

DOMENICA 07 LUGLIO 2019

«Ma ora sta crescendo una nuova sensibilità»

I.P.

L'opinione pubblica italiana è sempre più attenta alle campagne contro gli sprechi alimentari e, di conseguenza, il livello di sensibilità di ristoratori e chef si è alzato. Anche nel Bresciano, come garantiscono gli chef Philippe Léveillé del ristorante Miramonti L'Altro a Concesio e Lucia Giorgi, che cura il foodblog «Baciami subito» e conosciuta in seguito alla sua partecipazione alla quinta edizione di Masterchef. «Negli ultimi anni mi son reso conto di una grande attenzione contro lo spreco alimentare nei ristoranti, che mi ha coinvolto così come ha coinvolto molti colleghi bresciani- garantisce lo chef di origini francesi ma italiano di adozione -. Lo spreco si contrasta già nel momento dell'acquisto ma è il momento del fine pasto quello su cui riusciamo ad intervenire meglio, con la messa a disposizione del cliente di contenitori appositi per portare a casa vino e cibo non consumato». Lo chef ha osservato una sensibilità specifica nei confronti del pane, che il suo ristorante produce direttamente e che da poco è oggetto di una nuova, più accurata strategia anti-spreco: «Quando iniziamo la panificazione non possiamo prevedere esattamente quanto prodotto resterà alla fine della giornata, quindi per limitare il più possibile lo spreco, abbiamo deciso di servirlo in due tempi: una pagnotta prima e poi, durante il pasto, un cestino con inclusi focaccia e grissini. E alla fine il pane non servito in sala è rielaborato e trasformato». Attenzioni che confermano un senso civico-ambientale che si estende anche alla tipologia di prodotti non alimentari utilizzati in cucina: «Nel giro di qualche mese aboliremo del tutto la pellicola trasparente», annuncia Léveillé. NON SOLO SENSIBILE al tema ma anche impegnata è Lucia Giorgi, che declina la sua passione per la cucina con «un discorso etico e politico perchè la lotta agli sprechi è una questione ambientale e di civiltà». Peraltro al salone del gusto di Torino 2016 partecipò con uno showcooking sul tema «evitare lo spreco», a conferma che anche nei contesti di forte attrazione mediatica e di mercato la sensibilità ambientale è aumentata: «L'opinione pubblica è più attenta, a causa della crisi economica certo, ma anche di un nuovo ambientalismo. Di conseguenza anche i ristoratori, bresciani inclusi, hanno dovuto per lo meno dimostrare più senso ecologico, se non proprio crederci davvero; in ogni caso, genuine o indotte dal mercato, le azioni antispreco da parte di chef e ristoratori, sono sempre più comuni, anche se forse non abbastanza conosciute».



Philippe Leveillé