

GUSTO COSÌ: DALLA TEORIA ALLA PRATICA - L'USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE NEL MENU DI DAVIDE OLDANI

Lo chef tiene a battesimo il 'Portateco', la doggy bag per riutilizzare il cibo avanzato al ristorante

In Italia, così come nel resto del mondo occidentale, vengono sprecate ogni anno risorse che potrebbero utilmente venire impiegate nuovamente: il cibo è una di queste. Nel nostro paese, infatti, è di oltre 4 miliardi di euro il controvalore dei beni alimentari che finiscono nei rifiuti per un totale di oltre 1,5 milioni di tonnellate.

Tra questi il 15% del pane immesso al consumo, il 18% di carne e il 12% di frutta e ortaggi vengono gettati via.

Cosa fare per contribuire a risolvere la situazione?

Comieco, il Consorzio Nazionale per il Recupero ed il Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, che negli ultimi anni ha portato il nostro paese ad essere il secondo in Europa per tonnellate di imballaggi riciclati anticipando di 3 anni gli obiettivi di raccolta dell'UE, ha deciso di lanciare il progetto GUSTO COSÌ, per sensibilizzare gli italiani all'utilizzo corretto ed intelligente delle risorse domestiche, evitando gli sprechi.

Sei tra i maggiori chef italiani capitanati da **Davide Oldani (Riccardo De Prà del Dolada; Romano Franceschini del Romano, Aldo Trabalza del Sora Lella, Rocco Iannone di Pappacarbone e Antonello Ricci di Al Fornello)** sono stati 'sfidati' dal consorzio nella creazione di un menu completo ispirato alla filosofia del riciclo: si tratta infatti di riutilizzare gli avanzi di cibo, valorizzando ingredienti spesso sottoutilizzati o addirittura scartati. La filosofia che ispira le ricette è quella dell'armonizzazione di una cucina che tende alla minore produzione possibile di rifiuti e scarti alimentari, andando oltre il semplice concetto di stagionalità dei prodotti.

L'iniziativa si articola inoltre nella promozione del **PORTATECO™**, un 'doggy bag' che consente ai consumatori di portarsi a casa il cibo avanzato dopo una serata al ristorante. Il Portateco, rigorosamente in cartone riciclato, è il frutto della collaborazione tra Comieco e l'Università di Palermo: i nuovi packaging serviranno a contenere il cibo e il vino non consumati al ristorante, riuscendo a diminuire gli scarti e a sviluppare una maggiore sensibilità verso l'ambiente.

“Cresce la sensibilità che gli italiani stanno dimostrando verso l'ambiente e la raccolta differenziata in particolare, grazie alla creazione di un circolo virtuoso tra aziende, cittadini ed enti locali preposti alla raccolta. – afferma Carlo Montalbetti **Direttore Generale di Comieco** - **Lo scorso anno, infatti, il riciclo degli imballaggi cellulosici immessi al consumo ha sfiorato il 70%.**”
