

Rep

Roma Società



LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Oggi all'Enpam Piero Angela e le buone pratiche

● **L'evento**
"Spresco zero 2020" è il nome dell'iniziativa di oggi all'Enpam, in piazza Vittorio dalle 10.30, per la Giornata di prevenzione dello spreco alimentare (a sinistra, la vignetta disegnata nel 2018 da Altan per l'occasione).

● **L'osservatorio**
Oltre alle buone pratiche, resi noti i numeri dell'Osservatorio Waste Watcher Last Minute Market, fondato con Swg.

● **Il Centro Italia**
Nel centro Italia il cibo sprecato a settimana vale 4,90 euro pro capite (Sud e isole 5,15; Nord 4,7). Per il 69% dei cittadini l'attenzione allo spreco è aumentata negli ultimi 10 anni.



Piero Angela

● **Il recupero**
Con l'iniziativa "Il cibo che serve" le Acli di Roma hanno redistribuito oltre 64 mila kg di pane e quasi 37 di prodotti ortofrutticoli: 1 milione e 200mila pasti in un anno.

● **Il video-saluto**
Prendono parte all'iniziativa, con un video-saluto, Veronica Pivetti, Ambassador 2020 del Premio Vivere a Spreco Zero, e il divulgatore Piero Angela.

● **L'aperitivo**
Gli studenti dell'alberghiero Gioberti, a conclusione della giornata all'Enpam, offrono un ricco aperitivo preparati con ingredienti di recupero dalla grande distribuzione.



Veronica Pivetti

Pane secco e bucce di patata dagli scarti ricette gourmet

L'app che permette di recuperare i cibi in scadenza. E i consigli dei cuochi per stupire senza buttare nulla. I menu di Terrinoni, Toro e Sparaco, Roppo, Agosti, Gallo, Pasqualucci

di Valentina Lupia

Sono circa 30mila le tonnellate di cibo sprecate ogni anno a Roma. Ma fortunatamente, come per i vini biodinamici o per il foraging (le pietanze con le erbe spontanee), la "cucina degli avanzi" è un food trend che sta prendendo sempre più piede in città. E questo avviene grazie alle numerose campagne di sensibilizzazione e all'istituzione di una Giornata di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario per domani. E anche in seguito alla diffusione di app che consentono di recuperare da alimentari, panifici, supermercati, ma anche gastronomie e pizzerie, prodotti ancora buoni, ma che per legge non possono essere più venduti o che scadranno a breve. Come ToGoodToGo: lanciata a Roma a settembre, l'app ha permesso ai romani di attingere in 700 negozi e di salvare ben 70mila pasti. Ma accade an-

che perché cuochi e chef, anche stellati, hanno inserito nei loro menù piatti di recupero gustosissimi.

Qualche esempio. Lo chef stellato Giulio Terrinoni, al suo ristorante Per Me, utilizza la trippa della rana pescatrice che di solito viene buttata e la prepara alla romana con sedano, carote, cipolla, aglio, mentuccia romana, alloro, vino bianco, peperoncino, pecorino e pomodoro fresco. Federico Sparaco e Steven Toro, chef del Jackie O', locale storico della Dolce Vita, rilanciato grazie a una carta tradizionale ma curata, propongono il riso al salto: la ricetta tradizionale vuole che si prepari con l'eccedenza del risotto alla milanese. Col pane raffermo, di tanto in tanto, Daniele Roppo, del ristorante Il Marchese, ci fa gli gnocchi: basta far ammorbidire il pane nel latte, strizzarlo e impastarlo con uova e farina. L'Osteria dell'Ingegno, «per recuperare tutti i ritagli di carne dopo la pulitura», spiegano dal locale, propo-

Il piatto "riciclato"



Riso al salto
Lo prepara Steven Toro con il risotto alla milanese avanzato



ne un crostone di pane – raffermo, ovviamente – alla picchiapò. La chef di Eggs, Barbara Agosti, utilizza le bucce di arance e limone per farle candite, ma consiglia di utilizzare «carcasse di pesce e ossa di animali per fondi di cottura da congelare e poi utilizzare all'occorrenza per insaporire i piatti, mentre con gli scarti di verdure, come foglie esterne e gambi, si fanno zuppe o vellutate e se avanza la pasta ci si fa una frittata croccante». E ancora: Pierluigi Gallo, di Giulia Restaurant, arrostitisce gli scarti dei carciofi per ricavare una polvere per aromatizzare le insalate. E Andrea Pasqualucci, dello stellato Moma, dà questa dritta: «Cuocendo in pentola, con dell'acqua, le pelli del pollo, possiamo sfruttare il loro grasso per utilizzarlo, al posto del burro e dell'olio, nella preparazione dei grissini, ma soprattutto per condire e insaporire patate al forno e stupire gli ospiti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

- 22, 23 FEBBRAIO 2020 -
ROMA - CITTÀ DELL'ALTRA ECONOMIA

VALICO
FESTIVAL DEL LIBRO FANTASTICO

LIBRI, INCONTRI, MUSICA E SPETTACOLO

WWW.VALICOFESTIVAL.COM