

## Ratatouille e polenta al Castello “Il cibo non si spreca”

ZANELLA A PAGINA VII

L'INIZIATIVA / TRE I PIATTI OFFERTI CON 2,5 TONNELLATE DI ALIMENTI RECUPERATI TRA GLI SCARTI DELL'ORTOMERCATO

# Lotta allo spreco, in 5mila per la ratatouille d'autore

Lo chef stellato Marco Sacco  
“Troppi si lasciano impressionare  
dall'aspetto dei cibi invece  
che dalla loro sostanza”

CLAUDIA ZANELLA

**P**IÙ DI 5mila piatti cucinati con materie prime che altrimenti sarebbero state buttate, offerti ad altrettante persone. Obiettivo pienamente centrato per “Feeding the 5.000” in piazza Castello, a conclusione delle due giornate dedicate alle politiche alimentari, che avevano visto anche la presenza del segretario Onu Ban Ki-moon venerdì a Palazzo Reale. Gli eventi sono serviti a portare «all'attenzione di tutti i cittadini tematiche come questa — ha spiegato il sindaco Pisapia —, che possono essere sconfitte solo attraverso le azioni quotidiane di ciascuno di noi. Non sprecare il cibo è un dovere morale e civile».

Tutto quello che è stato cucinato o distribuito proviene dall'Ortomercato o da Quarta gamma. «Sono 2,5 tonnellate di avanzi di alimenti che sarebbero stati buttati», ha spiegato Niki Charalampopoulou, direttrice di Feedback, associazione no profit impegnata in azioni di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, che ha organizzato l'evento con l'appoggio del Comune. Ai fornelli c'era Marco Sacco, chef stellato del Piccolo lago, ristorante di Verbania, e il menù prevedeva diverse pietanze. Tre i piatti principali proposti: la ratatouille, la crema di zucca e la polenta. «Quando facciamo la spesa siamo tutti golosi, ci riempiamo il carrello, ma bisogna capire cosa comprare per non buttare niente. Questo è il punto di partenza per combatte-

re lo spreco — ha detto Sacco, che voleva dimostrare alle famiglie con i suoi piatti che — la sostanza è più importante dell'estetica degli alimenti». Secondo diversi partecipanti è proprio la bellezza degli alimenti uno dei criteri di scelta di chi compra o vende. «Ogni giorno i supermercati sprecano tantissimo cibo buono, che potrebbe essere utilizzato per eventi di questo genere o distribuito a gente che ne ha bisogno», ha detto una studentessa mentre assaggiava un piatto di zuppa.

L'iniziativa è stata molto apprezzata da gente di tutte le età e provenienze. Prima delle due erano già stati serviti quasi tutti i 5mila pasti e la coda era ancora lunga. «Passavamo di qui e abbiamo deciso di partecipare. Gli sprechi vanno combattuti, imparando a usare quello che si ha in casa. Non bisogna buttare niente», dice in coro un gruppo di casalinghe di Vicenza in visita. Questa è stata anche l'occasione per presentare alcuni gruppi che si impegnano in progetti volti a ridurre gli sprechi alimentari in diverse città italiane. Si sono alternati su palco vicino alla mensa descrivendo le proprie iniziative. A destare maggior interesse, secondo la votazione che ha seguito la presentazione, è stato Recup, gruppo milanese guidato da Rebecca Zaccarini. Si tratta di un progetto ancora in via di sviluppo che si occupa di raccogliere gli scarti dei banchi alimentari del mercato, selezionarli e ridistribuirli gratuitamente a chi li vuole o ne ha bisogno. In cambio si chiede solo collaborazione nello svolgere questa attività. L'idea è nata nel mercato di viale Papiniano, ma si stanno muovendo per creare una rete e diffondere questa pratica anche in altri mercati rionali.

ORIPRODUZIONE RISERVATA



**PIAZZA****CASTELLO**

In alto a destra  
Marco Sacco  
mentre cucina in  
diretta uno  
dei piatti fatti  
con alimenti  
di recupero  
A fianco la  
distribuzione