

La tavola ligure risponde all'appello di papa Francesco contro gli sprechi alimentari

di **Redazione**

01 Ottobre 2021 - 12:08



Genova. L'appello di Papa Francesco a non sprecare mai il cibo è da sempre un atto rispettato dalla tradizione contadina. E' quanto afferma Coldiretti Piemonte nel sottolineare come la pandemia abbia impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani a tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio hanno portato la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare.

“Nelle nostre lezioni per la formazione dei cuochi contadini di Campagna Amica siamo sempre molto attenti a questo aspetto, creiamo ricette a spreco zero e i cosiddetti piatti del riciclo sono davvero molto gustosi - evidenzia Marcello Grenna, Presidente di Terranostra Liguria -. Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo. In Liguria un piatto nato come antispreco e diventato poi simbolo del territorio è la Cima alla genovese, ma non vanno dimenticati il piccatiglio, un antichissimo piatto dell'entroterra a base di carne e le tomaxelle specialità povera, che consiste in involtini di carne cotti nel tocco alla genovese”.

“Una maggiore attenzione rispetto al passato viene riservata anche alla scelta delle materie prime che sempre più spesso vengono acquistate direttamente dai produttori agricoli in azienda o nei mercati di Campagna Amica Liguria - spiegano affermano il Presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa -. Su tutto il territorio regionale, i nostri produttori sono a disposizione per dare suggerimenti ai consumatori, mantenendo anche in vita ricette tipiche della tradizione culinaria ligure. Piccoli accorgimenti possono permettere di fare la differenza: fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti

nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione e preferire la spesa stagionale. Il risparmio del cibo non è solo un problema etico, ma determina anche effetti sul piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".