

IL PANE È SACRO, IL CIBO È ARTE: VIA ALLA CAMPAGNA ANTI-SPRECO “EAT ME HOME. NON LASCIARMI NEL PIATTO”

19 Febbraio 2018



PESCARA - Il recupero del pane, il valore del cibo, passano per il gusto dell'Abruzzo agropastorale: pancotto e pallotte cacio e uova. Il cibo dei transumanti, di quando parlare di spreco alimentare era qualcosa di impensabile. Nella saggezza (e povertà) antica, affonda a piene mani la virtù di cuochi e massaie moderni. Con eleganza, creatività, buon senso e consapevolezza. Ecco allora che l'umile pancotto e le sempre golose pallotte cac'e ove della tradizione montanara (pare che la ricetta originaria sia depositata al Comune di Abbateggio, versante pescarese della Maiella) diventano protagonisti del cooking show (di Osteria La Corte, Spoltore) a base di avanzi della dispensa, destinato a dare un senso pratico - e gustoso - alla campagna di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare, attuale cavallo di battaglia dell'assessorato regionale alle politiche sociali.

Doggy bag in cartone alimentare a tutti i ristoratori abruzzesi, pieghevoli e tovagliette alimentari per rendere subliminale il messaggio nella mente della clientela. "Eat me home. Non lasciarmi nel piatto", lo slogan. Queste le armi scelte dall'assessore regionale alle politiche per il benessere sociale, **Marinella Sclocco**, per arginare una piaga dei Paesi

evoluti, lo spreco di cibo utile, ancora buono.

Solo in Italia sono 5,6 milioni le tonnellate di alimenti in eccedenza, che in larga parte finiscono in discarica. Una quantità di cibo che basterebbe a sfamare 44 milioni di persone. Secondo dati Fao, nel mondo un terzo della produzione di alimenti destinato al consumo umano viene sprecata: mille i miliardi di euro persi a causa dello spreco alimentare; 1,3 i miliardi di tonnellate di cibo ancora buono, buttato ogni anno; 900 milioni le persone che non riescono a sfamarsi.

“Urge un cambiamento di abitudini, non possiamo permettere che il cibo non consumato vada distrutto. Il cibo è troppo prezioso per essere lasciato nel piatto!” si è ribadito nella sala Favetta del Museo delle Genti d’Abruzzo, con i funzionari del Dipartimento per la salute e il welfare di Regione Abruzzo, Slow Food Abruzzo e l’associazione di cuochi e artigiani del gusto Qualità Abruzzo.

Vogliamo incoraggiare i cittadini abruzzesi, dicono dall’assessorato, a seguire facili regole per limitare questo problema e adottare la pratica, ormai consueta in altri Paesi, di ricorrere alle doggy bag per riportare a casa gli avanzi del pasto al ristorante, prolungando il piacere di gustarli in un secondo momento o riutilizzandoli in modo creativo.

Nulla di cui vergognarsi, piuttosto è una dimostrazione di consapevolezza da parte del consumatore e un modo di far felice chi ha cucinato, mostrandogli l’apprezzamento per la pietanza. Eppure in Abruzzo questa pratica è poco diffusa, ha sottolineato **Flora Antonelli**, dirigente del Servizio per il benessere sociale del Dipartimento della Regione Abruzzo. “Il cibo è sacro, è arte, non può essere sprecato!”.

Perciò, ha continuato la funzionaria, il principale strumento della campagna sono le doggy bag brandizzate (così chiamate ammiccando alla più comune e sola prassi di riportare a casa gli avanzi “per il cane”) fornite ai ristoranti che aderiscono all’iniziativa, riconoscibili dalla vetrofania dedicata, affissa sulla porta del locale.

In totale sono state prodotte 15mila scatole alimentari (di due formati), mille vetrofanie, 5mila brochure informative e 5mila tovaglette americane. Il tutto è disponibile gratuitamente e fino a esaurimento, negli uffici dell’assessorato in via Conte di Ruvo, a Pescara.

Ricette anti-spreco e d’autore con lo stellato **Marcello Spadone**, presidente dell’associazione Qualità Abruzzo, che è intervenuto al lancio della campagna contro lo spreco alimentare, ricordando come i piatti gourmet presentati al recente Meet in Cucina in tandem con il figlio chef **Mattia**, fossero tutti improntati all’utilizzo dell’ingrediente in ogni

sua parte.

Per il carciofo, ha raccontato il patròn del ristorante La Bandiera, sono state sfruttate anche le foglie esterne più dure per farne un estratto di grande intensità aromatica, poi ridotto e impiegato per nappare la parte di carciofo cotta sulla brace. Stesso criterio per la composizione dell'insalata invernale con radici, erbe aromatiche e funghi, con maionese ricavata dagli scarti delle radici utilizzate, pane secco aromatizzato al rosmarino e salato con sale alla vaniglia.

Piatti per palati fini, insomma, come anche il più carnivoro arrosti-gin d'agnello, utilizzato (oltre al più nobile filetto) anche nei tagli secondari con uguale approccio gourmet e saporosità finale da applausi.

“Molto meglio un brodo vegetale con bucce di patate e cipolla aromatizzato al curry, che non un brodo di pollo di batteria” ha consigliato chef Spadone, “un guadagno per il nostro benessere e per l'ambiente in cui viviamo”. “La cosa importante nel lavorare gli scarti in cucina è che gli ingredienti siano di grande qualità in modo da poterne utilizzare tutte le parti” ha concluso.

“Occorre tornare alla buona vecchia abitudine della “mappatella” a fine matrimonio, senza vergognarsi” ha detto infine **Raffaele Cavallo** di Slow Food Abruzzo. “Non riempiamo a dismisura il carrello di “offerte” che non arriveremo a consumare, ma acquistiamo il necessario preferendo prodotti di stagione e a km 0, ne guadagneremo anche in salute. Ce lo ricorda anche un superchef come Bottura che “il pane è oro”.