

Elena, Isabella e Veronica sono loro le chef "antispreco"

Nella giornata nazionale attribuiti i premi del progetto RicibiAMO

Claudia Molinari

PIACENZA

● Anche Piacenza ha celebrato ieri la "Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare".

E lo ha fatto ovviamente attraverso RicibiAMO, il progetto promosso dall'associazione PiaceCibosano in collaborazione con Iren e con il supporto scientifico dell'Università Cattolica. Il tutto in una mattinata che si è svolta ieri presso la Residenza Gasparini dell'Università. In scena il Teatro del cibo e delle ricette sostenibili con la premiazione del concorso "Miglior ricetta antispreco 2019 - Ricibiamo".

Ad introdurre i singolari lavori Miriam Bisagni, presidente dell'associazione PiaceCibosano: quindi alcuni momenti di approfondimento.

Antonio Pascale, agronomo napoletano, ispettore Ministero delle Politiche agricole, ma anche noto giornalista e scrittore ha affrontato con originalità il difficile tema dello spreco di cibo, spie-



In alto le chef premiate e sopra i piatti che la giuria ha giudicato vincenti FOTO LUNINI

gando che la nostra società è passata dal tempo di Pinocchio (la fame) a quello di Masterchef (l'abbondanza) in pochi decenni, arrivando a migliorare la nostra qualità della vita e l'età media.

A commentare questo "viaggio" anche Ettore Capri, professore ordinario presso l'Ateneo del Sacro Cuore, che ha sintetizzato come sia necessario pensare di mettere «il futuro sostenibile nel piatto»; Niccolò Rizzati sempre dell'Uni-

versità Cattolica, Milvia Panico di Metro Cash and Carry e lo chef Fabio Moriconi. Il contest "Chef per la miglior ricetta RicibiAMO", gestito con grande disinvoltura da Lucrezia Lamastra, ricercatrice dell'Uni-

versità ha proposto in diretta 13 piatti sostenibili finalisti, ottenuti nell'ottica del recupero. Tre le categorie: chef professionista, futuro chef e chef di casa.

A giudicare le interessanti ricette una giuria molto qualificata presieduta dallo chef Giancarlo Morelli, nella quale sedevano il presidente della facoltà di agraria Marco Trevisan, lo chef Filippo Sinigalli, il critico enogastronomico Paolo Massobrio, le dirigenti degli istituti alberghieri di Salsomaggiore (Luciana Rabaiotti) e di Piacenza (Teresa Andena) e la vincitrice dell'edizione 2018 del concorso, Cristina Cerbi.

I piatti - preparati direttamente nella cucina della residenza universitaria - hanno messo in evidenza notevole capacità, ma anche conoscenza dei prodotti e della tradizione delle loro terre di origine: zuppe, involtini, ma anche frittelle, sformatini, senza dimenticare i dolci. Tutto nell'ottica del recupero e della valorizzazione completa di ogni prodotto. «Non è stato facile decretare quali fossero le ricette migliori» ha sintetizzato il presidente Morelli prima di proclamare i vincitori: Elena Serena per chef di casa (sformatini del giorno dopo), Isabella Chiussi (ravioli di cotichino e zucca) per Chef professionisti e la giovanissima Veronica Plotini dell'Istituto alberghiero di Salsomaggiore per Futuri Chef (Fantasia del Nord).

Molto bene anche gli studenti del nostro Istituto alberghiero, Sabrina Cannone, Andreea Bogdan, Mauro Crespi, che hanno anche saputo spiegare con efficacia i loro piatti alla giuria e sostenere le motivazioni delle loro scelte.

