

La cultura del cibo

Tavola e avanzi: della serie non si butta niente

Carlo Casti



Una cosa è certa, le nostre nonne e le casalinghe di ogni età e censo lo sanno da sempre: in cucina non si butta via niente, o quasi. Certo che in periodi critici e di ristrettezze economiche, la cosa diventa quasi d'obbligo. Un gruppo tra i migliori cuochi italiani, fra cui Davide Oldani, Rocco Iannone e Franca Checchi, ha accettato una sfida lanciata da Comieco, il

Consorzio per il recupero e il riciclo degli imballaggi di cellulosa, e da Slow Food: una campagna chiamata "Gusto così". Un' iniziativa che ha prodotto un calendario, con fotografati alcuni piatti prodotti con gli avanzi: tra gli altri, grandi e appetitosi piatti di frattaglie di carne, pappa al pomodoro con trippa e testa di pescatrice. Menù con saporiti ingredienti, in genere di risulta o che finiscono tra i rifiuti. Proprio "rifiuti zero", pare lo slogan dell'iniziativa e che ci richiama a uno stile di vita, da un punto di vista gastro-

nomico, sobrio e consapevole. Pensiamo alla bontà per il palato di alcune vellutate o certe zuppe fatte con gli scarti di ciò che avanza dal giorno precedente con alcuni legumi, come piselli, fagioli o ceci, magari insaporiti con un po' di pancetta e qualche chicco di pepe. Crediamo che sia un contributo alla crescita di una cultura per la ricerca della qualità e il rispetto per il cibo che mangiamo, per il nostro palato e le nostre tasche: rispetto per noi stessi, per le risorse e per il mondo che ci circonda. *Governatore Slow Food Italia

