

food

AL PRANZO DI NATALE VINCE IL RISPARMIO ENERGETICO

Dalla crisi climatica al caro bollette: il Natale 2022 suggerisce scelte intelligenti in cucina. Niente arrosto, meglio il crudo e le cotture rapide. Gli ingredienti? Solo locali

Tutti a tavola, sì. Senza dimenticare tuttavia le esigenze del presente. Il Natale 2022 reca con sé lo spirito dei tempi, soprattutto nella celebrazione del suo rito più significativo che si ripete ogni anno nel segno della convivialità e della voglia di stare insieme. Dagli antipasti ai dolci, attraverso un lungo interludio di bontà, c'è da giurarlo, anche questa volta sarà una vera festa. A patto, però, di fare correttamente i conti con un commensale in più: il risparmio energetico. Potrà apparire volgarmente prosaico, d'accordo. Ma la questione, a ben vedere, è tutt'altro che da sottovalutare. Da un lato c'è la crisi climatica che chiama in causa, e non da oggi, anche una gestione sostenibile della cucina. Lo sanno bene gli operatori del territorio che da dieci anni si impegnano nello sviluppo di buone pratiche fondate sulla riduzione dei rifiuti, la valorizzazione delle materie prime locali e l'ottimizzazione dei consumi energetici. Queste strategie, all'origine del marchio "Ecoristorazione Trentino" [BOX], partecipato dalla Provincia, dal Comune e dalle principali associazioni di categoria, restano ovviamente un punto di riferimento. A maggior ragione in un contesto difficile come quello attuale. Già, perché al cambiamento climatico, come noto, si è aggiunta da qualche tempo anche la crisi energetica. I rincari, si sa, pesano sui bilanci familiari. E incidono, naturalmente, sui conti dei ristoratori, già colpiti nel recente passato dagli effetti della pandemia. Che fare, dunque?

CRUDO, PASSIONE SOSTENIBILE A FILIERA CORTA

La risposta è tutta in un binomio: attenzione e fantasia. Come dire, rispettare le regole d'oro e affidarsi alla creatività. Che poi, in fondo, è la sempiterna missione di ogni cuoco, dal professionista all'amatore. Il punto di partenza, ovviamente, è l'uso "responsabile" dei fornelli: meno si cuoce, più si risparmia. Niente brasato, insomma, "vietate" le pietanze stracotte che richiedono un forte dispendio di gas ed elettricità. Ottima, per contro, la scelta più radicale. Il crudo, si sa, può essere molto goloso, almeno a giudicare dal giudizio dei consumatori. Negli ultimi anni, rivela un'indagine di Uber Eats e Nextplora, l'approccio "nipponico" al pesce, ad esempio, ha saputo letteralmente conquistare gli italiani. Pur richiamando implicitamente l'estate, come ogni cibo freddo che si rispetti, il mare servito a crudo è giudicato desiderabile in ogni stagione dal 76% dei consumatori della Penisola. Soprattutto, risponde oltre la metà di loro, se gustato in compagnia.

Anche i carpacci, insomma, possono essere un'ottima proposta natalizia. Una scelta non necessariamente esotica, verrebbe da aggiungere, considerando la diffusa maestria nostrana nell'esaltazione dell'approccio minimale alle carni – di terra o di acqua – e alla sapiente arte della marinatura. Evitare la cottura significa ovviamente aiutare l'ambiente. A patto però di scegliere gli ingredienti giusti. L'impatto del cibo, infatti, è legato anche alle attività di trasporto e conservazione. Ecco perché diventa necessario puntare soprattutto su soluzioni fresche e a filiera corta.

FUORI I SECONDI: IL MINIMALISMO ESALTA I SAPORI DI CARNE E PESCE

«Il nostro consiglio è di concentrarsi sempre sui prodotti locali», spiega Anna Antonioli, coordinatrice di sala del Ristorante al Vo, storico punto di ritrovo per gli amanti della cucina tradizionale a Trento. «Un'ottima soluzione è rappresentata dalla "carne salada", tipica specialità trentina che viene proposta marinata sotto forma di carpaccio o tartare». E per chi non ama il crudo? Nessun problema, le alternative non mancano di certo: la carne può essere servita leggermente scottata ed è possibile cuocere completamente il pesce usando un metodo poco dispendioso come la preparazione al cartoccio. «Prendiamo un esemplare locale come il salmerino alpino», prosegue Anna. «Aggiungiamo erbe, patate, pomodorini e qualche buccia di limone e avvolgiamo il tutto nella carta stagnola. Dopo una breve passata in forno estraiamo. Chiusi nel cartoccio, che

imprigiona il calore, gli ingredienti continuano a cuocere in autonomia trattenendo i loro profumi». E il gioco è fatto.

PRIMI PIATTI: FANTASIA A TRAZIONE LOCALE

Quanto ai primi la filosofia non cambia. I tempi di cottura sono variabili ma decisamente ridotti, in ogni caso, rispetto ad arrostiti *et similia*. Gli ingredienti locali sono il tratto distintivo mentre il contrasto allo spreco è alla base di autentiche delizie. Un esempio? «I canederli sono una soluzione perfetta», ricorda ancora Anna Antonioli. «Si preparano con il pane vecchio ammorbidito nel latte insieme alle uova. E possono essere conditi in moltissimi modi. Formaggio del territorio, speck, lucanica trentina... insomma, ci si può davvero sbizzarrire seguendo il gusto e la fantasia. Le ricette sono innumerevoli». Buon appetito dunque. Dobbiamo davvero aggiungere altro?

ECORISTORAZIONE TRENINO, GARANZIA DI SOSTENIBILITÀ

La tutela dell'ambiente passa anche dalla gestione responsabile della ristorazione. Lo sa bene la Provincia autonoma di Trento che nel 2011 ha avviato un tavolo di lavoro sull'argomento con le principali associazioni di categoria. Lanciato l'anno successivo, il progetto "Ecoristorazione Trentino" si fonda su un Accordo di programma sottoscritto dalle parti con l'obiettivo di incrementare ed evidenziare la qualità ambientale della ristorazione locale, assegnando un marchio ai gestori che dimostrano di attuare azioni per la riduzione del loro impatto. Per ottenerlo, gli esercizi coinvolti, come ristoranti, pizzerie e alberghi, devono soddisfare alcuni requisiti decisivi in cinque diverse aree di interesse che coinvolgono i prodotti, la gestione dei rifiuti, gli acquisti non alimentari, il coinvolgimento della clientela nell'implementazione delle buone pratiche e l'attività di informazione. L'utilizzo di materie prime del territorio e la riduzione degli sprechi e dei consumi sono da sempre le strategie più importanti messe in campo dagli operatori.

Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone s.cons.a r.l.

Press: Tel. +39.0461.216039

E-mail: press@discovertrento.it

www.discovertrento.it