

Avanzate il cibo? Ora si porta a casa

Nasce il "doggy bag 2.0" adatto ai ristoranti Buona abitudine contro gli sprechi alimentari



KIT ETICO MA ANCHE ECOLOGICO

L'elegante scatola "re-Box" è stata realizzata da quattro giovani soci e punta al recupero di parte delle tonnellate di cibo che si spreca nei ristoranti

zia che Michelle Obama, uscendo da una trattoria romana, si fece incartare la pietanza avanzata.

Il progetto, definito «etico ed ecologico», è stato realizzato da quattro giovani soci - Marco Lei, Daniela Demasi, Alessandro Viesti e Vito Viesti (www.re-box.it) - e presentato a Torino in una "cena stellata" a dieci mani, alla quale hanno partecipato cinque chef, con incassi in

parte devoluti alla Onlus Azione contro la Fame. Spiega Marco Lei: «Non chiamatela "doggy bag", semmai "doggy bag 2.0": vogliamo infatti sensibilizzare i ristoratori e i clienti contro lo spreco. Abbiamo già avuto l'adesione di diversi locali tra Torino, Milano, Trento e altre piccole città del nord, chi vuole può aderire telefonando al numero verde 800 628144. Soprattutto, pensiamo che il nostro kit, pratico per la composizione interna e realizzato con colori sgargianti, possa liberare dal preconcetto che portare a casa il cibo avanzato al ristorante sia un gesto poco elegante». Parte del ricavato da ogni scatola andrà ad Azione contro la fame (www.azionecontrolafame.it).

(G.Pad.)

riproduzione riservata ©



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Avete mai portato via dal ristorante il cibo che avete avanzato? A volte le porzioni sono eccessive, oppure avete meno fame del previsto. Ma vi siete vergognati a chiedere un pacchetto da portare a casa. E' nata una "start up", come si usa dire ora (cioè un progetto che sta partendo in tutta Italia), che offre ai ristoratori una elegante scatola da asporto alimentare - valida anche

per il take away, assai di moda nelle grandi città - dal nome un po' glamour: re_Box. In Italia lo spreco di cibo ammonta a 5,1 milioni di tonnellate l'anno, 185mila delle quali provengono dagli alimenti buttati via nella ristorazione.

Proprio in questi giorni se ne sta occupando la Camera con la legge firmata da Maria Chiara Gadda. Qualche anno fa fece scalpore la noti-

Il vino

Il Ruché Montalbera è vegano

Si produce solo con le uve coltivate in sette Comuni dell'astigiano, in Piemonte, ma soprattutto a Castagnole Monferrato: è il Ruché, un vino rosso dalla componente aromatica che sa

sorprendere per i profumi e il colore rubino violaceo. L'azienda Montalbera (600 mila bottiglie) ha 80 ettari di questo vitigno autoctono



sul totale di circa 160. Ha presentato un Ruché Vegan che desta interesse sui mercati esteri: non ha contaminazioni con proteine animali, perché nei filtri non si usano né caseinato né albumine per la chiarificazione.

Prezzo: 13 euro
Zona: Andezeno (To)
Gradazione: 13
www.montalbera.it

La Ricetta

I torciglioni con teste di gambero, cime e guancia di Magorabin

Lo chef Marcello Trentin, conosciuto con l'alias di Magorabin (www.magorabin.com) ha un ristorante a Torino con una stella Michelin e ha partecipato alla cena anti-spreco. In questa ricetta utilizza persino le teste dei gamberi.

Ingredienti per 4 persone

200 g di torciglioni freschi; 200 g di cime di rapa; 8 teste di gambero rosso; 4 fette di guancia; 1 spicchio d'aglio; 2 filetti di acciuga; 1 cucchiaio di aceto di riso; 2 cucchiai di olio evo; sale q.b.

Preparazione

Con l'aiuto di una centrifuga estraete la clorofilla dalle foglie interne delle cime di rapa. Invece, tagliate a julienne le foglie più esterne e conditele con poche gocce di aceto di riso. Sempre con la centrifuga

estraete il succo delle teste di gambero e conservatelo al fresco. Sbucciate l'aglio e bollentatelo da 5 a 7 volte, poi frullatelo insieme all'acciuga e alla clorofilla di cime di rapa. In una padellina anti-aderente abbrustolite il guancia: poi ponetelo in forno ad asciugare a 75° C. Infine frullatelo per ottenere la "sabbia". Lessate la pasta in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatela e poi completa-

te la cottura ancora per 1 minuto in un tegame con il sugo a base di estratto di clorofilla, aglio e acciuga. In ultimo, lucidate con un cucchiaino di olio evo. Impiattate la pasta: condite con qualche goccia di succo di teste di gambero; completate con la julienne di foglie di cime di rapa; spolverate con un cucchiaino di sabbia di guancia.

(C.Vad.)

riproduzione riservata ©



NISSAN

Introduzione 11/11/2015

NULLA POTRÀ FERMARTI. NEANCHE IL BLOCCO DEL TRAFFICO.

GAMMA NISSAN CITY CAR E JUDO

SOLI A MARZO

NISSAN NOTE

DIESEL GPL

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

DA € 12.600

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

NISSAN MICRA

1290 CV EURO 5

1290 CV EURO 5

DA € 8.450

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

NISSAN

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

RENORD

Dalmeida - 26 - 10140 - 11

Tel. 011-26-00261

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

FASSINA

22000 - 26 - 10140 - 11

Tel. 011-26-01111

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING

JA CAR

Albergo - 26 - 10140 - 11

Tel. 011-26-00011

CON PIAZZA PER MERZING

CON PIAZZA PER MERZING