIONE OTTIMALE DEL CIBO?

Cerchiamo di lavorare il più possibile in modo sostenibile e con il minor impatto possibile sull'ambiente. Utilizziamo tutto ciò che è disponibile stagionalmente. Cerchiamo di ordinare il cibo in modo efficiente, in modo che non ci siano avanzi. Utilizziamo l'acqua del rubinetto, un privilegio che non tutti hanno, e non la facciamo pagare ai nostri ospiti.



Hiša Lisjak