

Sprechi, dalla Germania un'idea per salvare le verdure invendute

Think-Eat-Save, Reduce your Foodprint, (Pensa-Mangia-Salva, Riduci la tua impronta alimentare). Questo è il titolo della campagna con la quale il programma per le Nazioni Unite per l'ambiente (Unep), quello per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) insieme a vari partner intendono sensibilizzare la popolazione mondiale sul tema degli sprechi alimentari.

Il programma è rivolto principalmente ai consumatori, ai retailer, al settore della ristorazione e a quello alberghiero. Seguendo pochi semplici consigli – spiegano le Agenzie delle Nazioni Unite – si potrebbero modificare tutti quei comportamenti che ogni anno portano alla perdita di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo nel mondo (dati Fao).

Ad esempio, i rivenditori potrebbero offrire sconti per quei prodotti alimentari ormai prossimi alla scadenza ma ancora perfettamente commestibili e dalle qualità organolettiche inalterate. Un'altra buona idea secondo il programma sarebbe quella di acquistare i prodotti ortofrutticoli più "bruttini" che altrimenti finirebbero per essere gettati via.

E un'ottima idea su come riciclare gli ortaggi dall'aspetto meno invitante ci viene dalla Germania. L'idea è di due ex designer che hanno pensato di creare a Berlino "Culinary Misfits", il primo servizio catering che per la realizzazione dei propri menu utilizza solo frutta e ortaggi scartati perché ritenuti difettosi dal punto di vista estetico. I cuochi del Culinary Misfits si recano infatti abitualmente presso due aziende agricole locali per recuperare quei prodotti agricoli scartati poco prima da ristoranti e supermercati a causa della loro forma o della loro dimensione poco attraente.

E a trarne beneficio in questo caso è anche l'agricoltore, grazie alla vendita di prodotti che diversamente rischierebbero di rimanere invenduti e di finire nella spazzatura solo perché ritenuti difettosi dal punto di vista estetico, ma non certo per la loro qualità.

Con questi prodotti gli chef di Culinary Misfits realizzano piatti freschi e creativi, giocando proprio sui difetti estetici e sulle forme insolite dei prodotti scartati, come ad esempio la zuppa di cetrioli incurvati o il contorno di carote storte. L'iniziativa pare avere riscosso un notevole successo tanto che Culinary Misfits ha trovato la sua sede a Kreuzberg, uno dei quartieri più trendy di Berlino.

Le due ideatrici di questo bizzarro catering hanno così fornito il loro contributo alla riduzione degli sprechi alimentari, realizzando una proposta simpatica e intelligente, ma soprattutto utile, rispettando al contempo i criteri di valorizzazione del chilometro zero.