



L'EVENTO Un menù a base di ricette povere al ristorante dell'ex mattatoio di Chieri

A cena con "Scarti d'eccellenza" per battere lo spreco alimentare

→ Lo spreco alimentare è uno dei paradossi del nostro tempo: infatti se da un lato vi è la necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione sempre crescente, dall'altro nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile. Lo spreco alimentare è tanto più illogico quanto più aumentano la produzione di rifiuti e la crisi ambientale, nonché l'impoverimento e la denutrizione, che attualmente riguarda oltre un miliardo di persone. Se fosse

infatti possibile recuperare gli sprechi, si sfamerebbero 2 miliardi di persone al mondo. Gli sprechi riguardano tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpiscono indistintamente tutti i Paesi: l'Unione europea con 180 chili pro-capite e l'Italia con 149 chili pro-capite risultano sopra la media dei paesi sviluppati.

Queste considerazioni sono alla base di "Scarti d'eccellenza", la prima di una serie di cene ad alta qualità culinaria a base di materie prime povere, che si terrà martedì 21 gennaio nell'ex

mattatoio di Chieri, oggi cittadella del volontariato, in via Giovanni XXIII. Ex Mattatoio è il nome del ristorante sociale, gestito dalla cooperativa Ex-eat e dai volontari dell'associazione Reciprocamensa, che abbina l'inserimento lavorativo di persone con disabilità con l'alta qualità della cucina. La sinergia tra lo staff di cucina, i volontari di Reciprocamensa e la sensibilità di alcuni commercianti permettono alle persone in difficoltà non solo di mangiare cibo sano, ma anche di stabilire relazioni sociali e allontanare la solitudine.

Per sostenere un'attività così impegnativa, e nel contempo per contrastare lo spreco alimentare dimostrando che anche con materie prime di recupero si possono cucinare piatti di qualità, sono nati gli appuntamenti con "Scarti d'eccellenza", che coinvolge due chef come Mauro Sibbio di Cascina Lautier e Rosario Catalano dell'Ex-mattatoio. Menù ricco (entrée, due antipasti, primo, secondo, dolce) ma a sorpresa, in base agli "scarti" del giorno. Vini, rigorosamente bio e a Km0, provenienti dall'azienda Ca' del prete di Luca Ferrero.

Ufficio Stampa Centro Servizi Vol.To – Volontariato Torino – Tel. 800.590.000

E' un servizio gratuito realizzato Csv Vol.To per promuovere il volontariato e la cultura della solidarietà