

L'elogio del doggy bag (farsi impacchettare gli avanzi) (dal Corriere della Sera del 7 luglio 2012)

Portare a casa quello che resta dopo aver mangiato al ristorante, una tradizione in Cina; basta una parola “dabao” alla fine del pasto e i camerieri si affrettano a recuperare vaschette di plastica e sacchetti ed a riempirli degli avanzi rimasti nei piatti. Il pasto non del tutto consumato in un locale viene consumato a casa. In America abbiamo una modalità simile, anche se con una connotazione ironica (doggy bag – busta per il cane), ma il risultato è lo stesso: un gesto civile e normale che permette al cibo di non andare sprecato. E' infatti inopportuno, se non immorale o non bello, sprecare il cibo che molti faticano ad avere in un mondo sempre più attanagliato dalla crisi economica. Il cibo così recuperato poi lo si può dare ad un mendicante, riutilizzarlo con i parenti, per uno spuntino della merenda dei figli. Questa abitudine ha anche un risvolto pedagogico per adulti e bambini: il cibo non si spreca. Non bisogna imbarazzarsi a chiedere al cameriere di recuperare il cibo avanzato: imbarazzante è vedere pietanze costate lavoro e fatica buttate nella spazzatura. (modificato da il “Corriere della sera” sabato 7 luglio 2012)

Ogni cittadino italiano butta ogni anno nella spazzatura circa 27 kg di cibo ancora commestibile: il 10% della pasta, del pane e il 15% della carne finiscono in spazzatura, per un totale di 6 milioni di tonnellate di cibo sprecato ogni anno (www.freshplaza.it/news_detail.asp?id=43980). Solo dalla grande distribuzione, si potrebbero recuperare 50.000 tonnellate di cibo.

(http://www.adnkronos.com/IGN/Speciali/Dire_Fare/Con-II-pane-che-unisce-al-via-il-recupero-degli-alimenti-dalla-grande-distribuzione_312057767629.html)

Associabile a questa notizia, c'è da segnalare l'iniziativa del Banco Alimentare “Un progetto per ridistribuire il pane invenduto”, che insieme ai panificatori sta realizzando per il recupero dell'invenduto.

Il Banco Alimentare è l'organismo al quale collaborano più di 500 aziende della filiera alimentare. Opera in Italia da 20 anni e solo nel 2009, ha raccolto più di 60.000 tonnellate di alimenti, tra i quali migliaia di tonnellate di frutta e verdura e circa 300 tonnellate proprio di pane nella città di Milano, distribuendole a più di 8.000 associazioni caritative in Italia. Alimenti che sono stati poi utilizzati per sfamare 1.500.000 di poveri, il 50% circa delle persone in uno stato di povertà alimentare, secondo la "Indagine sulla povertà alimentare" realizzata dalla Fondazione per la Sussidiarietà.

(<http://www.newsfood.com/q/7d3c6aee/banco-alimentare-un-progetto-per-redistribuire-il-pane-Invenduto/>)

12,3 miliardi di euro di cibo viene sprecato ogni anno in Italia, ma più della metà può essere recuperato: spreco generato per **il 55% nella filiera e per il 45% nelle famiglie** (www.nestle.it/.../12_3_miliardi_euro_cibo_sprecato_ogni_anno.aspx)

Pane avanzato buttato ? Non sia mai !!!!

Ci sono molte possibilità per il suo recupero.

Pane secco grattugiato da utilizzare per una miriade di ricette :

- per impanare delle fettine sottili, sottili di petti di pollo da cuocere in 1/2 burro e 1/2 olio di oliva per ricavare delle deliziose cotolette;
- da unire a cucchiaiate a 2/3 patate lessate e schiacciate, formaggio grattugiato, uova intere ed avanzi di affettati tritati (prosciutto/salame/mortadella o anche fettine di cotechino che vagano disperati nel frigo e diversamente finirebbero nel cassonetto) ricavando con le mani delle palline da impanare sempre nel pane grattugiato e poi friggere nell'olio bollente;
- minestra di pane grattugiato unendo il pane grattugiato a del bordo anche fatto con il dado.

Pane intero o a pezzi

- il famoso **pancotto** (dalle mie parti si chiama "panada" o "panessa"): pane a pezzi unito ad acqua, poco sale, un pezzo di burro, foglie di salvia, crosta di formaggio grana e lasciato cuocere a fiamma bassa per 1/2 ora circa;
- **gnocchi di pane**: pane a pezzi ammorbidito nell'acqua o nel latte, passato con il passaverdure, unendo farina bianca, uova intere fino a ricavare un impasto abbastanza morbido ma consistente, da gettare a cucchiaiate nell'acqua bollente, da scolare quando vengono a galla e condire con burro fuso;

Pane (michetta o sfilatino) di giornata o anche del giorno prima, tagliato a metà come per fare un panino, appoggiare su ogni metà qualche fettina(sottile) di emmental o fontina, alcuni pezzettini di alici sottolio, 1 o 3 capperi o olive snocciolate, scaldare nel fornello per poco tempo fino a che il formaggio si scioglie.

Pane a fette, bruschette a gogò

Di getto queste sono le prime ricette che mi vengono alla mente (ce ne sono molte altre anche per fare dei dolci) e mi consentono di non sprecare mai non dico un pane intero, ma neanche un solo boccone.

Nonna Ermanna 47 (<http://forum.leiweb.it/iodonna/come-vi-comportate-col-pane-vecchio/page-2>)