

Giovani chef e antiche ricette, la nuova sfida per combattere gli sprechi

Pubblicato: Venerdì 22 Novembre 2019



È la riscoperta di quel passato dove non si buttava via niente, dove anche il taglio considerato meno pregiato veniva valorizzato e dove in cucina una pietanza non finita si trasformava in altro. Un passato dove era la povertà a dettare il menù al quale oggi si sta tornando per un altro motivo: la sostenibilità.

È proprio su questo tema che stanno lavorando i giovani chef di Enaip a Busto che giovedì 21 novembre hanno portato in tavola le loro ricerche. Una cena speciale [in occasione del lancio di un progetto biennale dedicato proprio al tema dello spreco alimentare](#) che ha visto ai fornelli i ragazzi del quarto anno cuochi e in sala a servire quelli del quarto anno bar. Così in tavola è andata in scena la sapiente nobilitazione di tagli di carne poco considerati, quelli che vengono definiti “quinto quarto” e che nei supermercati neanche si trovano: lingua in salsa verde come antipasto, risotto alla milanese con rognone trifolato e mondegili con chips di verdure.

Una cena alla quale hanno partecipato anche l'assessore all'inclusione sociale di Busto, Osvaldo Attolini, e la deputata Maria Chiara Gadda. Una presenza importante quella dell'esponente di Italia Viva perchè è stata proprio lei nella scorsa legislatura ad aver portato avanti la battaglia contro lo spreco alimentare [arrivando all'approvazione di una legge rivoluzionaria sul tema](#). «Lo spreco spesso si fa a tavola e a casa -ha detto Gadda- e quando penso ai ragazzi che hanno scelto questo come professione penso che sia davvero importante farlo con un taglio moderno. Tirando fuori le nostre vecchie tradizioni si combattono gli sprechi e si riscoprono materie prime che non erano considerate nobili. Con questa

creatività andiamo a coniugare la tradizione con innovazione e tecnologia perché se si gestisce bene la cucina non si ha lo spreco. Questi ragazzi sono il presente e ci dimostrano che possono declinare le cose che le nostre generazioni si sono dimenticate».

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it