

AVANZI *tutta*

di **Maurizio Bertera** alimentari. Il

Fare buona cucina con ingredienti spesso poco utilizzati o persino scartati. Niente di straordinario per le brave massaie, soprattutto quelle con possibilità limitate di spesa. Ma la notizia è che adesso il fenomeno – quanto mai attuale vista la situazione non facile dal punto di vista economico – interessa pure i migliori cuochi italiani. A rendere più interessante la sfida, è arrivata la campagna “Gusto così” lanciata da **Comieco** (il consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi di cellulosa) con Slow Food, da sempre attenta all'utilizzo corretto delle risorse

progetto ha portato alla stamperia di un calendario 2009 dove al posto di belle ragazze ci sono piatti che l'insegna delto mai attuale vista la situazione non facile dal punto di vista economico – interessa pure i migliori cuochi italiani. A rendere più interessante la sfida, è arrivata la campagna “Gusto così” lanciata da **Comieco** (il consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi di cellulosa) con Slow Food, da sempre attenta all'utilizzo corretto delle risorse

Non è solo un problema dell'attualità ma un modo di cucinare intelligente. “La volontà di non buttare nulla e utilizzare anche le parti ritenute meno nobili dei cibi è un segno di cultura generale e di un maggior impegno da parte dei nostri chef su questo fronte. Penso alla riscoperta delle frattaglie di carne, che – se trattate nel modo giusto –

La buona cucina si fa anche con gli scarti: lo sapevano bene le nostre nonne con piatti tradizionali, ora lo dicono i gourmet

consentono di realizzare dei piatti straordinari” commenta Enzo Vizzari, direttore della Guida de l'Espresso. Così, nel calendario spiccano piatti apparentemente poveri ma buonissimi come la pappa al pomodoro, arricchita dalla testa e dalla trippetta di pescatrice, proposta da Franca Checchi che dirige la cucina di Romano, grande locale di Viareggio. “Sono parti del pesce che molti buttano nel cestino, insieme al pane raffermo. Invece, noi abbiamo voluto proporre la versione marinara di un piatto molto semplice della nostra tradizione e i clienti sono rimasti entusiasti” spiega la cuoca. La cucina “a rifiuti zero” come la definisce qualcuno piace anche ai talenti in crescita come Rocco Iannone, chef di Pappacarbone, ristorante a Cava de' Tirreni tra i più vitali nel Sud. “Adoro le vellutate con gli scar-

ti dei piselli e dei fagioli – dice – per il calendario ho proposto una zuppa dove rosolo nell'olio le pellicine dei fagioli spellati, un po' di grasso di pancetta affumicata e qualche chicco di pepe nero.

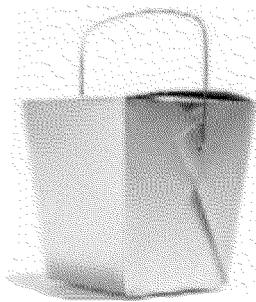
Una volta aggiunto del brodo vegetale, frullo il tutto sempre con un filo di olio. Servo la zuppa con pane vecchio abbrustolito e pezzetti di grasso croccante di pancetta. Una vera delizia, realizzabile anche con i bacelli dei piselli”. Un'ottima idea per il palato ma anche un sistema per limitare l'enorme spreco di risorse economiche: le ultime stime dicono che in Italia oltre un milione e mezzo di tonnellate di beni alimentari finisce tra i rifiuti, per un valore di circa quattro miliardi di euro. Si parla del 15% del pane immesso al consumo, del 18% della carne e del 12% di frutta e ortaggi. Davvero troppi, ora più che mai.

Sempre più clienti portano via il vino **Doggy bag, moda americana ma in Italia il “cane” beve**

Da noi è praticamente sconosciuta, sinonimo di poca classe. Invece, negli States, ora più che mai la “doggy bag” – letteralmente sacchetto per il cane, in realtà busta con il cibo non finito al ristorante – è un vanto dei locali di livello medio e medio-basso. Un quarto circa degli americani lo chiede senza problemi, vuoi per ragioni economiche

Eleganti e discreti, i doggy bag in America sono abituali

vuoi perché le porzioni nei ristoranti d'oltreoceano sono normalmente più “toste” che in Italia. Se per il cibo la moda non attecchisce da noi, la situazione sta cambiando per il vino. “Vero che quando pro-

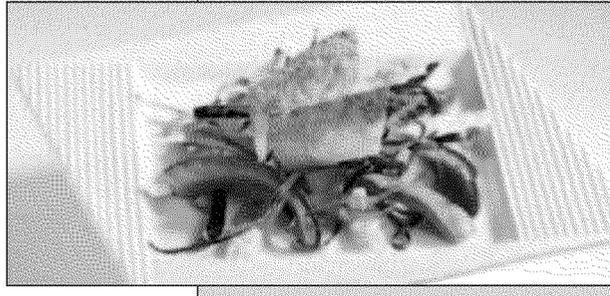


pongo ai nostri clienti di portarsi a casa la bottiglia con ancora un po' di vino, mi guardano perplessi – racconta Benedetta De Prà, sorella dello chef Riccardo – ma qualcuno accetta volentieri. Secondo me saranno sempre di più”. E in effetti, cominciano a essere numerosi i patron – anche ai vertici delle guide – che non si fanno problemi a offrire il servizio. Finalmente, aggiungiamo noi.

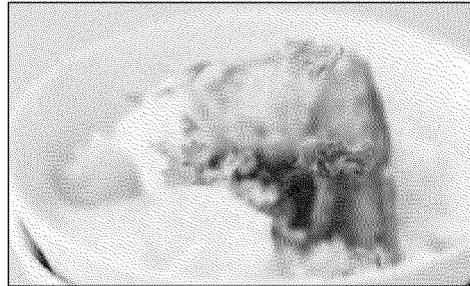


Quando lo chef "inventa" **Quel fritto? Tutto pelle e ossa**

All'ultimo Salone del Gusto ha entusiasmato la platea di gourmet. Riccardo De Prà, chef patron del Dolada a Pieve d'Alpago (BL) è uno dei più convinti esponenti della cucina senza sprechi. Uno dei suoi piatti più celebri si chiama "quel che resta del granaio", zuppa di cereali e legumi che nel Bellunese si chiama del "ringraziamento" visto che si faceva all'inizio del nuovo raccolto e quindi si utilizzavano gli ultimi rimasugli del precedente. Ma c'è anche "quel che resta dell'agnello" con le interiora dell'animale. L'invenzione alla rassegna torinese è stata "skins", pelli. "Ho voluto dimostrare come bucce, pelli e scarti di ogni genere possano trasformarsi in piccole ghottonerie all'insegna del riciclo e del risparmio" spiega De Prà. E così nel piatto finiscono bucce di patate, zucca e mela, i carapaci di gamberi e piccoli scampi, le pelle di vari pesci come della melanzana, la cotenna del maiale, i semi di pomodoro come le croste del formaggio. Tutto fritto leggermente o arrostito: una piacevolezza croccante ed economica, insomma.



Sopra, il piatto "skins" elaborato con pelli, bucce e altri scarti di cucina fritti o lievemente arrostiti



Le zuppe sono il tipico piatto in cui i nostri nonni riciclavano gli scarti di cucina

