

**CASTEL SAN PIETRO** SERATA PRO TERREMOTATI

# La cucina del riuso per combattere gli sprechi



– CASTEL SAN PIETRO –

**ABBATTERE** lo spreco si può, anche e soprattutto in cucina. Si chiama politica del riuso, e sull'argomento l'Accademia Italiana della Cucina non si è limitato ad una pubblicazione (non in vendita ma riservata agli accademici), ma ha fatto di questo tema il comune denominatore della cena ecumenica che si è svolta ieri in tante città italiane, compresa Castel San Pietro. Ad ospitare l'evento in riva al Sillaro è stato l'istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi. Un centinaio i presenti tra membri dell'Accademia e invitati, un numero importante anche nell'ottica della solidarietà visto che la cena è stata dedicata alla «Cucina del Riuso e di Amatrice»,

e si è colta dunque l'occasione non soltanto per un richiamo culinario ai luoghi terremotati del Lazio (spaghetti alla Gricia), ma anche per un piccolo gesto di aiuto verso i luoghi della tragica calamità avvenuta poche settimane fa. Per ogni commensale, infatti, è stata versata una quota extra di 5 euro, mentre il resto l'ha fatto l'istituto alberghiero applicando uno sconto di 3 euro per persona. Alla fine, dunque, sono stati raccolti circa 800 euro. Nel menù del riuso tanti piatti che appartengono alla tradizione emiliano romagnola: dal bollito ai passatelli, passando per le polpette e chiudendo con salame di cioccolato e zuppa inglese.

c. b.

CASTEL SAN PIETRO

«Casalecchio e Valsamoggia meritano l'indipendenza»  
Scappa, il preside: Mangano fa il punto

Alta quota in ante d'abbasso  
Pensione Alitalia a un Platone

La cucina del riuso per combattere gli sprechi

**STANCA... STANCA!**  
**Floradix**  
FERRO E VITAMINE PER RIDURRE LA STANCATEZZA E LA FATICA