

## A Pistoia il pizzaiolo Manuel Maiorano recupera gli scarti: “Fare della cucina un laboratorio di sperimentazione sostenibile”

9 Novembre 2024



PISTOIA – A La Fenice Pizzeria Contemporanea, l’arte della pizza non si limita alla scelta di ingredienti di alta qualità, ma abbraccia anche una filosofia di sostenibilità e rispetto per l’ambiente. **Manuel Maiorano** ha deciso di adottare un approccio innovativo al recupero degli scarti in cucina, trasformando ciò che solitamente finirebbe tra i rifiuti in preziose risorse gourmet.

“Questo impegno – afferma – si traduce non solo in un minore impatto ambientale, ma anche in un’esperienza culinaria in cui la creatività incontra la responsabilità”.

Uno degli aspetti più interessanti di questa filosofia è, infatti, il riutilizzo delle bucce di melanzana, un ingrediente spesso sottovalutato, ma ricco di potenzialità: “Le bucce vengono accuratamente trattate e trasformate in croccanti chips in sfoglie che arricchiscono pizze o

antipasti, donando una nota di sapore e consistenza inaspettata - spiega -. Questo tipo di recupero non solo riduce gli sprechi, ma aggiunge un tocco di originalità ai piatti, che si fanno ricordare per il loro carattere distintivo”.

Un altro esempio di recupero sostenibile riguarda il surplus di panetti di impasto. Invece di essere eliminati, i panetti vengono riutilizzati per creare piccoli assaggi, grissini fatti in casa, oppure basi per focacce leggere e fragranti. Queste creazioni diventano sfiziosi accompagnamenti per i clienti, contribuendo a valorizzare ogni fase della preparazione e a ridurre al minimo le eccedenze.

Ma l’attenzione al recupero intelligente va oltre le bucce di melanzane e i panetti. Maiorano e il suo team studiano continuamente nuove soluzioni per utilizzare anche altri scarti di verdure, erbe aromatiche, e ingredienti di stagione.

“L’obiettivo è quello di fare della cucina un laboratorio di sperimentazione sostenibile, dove ogni elemento viene rispettato e valorizzato”, conclude il maestro pizzaiolo.

Grazie a questa filosofia, La Fenice Pizzeria Contemporanea non solo si distingue per il suo approccio innovativo, ma ispira anche i clienti a riflettere sull’importanza di ridurre gli sprechi alimentari. Il recupero degli scarti in cucina diventa così un messaggio potente, dimostrando che anche nella ristorazione gourmet la sostenibilità può essere il motore di una nuova creatività culinaria, capace di deliziare e, al contempo, di rispettare il pianeta.