

## La cucina degli avanzi e l'arte del recupero: mercoledì 28 gennaio incontro del ciclo "L'alimentazione e la vita"

di **Redazione**

23 Gennaio 2015 - 17:29



**Genova.** Mercoledì 28 gennaio alle ore 17,50 nell'Auditorium dell'Acquario di Genova avrà luogo il terzo incontro del ciclo "L'alimentazione e la vita" organizzato dagli Amici dell'Acquario in collaborazione con l'Acquario stesso, con l'Università di Genova e con Slow Food. Il tema "La cucina degli avanzi e l'arte del recupero" sarà trattato da Anna Marlena Buscemi, gastronomo, Master of food, consigliera regionale di Slow Food Piemonte.

L'argomento è di grande attualità e interesse, riguardando da un lato la riduzione degli sprechi in un mondo che sta per essere sepolto da una coltre di rifiuti e d'altro lato la riduzione dei costi, a tutti gradita a cuochi, ristoratori e madri di famiglia.

"Nella cucina nulla si butta, ma tutto si trasforma - dice Marlena Buscemi - e l'avanzo diventa risorsa". Nell'incontro il pubblico vedrà allora cosa si può fare con le bucce, quante cose si possono inventare con il pane raffermo o lo sbriciolamento dei biscotti. Degli asparagi non si butta neanche la raschiatura dei gambi, come dei pomodori non si butta l'acqua di vegetazione, né della bufala campana l'acqua di conservazione.

Un ritorno alla sapiente economia domestica delle nonne? Non proprio perché tra le nostre nonne e oggi c'è l'ingresso di tutta un'attrezzatura, che sveltisce e affina ogni operazione. Però lo spirito è lo stesso, è quello di una gastronomia a scarto zero, di una cucina che potremmo definire "circolare". Gli esempi saranno moltissimi. Il pubblico, che, come di consueto fruisce di ingresso libero, si porti un taccuino per annotare le ricette.

Nell'incontro successivo, mercoledì 4 febbraio, si parlerà con la prof. Grazia Tagliaferro e il dr. Alberto Ferrando di come suggerire a insegnanti e genitori la corretta educazione alimentare dei ragazzi.

La partecipazione agli incontri è libera fino ad esaurimento posti disponibili. Per informazioni, 010/2345.279-323, amici@costaedutainment.it, www.amiciacquario.ge.it.

Il ciclo continua fino ad aprile con il seguente calendario:

#### Capitolo EDUCAZIONE ALIMENTARE

Mercoledì 4 febbraio 2015, ore 17,50

#### CASA SCUOLA E MERENDINE

(L'IMPORTANZA DI EDUCARE AD UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE )

dott. Alberto Ferrando, pediatra, presidente Associazione Pediatri Extraospedalieri liguri (APEL), vicepresidente Ordine dei Medici Liguria

prof. Grazia Tagliaferro, professore ordinario di Biologia Cellulare, Università di Genova

#### Capitolo ALIMENTAZIONE E SALUTE

Mercoledì 11 febbraio 2015, ore 17,50

#### L'IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE : SEMPRE PROBLEMI NUOVI!

prof. Fernanda Perdelli, professore ordinario di Igiene, Università di Genova

#### PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE: I CONTROLLI A TUTELA DEL CONSUMATORE

dott. Angelo Ferrari, coordinatore per la Liguria dell'Istituto Zooprofilattico IZSPLVA

Mercoledì 18 febbraio 2015, ore 17,50

#### TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

Dott. Gualtiero Fazio, veterinario, responsabile S.S. Ispezione prodotti della pesca e dell'acquacoltura - ASL savonese

Dott. Lorenzo Montaldo, naturalista, consulente aziendale per la sicurezza alimentare, vicepresidente regionale Slow Food Liguria

Mercoledì 25 febbraio 2015, ore 17,50

#### ACQUA E VINO: SAI COSA BEVI?

dott. Giorgio Temporelli, divulgatore scientifico, Fondazione AMGA

dott. Carlo Ravanello, presidente commissione degustazioni vini per la Camera di Commercio di Genova

L'incontro sarà anche un'occasione per presentare al pubblico i volumi dei relatori sugli argomenti trattati.

Mercoledì 4 marzo 2015, ore 17,50

#### ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

dott. Paola Minale, Unità Operativa Complessa di Allergologia IRCCS San Martino IST di Genova

Giancarlo Marabotti, membro Comitato Condotta Slow Food "Giovanni Rebora" di Genova

Nell'occasione verrà presentato il volume sull'argomento.

Mercoledì 11 marzo 2015, ore 17,50

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE : anoressia, bulimia ed altro ancora

dott. Antonio Maria Ferro, psichiatra, gruppo-analista, coordinatore regionale per i Disturbi del Comportamento Alimentare

Mercoledì 18 marzo 2015, ore 17,50

ATTENZIONE ALLE DIETE: a ciascuno la sua!

prof. Gianfranco Adami, Presidente Corso di Laurea in Dietologia, Università di Genova

prof. Samir Sukkar , Direttore responsabile U.O. Dietetica e Nutrizione Clinica, S.Martino, IRCCS-IST

dott. Camilla Orlando, medico, Scienza dell'Alimentazione

Capitolo L'ALIMENTAZIONE E LA NUOVA ECONOMIA

Mercoledì 25 marzo 2015, ore 17,50

L'IMPORTANZA DELLA FILIERA CORTA : la filosofia del Mercato del Carmine

Ing. Bacci Costa, Acquario di Genova, Presidente del Consorzio del Mercato del Carmine

Mercoledì 1 aprile 2015, ore 17,50

TAVOLA ROTONDA ESEMPI DI ECONOMIA LEGGERA

Moderatore: dott. Stefano Angelini, Acquario di Genova, Fiduciario Condotta Slow Food "Giovanni Rebola" di Genova

Interventi:

La fattoria ecosostenibile: l'esempio di Borzoli - Sandro Ottonello

Storie di allevatori di bovini in montagna - Stefano Chellini della Cooperativa Agricola Monte Capenardo e Mario Traverso della Cooperativa Agricola di Propata

L'agricoltura familiare: l'orto in terrazzo - Alessio Còtena, Fiduciario Condotta Slow Food Savona, Docente Orti in Condotta Slow Food

Mercoledì 8 aprile 2015, ore 17,50

NELLA TERRA C'È LA SPERANZA

Carlo Petrini, Presidente Internazionale Slow Food