

## GENNAIO 10 IN CONDOTTA

Ispirarsi alla filosofia del riciclo anche ai fornelli. È la sfida raccolta da chef e designer: da menu prelibati che sfruttano gli ingredienti sino all'ultima briciola a packaging ecologici per portarsi a casa quello che non si consuma. Ecco come mangiare in modo consapevole senza sprecare.

A cura di Laura Ragazzola

### Food & Design

## La riabilitazione gli avanzi

Non si butta via più niente. Perché quello che avanzo al ristorante me lo porto via. L'idea l'ha avuta **Comieco** (Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica) che, in collaborazione con la Facoltà di Design di Palermo, ha proposto una versione tutta italiana della "doggy bag" anglosassone. O meglio due, "Salvacibo" e "Salvavino" (nella foto): speciali contenitori in cartone riciclato e riciclabile studiati per il trasporto di cibo e bevande avanzati. Li puoi già trovare in sei ristoranti di giovani e affermati chef italiani, capitanati da Davide Oldani. Non solo. Gli stessi cuochi sono stati coinvolti da **Comieco** insieme a Slow Food Italia per creare dei menu ispirati alla filosofia del riciclo. Sono nate così ricette d'autore "ecosostenibili" (le trovi raccolte in un calendario su [www.comieco.org](http://www.comieco.org) con gli indirizzi dei sei ristoranti) nelle quali, riutilizzando gli avanzi di cibo, vengono valorizzati ingredienti normalmente scartati, come per esempio le bucce delle patate o la crosta dei formaggi. Puoi provarle anche a casa tua senza dimenticare di dare ad amici e parenti la loro "doggy bag".

