

Al fine di sensibilizzare non solo gli utenti ma anche gli operatori del servizio, abbiamo coinvolto i nostri cuochi organizzando un contest culinario in tema anti-spreco, estendendo la partecipazione a un campione di chef stabilito dal team di Human Resources di Compass Group Italia. Uno dei partecipanti ha stupito tutti presentando un intero menu anti-spreco.

PREMIO SPECIALE



Loredana Daghero Field Service Manager

ANTIPASTO

*Nidi di ciuffi di carote in tempura croccante
con perle vegetariane con panatura alle nocciole*

PRIMO PIATTO

*Crema di gambi, cuore e foglie di carciofi
con crostini di pane croccanti*

PIATTO UNICO

*Tortino di riso con pollo e verdure, guarnito
con crema di bacelli e pelle di pollo croccante*

SECONDO PIATTO

Caramelle di foglie di porro ripiene di mortadella e ricotta

DOLCE

*Nespole al forno ripiene di ricotta e
amaretti, guarnite con nocciole tostate*



Qual è la tua opinione su tutta l'attenzione che si sta attribuendo ultimamente allo spreco alimentare?

Sono fermamente convinta che sia una grande responsabilità sociale per tutti, solo con l'impegno di ognuno di noi nel proprio quotidiano, si può rendere questo mondo un posto migliore.

Come ristorazione collettiva noi abbiamo un compito molto importante. Infatti se già nel nostro quotidiano iniziassimo a mettere in pratica una serie di azioni atte a utilizzare totalmente una materia prima rendendola interessante dal punto di vista visivo e sensoriale, i nostri commensali avrebbero modo di prendere spunto e perché no, riprodurre a loro volta. Per fare in modo che ciò avvenga, credo sia indispensabile la comunicazione.

Credo sia fondamentale che ogni uno di noi abbia la consapevolezza che dietro a ogni alimento che mangiamo ci sono tutte una serie di risorse che vengono sfruttate per produrlo (acqua, suolo, energia) per non parlare di quanti rifiuti si producono con gli imballi e dell'inquinamento da anidride carbonica prodotta.

Quali sono i tuoi principali consigli per facilitare la riduzione degli sprechi alimentari in cucina?

Come prima cosa sostengo che sia prioritario imparare a fare la spesa, comprare ciò che siamo sicuri di consumare, tenendo conto del tempo che abbiamo a disposizione e delle nostre necessità. Spesso infatti ci troviamo a comprare prodotti in più che realmente non ci servono, ma che acquistiamo perché li troviamo in offerta oppure perché attratti da packaging/pubblicità, in questo caso nessuno ci vieta di acquistarli, ma a questo punto dovremmo cercare eliminarne altri che avevamo preventivato. La cosa fondamentale prima di fare la spesa è di avere la consapevolezza di ciò che abbiamo ancora nella nostra dispensa.

Qual è il tuo metodo preferito per riutilizzare gli avanzi? E c'è un piatto che ti piace di più riproposto il giorno dopo piuttosto che appena fatto?

Io non ho un metodo preciso per riutilizzare un alimento, piuttosto cerco di fare in modo di non arrivare a produrre avanzi. L'unico alimento che faccio in modo di ritrovare nel frigorifero il giorno dopo, sono gli agnolotti, perché riscaldandoli in padella si crea una crosticina croccante che li rende molto più appetitosi.

Da cosa è nata l'idea di fare un menu completo piuttosto che un solo piatto? E qual è stata la strategia con cui hai pianificato il menu?

Ho immaginato di avere questi prodotti nel mio frigorifero e di utilizzarli in ordine di shelf-life combinandoli tra loro con un pizzico di fantasia. Avendo più alimenti a fine vita, viene in automatico pensare a un menù completo.

Qual è il metodo più efficace per trasferire il significato di questa iniziativa al tuo staff e agli ospiti del tuo ristorante?

Per lo staff il consiglio è di guardare a fine giornata nella spazzatura quanto rifiuto si è prodotto e da questo cercare di pianificare meglio il proprio lavoro.

Per i nostri commensali, comunicando attraverso i nostri menù com'è semplice e divertente realizzare piatti con parti che si tendono a scartare e poi attraverso locandine che evidenzino il problema dello spreco alimentare.