

> 'Cena a spreco zero': attenzione al cibo e al risparmio di risorse nella cena prevista domenica 5 maggio



Sebbene ambizioso, quello di ridurre gli sprechi è un obiettivo raggiungibile. Attraverso piccoli gesti quotidiani infatti ognuno di noi può contribuire al risparmio di risorse, nell'ottica di un minor consumo di beni naturali e verso la salvaguardia del pianeta.

Questo il messaggio che lancia l'associazione Paese dei Balocchi con la "Cena a Spreco Zero", in programma per domenica 5 maggio. Grande attenzione sarà data al cibo e a tutto ciò che non viene usato ma che è a tutti gli effetti buono da consumare. Ad esempio le bucce di patata, normalmente scartate nelle cucine, possono rivelarsi un alimento assolutamente genuino e gustoso. Proprio un gratin di bucce di patata abbinate alle seppie sarà uno

dei piatti inseriti all'interno della cena preparata dal ristorante Self Service Pesce Azzurro, in un menù rigorosamente senza sprechi.

“Da sempre il ristorante è in linea con il concetto di spreco zero –commenta l'amministratore unico del Pesce Azzurro Marco Pezzolesi- perché propone menù fissi che limitano gli sprechi. Così garantiamo ai nostri clienti ottima qualità e prezzi contenuti, con un'attenzione particolare verso l'ambiente e le risorse. Una scelta che i consumatori apprezzano e che premiano venendo a trovarci. Le migliaia di presenze settimanali lo dimostrano”. Tuttavia, nonostante la crisi e la contrazione dei consumi, le famiglie non hanno diminuito gli sprechi. “Dallo scorso anno abbiamo attivato un progetto, che si avvale della partecipazione di Marche Multiservizi SPA ed Aset SPA –afferma Cristina Pala, responsabile provinciale di Last Minute Market- al fine di recuperare ciò che resta invenduto e donarlo alle associazioni di volontariato del territorio. La maggior parte dei prodotti donati sono alimentari. In questo modo da una parte si sviluppano relazioni umane e di solidarietà, dall'altra si producono meno rifiuti. Nel 2012 LMM ha donato prodotti per 60.000 euro”. Su questa linea anche Coop Adriatica che in occasione dei suoi 10 anni di attività porta avanti una lodevole iniziativa: recuperare dagli scaffali e dai magazzini quei prodotti che non possono essere venduti a causa delle confezioni ammaccate ma che in realtà sono integri dal punto di vista organolettico. “Nel 2012 abbiamo donato 192 tonnellate di alimenti a 7 onlus del territorio –a snocciolare i dati è il rappresentante di Coop Adriatica Enrico Quarello- per un totale di quasi 50.000 euro di merce tolta allo spreco. Così siamo riusciti a garantire 410 pasti giornalieri a persone.

“Grandi passi avanti, ma c'è ancora tanto lavoro da fare –commenta il presidente del Paese dei Balocchi Michele Brocchini- e il nostro interlocutore privilegiato sono i bambini: è a loro che dobbiamo insegnare il valore delle risorse per un futuro prospero”. La cena si concluderà con una performance dello chef Marcello Leoni, sindaco dell'edizione 2012 del Paese dei Balocchi, che preparerà un dolce di stagione con alimenti reperiti dal circuito di Last Minute Market. In questo modo simpatico e simbolico, Leoni passerà il testimone al suo successore, Andrea Segrè.

Per partecipare alla cena è obbligatoria la prenotazione chiamando il numero 334/3959584, oppure inviando una mail a info@bellocchi.org.

Di seguito il programma di domenica 5 maggio:

ore 17.30 - Mercato Comunale ittico all'Ingrosso
riforniscono

laboratorio didattico per il riutilizzo dei cartoncini contenitori per le uova e le bottiglie di plastica, a cura delle animatrici dell'Associazione Culturale "Giochiamoci la faccia" di Fano.

il pesce a impatto zero

percorso educativo di gruppo per imparare a riconoscere i pesci pescati nell'Adriatico, condotto dagli operatori di "Eurofishmarket" di Bologna (per bambini da 6 a 12 anni).

ore 18.00

Andrea Segrè presenta il libro "Cucinare senza Sprechi" con incursioni di Massimo Cirri. "Guidiamo il nostro carrello della spesa, riappropriamoci del frigorifero e della dispensa, impariamo ad usare meglio i fornelli".

dalle ore 19.00 – Ristorante self service Pesce Azzurro
la cena a spreco zero

menù (€ 12,00)

alici marinate e vongole alla "pureta"

risotto ai frutti di mare

grigliata azzurra

seppie con patate e gratin di bucce di patate

crema pasticceria con brodo di fragole

da **Associazione Il Paese dei Balocchi**



Questo è un comunicato stampa inviato il 02/05/2013 pubblicato sul giornale del [03/05/2013](#) - [297 letture](#) - 0 commenti

In questo articolo si parla di [associazione](#), [fano](#), [Paese dei balocchi](#), [spettacoli](#).

L'indirizzo breve di questo articolo è <http://vivere.biz/Ms5>



Rilasciato con licenza
[Creative Commons](#).

Maggiori info:
vivere.biz/gkW