ECOEVENTS · SUSTAINABILITY PARTNER

Carbon Footprint Ristorazione Club T100

Social Football Summit 2026

Premessa

Questo documento misura la carbon footprint del food servito al Club T100 durante il Social Football Summit 2026 e la confronta con il menù dell'edizione 2025 nella stessa sala.

Contiene:

- l'impatto per porzione dei menù 2026 serviti il 10 e l'11 novembre;
- l'impatto complessivo 2026, calcolato sui coperti effettivi (424 e 502);
- il confronto con il buffet 2025 alla luce delle scelte di menù fatte nel 2026;
- il confronto sul totale a parità di commensali;
- la metodologia e le ipotesi adottate.

Menù 2026 Club T100: impatto per porzione

Il pranzo servito di tre portate vale **1,060 kg CO_2e/pax il 10 novembre** e **1,112 kg CO_2e/pax l'11 novembre**, con 400–490 g di cibo a persona.

Giorno	Portata	Piatto	g/pax	kg CO_2e/pax
10 nov	Antipasto	Flan di cavolfiore con fonduta	150	0,292
10 nov	Primo	Pasta con zucca, porri e salsiccia	220	0,471
10 nov	Dolce	Panna cotta	120	0,297
10 nov		**Totale food**	**490**	**1,060**
11 nov	Antipasto	Terrina di zucca	120	0,183
11 nov	Primo	Polenta, gorgonzola e salame	200	0,739
11 nov	Dolce	Torta del giorno	80	0,190
11 nov		**Totale food**	**400**	**1,112**

Nessun piatto supera 0,75 kg CO_2e/pax. Il valore più alto è la polenta (0,739).

Carbon footprint complessivo 2026

Il food servito al Club T100 nei due giorni ha generato **1.007,7 kg CO_2e**: 449,4 kg il 10 novembre e 558,2 kg l'11 novembre, in media 1,088 kg per ospite.

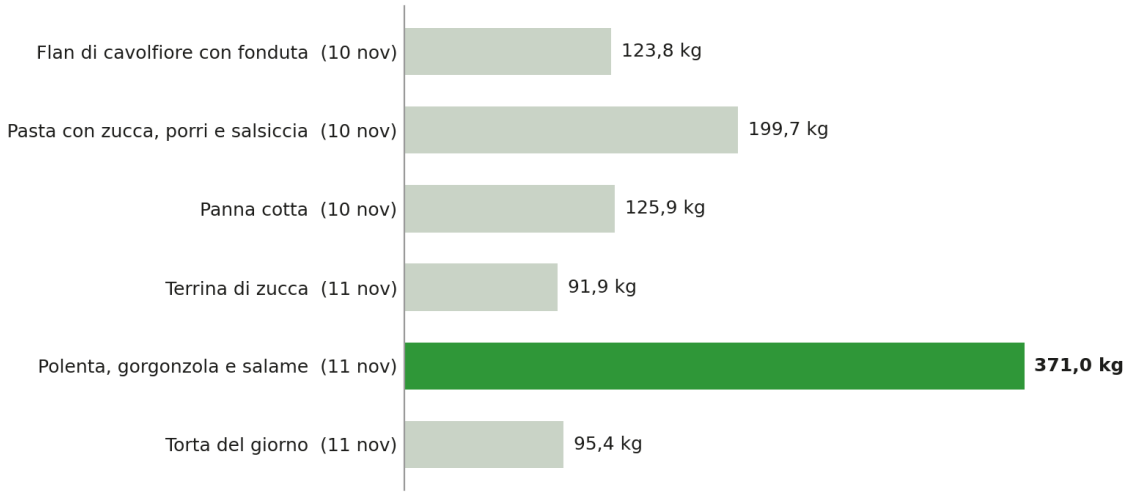


Figura 1 – kg CO_2e totali per piatto (kg/pax × coperti). Calcolo AGRIBALYSE 3.2 · coperti 2026: 424 (10 nov) e 502 (11 nov) · bevande escluse.

L'11 novembre pesa di più per due motivi: 78 coperti in più e un primo con formaggio e salume. Sostituire la polenta con un primo vegetale simile alla pasta con zucca ridurrebbe il totale di circa 260 kg.

Suggerimenti per la prossima edizione

Con due interventi sul menù, lo stesso servizio 2026 scenderebbe da 1.007,7 a circa **685 kg CO_2e (−32%)**, senza cambiare formato né numero di portate.

Intervento	Cosa cambia	Risparmio stimato
Primo vegetale al posto di formaggio e salume	Polenta, gorgonzola e salame (0,739 kg CO_2e/pax) sostituita da un primo di verdure, ad esempio pasta o risotto con zucca e porri (~0,22)	~0,52 kg/pax, circa 260 kg sui 502 coperti
Dolce a base di frutta	Panna cotta (0,297) sostituita da un dolce di frutta di stagione, ad esempio pere cotte o crumble leggero (~0,15)	~0,15 kg/pax, circa 62 kg sui 424 coperti
Confermare le scelte 2026	Pranzo servito a porzione fissa, nessuna carne bovina, niente vassoi di salumi e formaggi	Evita di tornare ai 1.350–2.475 kg stimati per il formato buffet
Ridurre latticini e grassi animali negli antipasti	Fonduta, panna e burro sostituiti con olio extravergine e verdure	Piccolo per piatto, ma vale su tutti i coperti

Altri interventi migliorano la qualità del dato più che il risultato, e rendono il confronto con il 2026 più solido.

- **Coperti effettivi per ogni servizio:** registrarli giorno per giorno, come già fatto nel 2026.
- **Bevande e packaging nel perimetro:** valutare acqua da erogatori o caraffe al posto di lattine e bottiglie.
- **Menù con etichetta CO_2:** indicare l'impatto di ogni piatto sul menù o in sala, come leva di comunicazione e di scelta per gli ospiti.

Confronto 2025 vs 2026: l'effetto delle scelte di menù

Per ospite, il food 2026 vale **1,06–1,11 kg CO_2e** contro **2,36–2,94 kg CO_2e** del buffet 2025, se si conta una porzione di ogni piatto. La differenza nasce soprattutto dal formato e dall'uscita della carne bovina.

Indicatore	Buffet 2025 18-19 nov		Servito 2026 10-11 nov	
Piatti food in menù	8	8	3	3
Cibo offerto (g/pax)	1.010	1.010	490	400
kg CO_2e/pax (food)	2,357	2,940	1,060	1,112
Intensità (kg CO_2e per kg di cibo)	2,33	2,91	2,16	2,78

L'intensità per kg di cibo è simile nei due anni. Il risparmio viene quindi più dalla quantità servita che dalla ricetta, ma alcune scelte di composizione pesano molto.

Scelta	2025	2026	Effetto (kg CO_2e/pax)
Formato	Buffet libero, 8 voci	Pranzo servito, 3 portate a porzione fissa	Cibo offerto dimezzato (−51–60%), meno spreco
Carne bovina	Anelletti al ragù di manzo (19 nov)	Assente	−1,284: è il piatto più impattante dei due anni
Salumi e formaggi a vassoio	Salumi con focaccia + formaggi con composte	Assenti; salume e salsiccia solo come ingrediente	−0,800
Antipasti	Pizze, insalata russa, giardiniera	Flan di cavolfiore, terrina di zucca	Basati su verdure: 0,183–0,292
Primi	Lasagne al gorgonzola (0,467), riso alla cantonese (0,460), cous cous (0,268)	Pasta con salsiccia (0,471), polenta con gorgonzola e salame (0,739)	Un solo primo invece di due; la polenta resta il punto critico
Dolce	Buffet di dolci e frutta (0,213)	Panna cotta (0,297), torta del giorno (0,190)	Sostanzialmente invariato

Le bevande sono escluse dal confronto.

Confronto sul complessivo a parità di commensali

Servendo il menù 2025 agli stessi 926 coperti del 2026, il food avrebbe generato tra **1.347,9 e 2.475,3 kg CO_2e**.

Scenario	1° giorno (424 coperti)	2° giorno (502 coperti)	Totale kg CO_2e	Differenza vs 2026
2025 buffet – una porzione di ogni piatto	999,4	1.475,9	2.475,3	+1.467,6 (il 2026 è −59,3%)
2025 buffet – consumo ipotizzato (~550 g/pax)	544,2	803,7	1.347,9	+340,2 (il 2026 è circa −25%)
2026 servito – effettivo	**449,4**	**558,2**	**1.007,7**	**—**

Il primo scenario è il tetto massimo: nessun ospite prende una porzione intera di tutti gli 8 piatti di un buffet. Il secondo si basa su un consumo ipotizzato di circa 550 g per ospite. Il confronto modellizzato con il menu

2025 evidenzia, nello scenario di consumo ipotizzato, una riduzione potenziale dell'impatto climatico alimentare pari a circa il 25%.

Metodologia e ipotesi

Ogni piatto è stato scomposto in ingredienti (grammi per porzione), moltiplicati per i fattori di emissione AGRIBALYSE 3.2 (ADEME, agosto 2025).

- **Formula:** kg CO_2e/pax = Σ (g ingrediente × fattore kg CO_2e/kg) / 1.000; totale = kg CO_2e/pax × coperti.
- **Perimetro:** impatto del cibo dalla coltivazione alla distribuzione. Bevande e packaging esclusi.
- **Coperti:** 2026 effettivi (424 e 502). 2025 non disponibili: i totali 2025 sono calcolati sugli stessi coperti 2026.
- **Buffet 2025:** le porzioni sono per ospite.
- **Consumo al buffet 2025:** ipotizzato in circa 550 g di cibo per ospite, contro i 1.010 g di una porzione di ogni piatto. I consumi effettivi del 2025 non sono disponibili, quindi il confronto con il 2026 è modellizzato e non misurato.
- **Grammature:** stimate su porzioni standard di catering; ricette e grammature reali del fornitore possono spostare i valori di qualche punto percentuale.