
Riciclamo gli avanzi di cibo delle feste natalizie

Autore: Lorenzo Russo

Fonte: Città Nuova

Dopo le tavole imbandite si fanno i conti con ciò che rimane di dolci e pietanze. Attenzione agli sprechi e alla cattiva conservazione degli alimenti. Con fantasia e creatività si possono recuperare le eccedenze o si possono destinare alle mense per i poveri

Durante le festività natalizie è buona tradizione incontrarsi con parenti e amici intorno ad una tavola imbandita: nel pranzo di **Natale** così come nel cenone di Capodanno, ma anche durante i giorni che precedono l'Epifania. Nonostante la crisi, il settore alimentare nel periodo natalizio è andato a gonfie vele. E si sa, dopo aver riempito la pancia all'inverosimile, ci sono sempre molti avanzi di cibo da dover gestire.

Lo spreco alimentare in questi giorni tocca le punte più alte dell'anno. I numeri del cibo che in Italia viene buttato ogni anno sono altissimi. Ogni persona complessivamente spreca circa 94 kg di cibo: il 45% viene sprecato in casa mentre il restante 55% è generato nella filiera (dai mercati fino alla ristorazione). In pratica si buttano via 12,3 miliardi di euro annui di cibo consumabile. Nelle due settimane di festività natalizie si spreca un decimo del cibo che finisce nel cestino durante tutto il corso dell'anno.

Gli acquisti sproporzionati, gli scarti nella fase di preparazione dei piatti, la cattiva conservazione dei cibi sono le cause maggiori di questi sprechi. Riciclare gli sprechi e gli avanzi fa bene soprattutto al proprio portafoglio! Cucinare utilizzando gli avanzi è qualcosa che, soprattutto in periodi di crisi, non bisogna dimenticare. Basta semplicemente riscoprire questa felice abitudine, aggiungere un po' di creatività negli accostamenti ed è fatta.

Non è nato forse così **il panettone**, il dolce tipico del Natale italiano? La leggenda narra che il cuoco in servizio alla corte di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare un pranzo sontuoso in vista del Natale. Il dolce, dimenticato nel forno, si carbonizzò. Il cuoco Toni, rimasto senza ingredienti, mise insieme quello che rimaneva in dispensa fra gli avanzi (farina, burro, uova, scorza di cedro e uvetta) e fece cuocere il nuovo dolce chiamato "pan del Toni".

Ecco proprio polpettoni e polpette possono essere la soluzione per smaltire le grandi quantità di carni, verdure e insaccati che rischiano di intasare il frigo per giorni. E se avete un avanzo di spaghetti già cotti o altro tipo di pasta, che fare? Beh, la pizza di maccheroni, è il piatto perfetto per il riciclo, con l'aggiunta di uova. Da non dimenticare poi le torte salate, ripiene di **verdure** e avanzi di carni di tacchino o di manzo. Un'altra valida alternativa è la destinazione alle mense dei poveri.

Attualmente 1 miliardo di euro di questo cibo avanzato viene recuperato. Secondo la ricerca *“Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità”* realizzata dal **politecnico di Milano, dalla Fondazione per la sussidiarietà, Nielsen Italia e Edizioni Guerini e Associati**, nel nostro Paese si produce una quantità eccessiva di cibo quantificabile in 6 milioni di tonnellate, pari a 13 miliardi di euro. Il contrasto è molto alto se si pensa che nelle mense gratuite destinate ai poveri sono raddoppiate le file.

A Milano, ad esempio, durante il 2012 i poveri che si sono rivolti agli enti caritatevoli sono raddoppiati rispetto all'anno precedente (56 mila nel 2011, oltre 100 mila nel 2012). Il dato preoccupante è che gli italiani hanno superato gli stranieri.

Per mettere in contatto chi spreca il cibo e chi ne ha bisogno, nel belpaese si stanno moltiplicando le *food banks* e gli enti caritativi che si occupano di fare da legame diretto fra queste due realtà. Secondo il prof. **Alessandro Perego**, curatore della ricerca sulle eccedenze alimentari, se i produttori, le cooperative di agricoltori, la grande distribuzione e le catene di ristoratori riusciranno a stabilire rapporti di collaborazione con intermediari qualificati, sarà possibile recuperare fino al 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare. Se a questi enti si aggiungono tutte le persone di buona volontà che vogliono gestire in maniera sostenibile gli avanzi di cibo per i più bisognosi, allora questa percentuale sale vertiginosamente.