

**L'arte del riciclo** Le ricette con gli scarti. Oldani: si al gambo di carciofo, no alla buccia di banana

# Alta cucina, ma con gli avanzi

## Sfida «low cost» di 6 superchef

**Dalla zuppa con baccelli di piselli alla pappa al pomodoro con testa di pescatrice. Il debutto al Salone del gusto**

MILANO — «Zuppa di baccelli di piselli con pelle di triglia arrostita». Qui, davvero, non si butta via niente. O meglio: con gli scarti del giorno prima, ecco un piatto per il giorno dopo. Buono? Chi l'ha inventato giura di sì. È Rocco Iannone, cuoco 31enne di Salerno (esperienze al San Domenico di Imola, da Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi, chez Ducasse a Montecarlo), patron del *Pappacarbone* di Cava de' Tirreni, aperto tre anni fa. Segni particolari: cucina del territorio moderna e creativa. Il giovanotto campano, dunque, assieme ad altri cinque colleghi, ha raccolto la sfida lanciata dal **Comieco** (Consorzio nazionale per il recupero ed il riciclo degli imballaggi a base cellulosica), che

ha chiesto ai maestri dei forneli di ideare un menù completo, ispirato alla filosofia del riciclo: ovvero come rivitalizzare gli scarti alimentari, valorizzando ingredienti spesso sottoutilizzati o eliminati. I 6 chef coinvolti nell'iniziativa (oltre a Iannone, Davide Oldani, Riccardo Dal Pra, Franca Checchi, Aldo Tralbalza, Antonella Ricci) hanno allenato la fantasia e l'ingegno, secondo la personale sensibilità. Il menù di Iannone — in particolare il primo piatto, cioè la zuppa — è tra i più originali. Basta non farsi impressionare. Oltretutto, materia prima (l'avanzo), creatività e semplicità dell'esecuzione legano bene. Davide Oldani, diventato famoso come pioniere della cucina *low cost*, ma di alta qualità (a Milano), invece, interpreta il concetto puntando sugli acquisti mirati e stagionali dei prodotti, possibilmente a «chilometro zero».

«Non tutto si può riciclare — avverte —. Il gambo di carciofo sì, la buccia di banana no».

Comunque sia, le ricette dei magnifici 6 entreranno in un calendario, intitolato «Gusto Così», che sarà presentato in ottobre a Torino, al Salone Internazionale di Slow Food. Del resto, lo spreco e il riciclo — due facce della stessa medaglia — sono un tema di attualità. Qualche dato: in Italia, ogni anno finiscono nella spazzatura 1,5 milioni di tonnellate di beni alimentari, per un controvalore di oltre 4 milioni di euro. Tra gli scarti: il 15 per cento del pane immesso al consumo, il 18 di carne e il 12 di frutta e ortaggi. Ma non è più tempo di buttar via di tutto e di più. Se, poi, ci mettiamo anche la crisi economica, non è fuori luogo rilanciare l'idea del pasto «riciclato». Certo, la cucina degli avanzi, modello 2008, è paragonabile solo in minima parte a quella dell'Italia povera della

guerra e del dopoguerra. E, volendo andare ancora più a ritroso, potremmo rispolverare il poeta e bibliofilo Olindo Guerrini, famoso nella seconda metà dell'Ottocento, che scrisse, con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti (cognome non casuale), il libro «L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa», traendo spunto dalla penuria alimentare (dignitosa) cui era condannato. Eppure, Aldo Tralbalza (nipote dell'indimenticabile Aldo Fabrizi), 72 anni, cuoco romano della trattoria «Sora Lella», inserisce nel calendario proprio i piatti poveri della sua memoria: pancotto alla romana, minestra casareccia, frittata recuperata con frittelle di foglia. Applicazione alla lettera del concetto di avanzo recuperato. «È la cucina di quand'ero ragazzino — spiega —. Non è facile riproporla oggi; ma ogni tanto, quasi per sfizio, metto qualcosa in lista. Non ci crederà, i clienti mangiano e apprezzano».

**Marisa Fumagalli**

### Nel frigorifero

Lo chef Davide Oldani ritratto davanti al frigorifero di casa sua (*Grazia Neri*)  
Oldani è il pioniere della cucina a basso costo, ma di alta qualità



**ZUPPA  
 DI BACCELLI  
 DI PISELLI  
 CON PELLE DI TRIGLIA**



**CHEF: Rocco Iannone**  
**Pappacarbone,**  
**Cava de' Tirreni**

Fare rosolare 250 grammi di baccelli spezzettati con cipollotto e olio. Bagnare con il brodo vegetale e cuocere per 40 minuti. Frullare una parte dei baccelli con il loro brodo. Servire in piatti fondi con la pelle delle triglie, cotta fra due fogli di carta da forno e profumata in padella con polpa di limone.

**PAPPA  
 AL POMODORO  
 CON TESTA  
 DI PESCATRICE**



**CHEF: Franca Checchi**  
**Ristorante Romano,**  
**Viareggio**

Con testa e liscia della pescatrice, cipolla, un pomodoro, carote, sedano fare il brodo. Con un kg di pomodori, mezzo di mollica di pane, 150 gr d'olio, peperoncino, aglio, 10 foglie di basilico e metà del brodo fare la pappa al pomodoro. Tagliare e bollire per 20 minuti la trippa della pescatrice. Saltatela in padella e mettetela, con la polpa della testa, sopra la pappa al pomodoro.

**FILETTINO DI MAIALINO  
 IN Camicia  
 DI FOGLIE  
 DI VERZA**



**CHEF: Antonella Ricci**  
**Al Fornello Da Ricci,**  
**Ceglie Messapica (BR)**

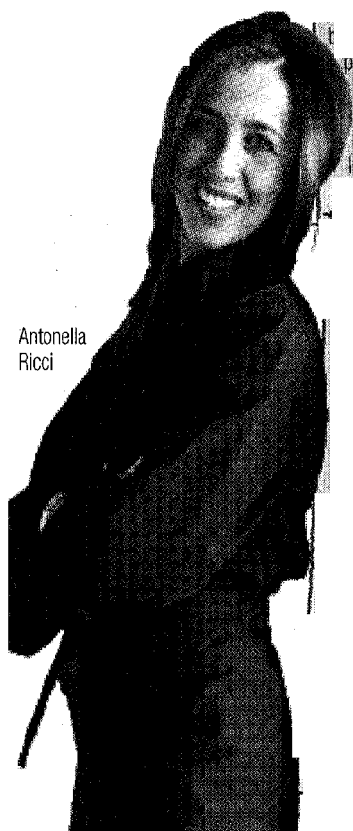
Arrotolare la pancetta intorno ai filetti di maiale e rosolarli. Avvolgerli in foglie di verza sbollentate. Mettere i fagottini in forno a 180° per 10 minuti. Per la salsa: stufare un cipollotto e aglio nell'olio, unire la verza lessa, una patata schiacciata, semi di finocchio, brodo vegetale. Cuocere per 15 minuti, frullare e setacciare. Friggere le bucce di patate in olio per 1 minuto e comporre

**CARCIOFI  
 CON  
 GORGONZOLA  
 E ZAFFERANO**



**CHEF: Davide Iodani**  
**Ristorante D'O,**  
**Cornaredo (MI)**

Pulire bene quattro carciofi, farli marinare per 5 minuti in acqua, zucchero, sale, aceto, pepe nero, mezzo limone. Cuocerli. Far bollire mezzo litro di latte, aggiungere 80 grammi di parmigiano e 120 di gorgonzola, frullare, mettere in una vasca gelatiera, in frigorifero. Far ridurre la marinatura dei carciofi, aggiungere 200 ml di panna e 1 gr di zafferano. Versare la salsa di zafferano in un piatto fondo, adagiare i carciofi e terminare con il gorgonzola cremoso.



Antonella Ricci

**18%**

della carne sul mercato viene buttato via; per il pane è invece il 15%, per frutta e verdura il 12. In Italia ogni anno finiscono nella spazzatura 1,5 milioni di tonnellate di cibo