

L'Intervista

Tutte le interviste su
city.it



Dagli scarti dei mercati cene da veri gourmet

Alice Planel

● **Cuoca per passione, ha ideato a Londra il "dinner exchange". Con i cibi di scarto prepara piatti gourmet per aiutare i senza tetto.**

Quando ha iniziato a recuperare i "cibi di scarto" per il dinner exchange?

Non c'è stato un episodio, è nato tutto in modo graduale. Ho iniziato a raccogliere i cibi di scarto ai mercati alimentari per i miei coinquilini. Era il 2008 e vedevo una quantità incredibile di cibo che veniva sprecato in questi mercati e così mi è venuta l'idea di organizzare delle cene per adoperare tutti questi alimenti.

Come le è venuta l'idea?

È sempre stato difficile per me digerire con normalità il fatto che una gran quantità di cibo viene buttata ogni giorno, quando ci sono persone che soffrono la fame. Per me è inconcepibile. L'idea dunque è semplice, utilizzo cibo che verrebbe buttato via per organizzare cene gourmet dove gli invitati pagano. I ricavati vanno in beneficenza

Lei è una cuoca professionista?

No, non ho mai studiato come cuoca, ma spendo molto tempo in cucina perché mi diverte, sulla porta della mia cucina c'è scritto "Il laboratorio" perché sperimento sempre. Mi piace la sfida e mi piace studiare come i cibi di scarto possono essere "riciclati", devo essere sempre molto creativa.

Ma si tratta di alimenti di cattiva qualità?

No, nel Regno Unito, che ogni anno viene importata una gran quantità frutta e verdura molto buona, che viene buttata via non perché scade ma semplicemente perché troppo maturo o poco presentabile. Invece spesso questi cibi sono più nutrienti e più saporiti, anche se esteticamente poco

presentabili.

Come funziona un dinner exchange? Avete una location abituale?

No, siamo itineranti, ci spostiamo per Londra ogni mese. Chi ha una location disponibile ci contatta. La cena si compone di tre portate vegetariane e gli ospiti sono serviti come se fossero ad un ristorante. Ad eccezione dei tavoli: usiamo un tavolone unico dove le persone che non si conoscono possono socializzare.

Come si fa a partecipare?

Gli ospiti si registrano sul nostro sito e devono lasciare un piccolo deposito. Poi il ricavato della cena serve per finanziare le mense che distribuiscono cibo ai bisognosi. Lavoriamo soprattutto con Fareshare e Foodcycle, due organizzazioni che distribuiscono cibo ai senzatetto.

Quanti cene organizzate in un anno?

Provo ad organizzare un dinner Exchange al mese, ora che mi aiuta la mia amica Brigida Marvelli ho più tempo.

Dunque questo non è il suo lavoro principale.

Sono una ricercatrice all'università, mi occupo di arte contemporanea. Ma investo il mio tempo libero per diffondere il più possibile il dinner Exchange.

Quanto costa partecipare?

Noi suggeriamo una donazione minima di 10 sterline. Ma non è che pagando poco il cibo è di pessima qualità, attenzione. Al contrario, serviamo piatti che le persone vorrebbero mangiare nei ristoranti più chic. Infatti investiamo molto sulla presentazione dei piatti, Bridiga è molto brava in questo.

Quanto cibo viene sprecato ogni anno nel Regno Unito?

Si stima che il 25% del cibo acquistato in UK viene buttato via. Noi abbiamo accordi

con alcuni mercati e negozi in modo tale che possiamo andare a ritirare il cibo in esubero.

Perché secondo lei c'è così tanto spreco?

La gente compra di più di quello di cui ha bisogno. E poi perché non sanno cosa si può mangiare e cosa no e nel dubbio spesso buttano. I negozi, in più, gettano il cibo perché si presenta male in esposizione. I supermarket, che sono i peggiori, rifiutano la merce dai contadini perché magari le carote sono troppo lunghe o i pomodori hanno forme strane

Può dare qualche consiglio ai lettori?

Ricordatevi che gettare cibo non è solo uno spreco per l'ambiente ma è uno spreco di soldi.

Consigli pratici per diminuire gli sprechi?

Se le verdure stanno per andare a male, si può cuocerle o sbollettarle leggermente e poi congelarle. Oppure preparare delle torte o crostate di verdure con il pane avanzato. Sul nostro sito potete trovare delle ricette interessanti su come usare il cibo in surplus con ricette curiose www.thedinnerexchange.zzl.org. Soprattutto, però, bisogna programmare cosa si andrà a cucinare così si potrà ottimizzare l'acquisto.

Che cosa preparerà per la prossima cena?

Zuppa di pomodoro e peperoni servita con bruschetta e noci, pasticcini di zucca, ceci e brasato, dessert muffin di prugne su un letto di mele frullate calde

Cosa la diverte di più del suo lavoro?

Guardare le persone sedute al mio tavolo che sono felici.

Le sue cene a Londra hanno riscosso molto successo: quali sono i prossimi obiettivi?

Stiamo vedendo di acquistare una cucina mobile in modo tale da essere più flessibili e raggiungere più persone in modo più semplice.

Federico Bastiani

Le Idee

Continua la polemica sui morti per il maltempo in Liguria. Secondo voi si potevano evitare?

Anonimo /sms

In Italia è così: si prendono provvedimenti dopo stragi e morti.

Anna Laura /sms

Ho letto che alcune costruzioni sono state edificate in area bollino rosso... in questo caso dico si poteva evitare... le polemiche non servono più ormai, ma probabilmente (e spero) ora si cercherà di fare qualcosa di costruttivo...l'inverno ancora deve venire

Maria Luisa /sms

Si potevano evitare, forse no, non so, non sono di Genova. Resta il fatto che ieri qui a Torino in mezzo al Po in piena c'erano due imbecilli in kajak che se la spassavano, un sacco di gente sui ponti ed altrettanta sopra i Murazzi. Tutto questo, nonostante le raccomandazioni del Sindaco e di chi di dovere. Se fosse successo qualcosa con chi avrebbero dovuto prendersela se non con la loro immensa deficienza? Anche stamattina, in barba alle raccomandazioni, c'era il solito traffico di auto!

Simone /sms

Se si fossero fatti lavori e provvedimenti anni fa...con la cura del territorio e senza speculazione edilizia si sarebbero potuti evitare questi e tanti altri morti...compresi quelli che verranno! di certo non è colpa del sindaco!

Massimo /sms

Ma assolutamente no poveretti come fai a salvarti con una piena così ma l'acqua ha una forza incredibile che uno non se lo inagina neanche

Massimo /sms

Si potevano evitare 40 anni fa!

Anonimo /sms

Si potevano evitare se ci fosse stato un controllo degli abusi edilizi. Invece di condonare chi costruisce abusivamente lo si dovrebbe punire e abbattere le costruzioni illegali.

Morfeo /sms

Facile fare polemica dopo che sono morte delle persone, certa gente dovrebbe pensarci prima invece di avere rimpianti dopo. Si potevano evitare eccome...e adesso avranno le vittime di questo disastro sulla propria coscienza...

Per domani?

Genova-Inter e Napoli-Juventus sono state sospese per l'alluvione. Secondo voi, di fronte a queste tragedie, deve fermarsi tutto il calcio oppure no?

city.it

sms: manda un sms con la tua opinione entro le 13.00 di oggi al 342 4111753, sarà pubblicato su city.it/ditelavostra.
facebook: diventa fan di City su Facebook (cerca Quotidiano City) e confronta le tue opinioni con quelle dei tuoi amici.