

Menu ecologico



FOCUS
CUCINA

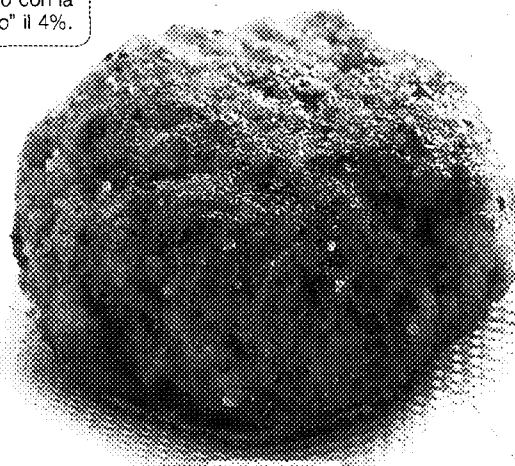
Buttiamo nella pattumiera 2,8 milioni di tonnellate di cibo all'anno. Eppure, i neo comandamenti del gusto puntano sul riciclo. Come fanno i grandi cuochi

IL FRESCO SI SPRECA

Sono latte, uova, carne e formaggi i cibi che più spesso buttiamo via (39%). Seguiti da pane (19%), frutta e verdura (17%) e affettati (10%). Va meglio con la pasta: ne buttiamo "solo" il 4%.

RIFIUTI NOSTRI

In Italia ogni anno finiscono nella spazzatura 2,8 milioni di tonnellate di cibo, 2,7 chili la settimana per famiglia. Tradotto in cifre, 12 milioni di euro: 561 euro a nucleo, il 10% della spesa alimentare. Fonte: Adoc.



PER SAPERNE DI PIÙ

Una preziosa guida a uno stile di consumo sostenibile è il libro di Cristina Gabetti *Tentativi di ecocondotta*, Rizzoli, pagg. 222, euro 17.

CARNE, DI NUOVO

Polpette: un'ottima ricetta per riciclare il bollito avanzato. Che si trita e si mescola a mollica di pane ammollata nel latte, Parmigiano, uovo. E si insaporisce con aglio, cipolla, prezzemolo, scorza di limone, funghi, olive.

Qui si mangia tutto

Sei interi menu incentrati sugli scarti, dai torsoli di cavolfiore ai baccelli di piselli. A firmarli, sei tra i maggiori cuochi italiani, su invito del Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica. I menu saranno presentati al Salone internazionale del gusto di Slow Food, a Torino dal 23 al 27 ottobre. Ecco gli "eco-chef". * **Rocco Iannone** del "Pappacarbone", Cava de' Tirreni, tel. 089/466441. * **Davide Oldani** del "D'O", Comaredo (MI), tel. 02/9362209. * **Aldo Trabalza** del "Sora Lella", Roma, tel. 06/6861601. * **Franca Checchi** del "Da Romano", Viareggio (LU), tel. 0584/31382. * **Antonella Ricci** de "Al Forno da Ricci", Brindisi, tel. 0831/377104. * **Riccardo De Prà** del "Dolada", Pieve d'Alpago (BL), tel. 0437/479141.

GIOIA 2008 | 201