

---

## **Tv2000: “Avanzi il prossimo”, il programma di cucina contro lo spreco alimentare. Protagonisti gli studenti degli alberghieri**

“Avanzi il prossimo” è il primo programma tv dedicato interamente al recupero del cibo e alla lotta contro lo spreco alimentare, in cui la cucina s'intreccia all'economia e alla “cultura dello scarto”. Una gara culinaria, in otto puntate, tra istituti alberghieri italiani, condotta da Tinto e Fede (Nicola Prudente e Federico Quaranta), in onda su Tv2000 a partire dal 1° marzo, il mercoledì in prima serata. “Il tema della cucina negli ultimi anni si è ampiamente diffuso nel panorama televisivo. Oggi in quasi tutte le reti tv è presente almeno un programma con chef, fornelli e pietanze. Abbiamo una sorta di ‘inflazione culinaria’. Per questo ci siamo posti il dubbio se anche noi dovevamo inserirci in questo filone con una nostra proposta”, spiega il direttore di Tv2000. Morgante evidenzia come “la nostra è una televisione che cura con attenzione i contenuti e non potevamo sprecare le nostre risorse accodandoci o banalmente inserendoci in questo andazzo televisivo”. “È un tema però che ai telespettatori piace e allora ci siamo sforzati di offrire una proposta originale che tenesse conto degli insegnamenti e degli inviti di Papa Francesco, tendendo ben presente che gli altri spettacoli tv offrono quasi sempre ricette inarrivabili o inavvicinabili per la gente comune perché spesso troppo elaborate e con ingredienti costosissimi”. Soffermandosi sull'originalità della proposta di Tv2000, Morgante spiega che “consiste nel tornare indietro nel tempo alle ricette delle nostre mamme e delle nostre nonne quando nulla di ciò che era rimasto dal pranzo o dalla cena del giorno prima veniva cestinato”. “Con poco e con buon senso si realizzava tanto mettendo insieme creatività, originalità e risparmio. Abbiamo dunque guardato al passato ma anche al futuro in una prospettiva di sostenibilità. Sono stati ingaggiati due abili conduttori che di questi temi si occupano quotidianamente ma anche, ecco il tema della prospettiva, coinvolgendo gli chef del futuro. Abbiamo infatti voluto con forza che i protagonisti fossero anche gli studenti di alcune scuole alberghiere italiane. E la proposta è piaciuta molto. Ci ha colpito l'entusiasmo di questi ragazzi nel cimentarsi in cucina con una modalità inedita. Piatti buoni, con un aspetto invitante, realizzati con prodotti a basso costo, ‘avanzi’ ed evitando sprechi. Una cucina alla portata di tutti. Ecco dunque ‘Avanzi il prossimo’: una proposta editoriale ma anche culturale”. <https://www.youtube.com/watch?v=cjTRybunQsI>

Filippo Passantino