

L'Accademia italiana pure a Perugia ha partecipato alla cena internazionale in contemporanea

## La tavola virtuale della "La cucina del riuso"

Rita Boini

► PERUGIA "La cucina del riuso" è stata il tema di una grande tavola virtuale che ha visto riunite, in città differenti d'Italia e anche di Paesi esteri, le delegazioni dell'Accademia italiana della cucina. Diversi i luoghi e i menu, ma uguale il filo conduttore. La prestigiosa istituzione culturale della Repubblica italiana, infatti, dal 2.000, ogni anno a fine ottobre riunisce accademici e ospiti in ristoranti considerati numi tutelari della cucina italiana per una cena che è, per certi versi "sotto lo stesso cielo"; attorno a tavola e ricette si intrecciano discussioni e si ascolta la relazione di uno degli accademici. La delegazione di Perugia si è riunita al ristorante Il Convento di Corciano, per serata culturale e gastronomica organizzata dal delegato Massimo Alberti (a destra nella foto), mentre Renato Palumbo (al centro), delegato emerito, ha intrattenuto gli ospiti sul tema assai attuale della buona cucina tradizionale e del ritorno al rispetto di ingredienti e cibi che avanzano; non scarti, naturalmente, ma quanto rimane in pentola o le parti di un ingrediente che fino alla generazione delle nonne veniva utilizzato, comunque. "Risparmiare, riciclare il cibo - ha detto Alberti - concetti un tempo positivi in tutti gli strati sociali, hanno assunto una sfumatura



negativa. Ma la lotta allo spreco non si fa riutilizzando indiscriminatamente gli avanzi, si fa riciclando il surplus. La tradizione gastronomica italiana ha tante ricette per il riutilizzo, a fronte del fatto che oggi si sprecano tonnellate di cibo". "Ogni famiglia - ha spiegato Palumbo - getta via ogni anno cibo che potrebbe invece utilizzare, per un valore di 400-450 euro. Nel mondo esistono milioni di affamati e milioni di obesi, una contraddizione. Per fortuna ora una legge dello Stato impone ai produttori e alla grande distribuzione di destinare ad associazioni e onlus il cibo che è buono da mangiare ma viene scartato per ragioni economiche, estetiche e perché prossimo alla scadenza. Da Expo 2015 è venuto l'invito a consumare solo il necessario, conservare bene gli alimenti, dare il surplus a Caritas, Banco alimentare e altre associazioni. L'Accade-

mia italiana della cucina è per statuto contro lo spreco alimentare. La capacità e la volontà del cuoco - ha proseguito Palumbo - creano nuovi modi di impiego e nuove ricette, prendendo ispirazione da un mondo sempre più ricco di scambi, anche gastronomici, tra Paesi diversi. Nell'Italia povera d'un tempo questo avveniva regolarmente. Piatti come il pancotto, la ribollita, la panzanelle, le polpette, i supplì, la pappa col pomodoro, sono nati così. Il tema, tra Ottocento e Novecento, è entrato anche nei libri. Olindo Guerrini, poeta, erudito, bibliotecario, scrisse "L'arte di riutilizzare gli avanzi della mensa", uscito nel 1918. Petronilla (Amalia Moretti Foggia) giornalista e medico, nei suoi libri nella prima metà del Novecento suggeriva ricette semplici, familiari, economiche. La cucina borghese, non solo quella popolare, era improntata a questi principi". Crostini con rigaglie di pollo, panzanelle, supplì di riso, zuppa condita al cocchio, bollito ripassato al pomodoro, polpettine di carne, un superbo budino di pane i piatti "del riuso" nel menu della serata, con una portata in più: i rigatoni all'Amatriciana, legati a un contributo devoluto ai terremotati. Perché la cucina che risparmia, utilizza tutto e non getta via niente, ha il caldo cuore della casa e anche lo sguardo generoso verso chi è in difficoltà. ◀

