



CONTRO LO SPRECO DI CIBO: VUOI VEDERE CHE SI PUÒ FARE QUALCOSA?

di Gloria Brolatti

LE COSE migliori, spesso, cominciano proprio da un bell'involucro. È quello che ci auspichiamo per un'iniziativa che tocca un tema importantissimo per chi scrive. Così importante che il mio blog *emoticibo.com* ha da alcuni mesi generato un'associazione senza scopo di lucro che porta lo stesso nome e si batte anche per questo. Sto parlando dello spreco di cibo, anzi dell'anti spreco. L'idea nuova si chiama *re Food*, e presto *re Wine*, e l'hanno avuta alcuni giovani creativi torinesi dando vita a *re Box*, una start up che vuole nobilitare la vecchia e poco consueta, almeno da noi, *doggy bag* (per chi fosse interessato ad approfondire c'è anche un numero verde: 800628144). In pratica, con questa start-up (che ha pure un animo solidale), i giovani imprenditori si sono inventati contenitori *fashion* per portarsi a casa il cibo (e il vino) avanzati al ristorante. Un'abitudine anglosassone che in Italia non è mai decollata, forse proprio perché il cibo raccolto in vaschette usa e getta e avvolto alla bell'e meglio in una nube di alluminio raffazzonato non è né elegante né incoraggiante. Se adesso c'è la scatola "firmata" vuoi vedere che le polpette, i gamberi o il purè avanzati al ristorante vengono buoni anche per la cena? Del resto, qualcosa bisognava pur cominciare a fare per mettere fine alla vergogna degli sprechi alimentari: solo in Italia è pari 5,1 tonnellate, di cui 185 mila provengono dalla ristorazione, a fronte di tante, troppe persone che soffrono la fame (anche in Italia!). Una contraddizione che è un cavallo di battaglia di *Emoticibo* e di tutti coloro che sono dotati di buon senso. Inaspettatamente, anche il governo sta facendo qualcosa in materia. E di questi giorni infatti il via libera alla Camera di una nuova legge che si propone di ridurre gli sprechi, "favorendo - recita il testo del provvedimento - il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari e di prodotti farmaceutici a fini di solidarietà sociale". L'obiettivo principale sarà quello di consentire agli operatori del settore alimentare di poter donare gratuitamente le eccedenze a chi ne ha necessità, cosa che finora era addirittura vietata, pur garantendo tutte le sicurezze del caso. Speriamo non sia la solita legge all'italiana, che parte con tante buone intenzioni e poi finisce nel nulla. O, per restare in tema, nel... cestino della spazzatura! macinata di pepe nero.

Farfalle allo zafferano con asparagi alla carbonara di doppio uovo

Cosa ti serve

- 300 g di pasta, meglio se integrale, formato farfalle
- 1 bustina di zafferano
- 2 uova intere, 2 tuorli
- 1 mazzo di asparagi
- 1 cipollotto
- 2 cucchiaini di olio evo
- 60 g di speck in un paio di fette grosse
- 40 g di pecorino romano grattugiato
- sale, pepe nero macinato al momento

