La lotta allo spreco non va in vacanza: 10 consigli di Franco Aliberti

fipe-aliberti-170136a6

Fipe lancia il **Manifesto per una ristorazione sostenibile**. Acquistare materie prime di qualità al giusto prezzo, valorizzare e formare il personale, incentivare i clienti a portare via quanto non viene consumato, sono solo alcune delle indicazioni che Fipe invita a seguire per rendere il settore davvero sostenibile e non solo per l'estate.

Proprio per questo Fipe si è impegnata nella promozione e nella diffusione anche di un secondo testo, rivolto alle famiglie: un vero e proprio **decalogo anti-spreco** per sensibilizzare i cittadini ed educarli al riuso in cucina. Un breviario formativo-informativo realizzato in collaborazione con lo chef Franco Aliberti, che ha fatto della circolarità e dell'utilizzo di materie prime povere la sua filosofia.

Il decalogo con i consigli anti-spreco dello chef Franco Aliberti

1. L'acqua di cottura dei legumi non salata, una volta raffreddata, può essere montata e trasformata in squisite meringhe.
2. I gambi dei broccoli, se cotti, possono essere utilizzati come un carpaccio o come parte croccante di una pietanza.
3. I baccelli delle fave o dei piselli possono essere estratti e il succo ricavato inserito all'interno di una bevanda, oppure possono essere utilizzati in modo divertente, per preparare delle paste colorate, pastellate e poi fritte.
4. Le bucce di alcune varietà di zucca sono buonissime se cotte al forno.
5. Le parti verdi del porro, le bucce delle patate e la parte esterna della cipolla possono essere tostate in forno e utilizzate poi per aromatizzare i brodi.
6. La frutta troppo matura può essere utilizzata per preparare un aceto.
7. La buccia dell'anguria e la sua parte bianca possono essere marinate e utilizzate come un cetriolo, oppure rese marmellata.

8. Se non si consuma in tempo la frutta, questa può essere congelata e trasformata in granita o in sorbetto, oppure è possibile produrre del ghiaccio al gusto frutta.
9. Le bucce dei pomodori sono gustosissime se fritte o ridotte in polvere, per dare ancora più gusto ai vostri piatti.
10. Se avete erbe aromatiche in abbondanza, potete essiccarle prima che appassiscano, per conservarle poi in barattoli di vetro e utilizzarle all'occorrenza.

Esattamente a tre anni dall'entrata in vigore della legge 166 contro lo spreco alimentare, "in questo periodo sono stati raggiunti importanti risultati in termini di gestione e recupero delle eccedenze lungo la filiera agroalimentare, grazie ad una semplificazione delle procedure, ma anche per una migliorata sensibilità sul tema, che ha beneficiato dell'eredità di Expo Milano 2015", dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe. "È importante però insistere e continuare a lavorare per valorizzare sempre più i modelli di ristorazione che riducano gli sprechi, attraverso una sostenibilità che sia prima di tutto di sistema".

"La legge 'antisprechi' compie tre anni e ha funzionato bene perché fornisce strumenti operativi, procedure semplificate e una fiscalità agevolata. Per questo si è esteso il modello, oltre a cibo e farmaci, anche ad altri prodotti importanti per le famiglie come quelli per l'igiene o la cartoleria, e l'ultima novità è l'aggiunta dei libri", aggiunge la parlamentare **Maria Chiara Gadda**.

"La mia cucina è attenta alla sostenibilità ambientale. Le materie prime utilizzate vengono presentate in diverse consistenze, sfruttando tutte le parti commestibili di frutta e verdura, nonché gli ingredienti più poveri e meno nobili. Il risultato è un gioco di apparenze visive e gustative che inganna i sensi: non sempre quello che si osserva è simile al gusto che il nostro cervello immagina di provare", dice da parte sua lo chef **Franco Aliberti**.

"Siamo orgogliosi di far parte di Fipe e di sostenere con il nostro impegno le attività dedicate alla lotta allo spreco alimentare – commenta lo chef **Claudio Sadler**, Presidente dell'Associazione Le Soste –. Cucinare in modo sostenibile è fondamentale per tutti i professionisti del settore ma anche per i cittadini che grazie a questi dieci consigli potranno ridurre concretamente gli sprechi di cibo".