

---

## **Diocesi: Caritas Grosseto, partito il progetto “Mensa del riciclo delle famiglie. Imparare a non sprecare, ma a recuperare”**

Chef di prim'ordine del nostro territorio si mettono a disposizione della Caritas diocesana di Grosseto per un progetto estremamente importante. È stato intitolato “Mensa del riciclo delle famiglie. Imparare a non sprecare, ma a recuperare” ed è un vero e proprio corso di cucina per evitare sprechi ed evitare anche di gettare il cibo nell'immondizia. “Il compito di Caritas - sottolineano il direttore don Enzo Capitani e il coordinatore diocesano Alberto Delporto – è quello di educare prima di tutto ed educare alla carità. I servizi che eroghiamo sono il segno più evidente di questa premura, perché rispondono ad una sollecitazione evangelica, ma non sono il fine di Caritas. Ecco perché è importante lanciare anche delle iniziative come questa, che mirano ad accompagnare proprio le famiglie che aiutiamo, perché imparino a ritrovare l'autonomia che passa anche da scelte di risparmio consapevole. In questo caso, non ci siamo inventati nulla di nuovo, ma abbiamo attinto all'esperienza delle nostre mamme e nonne, abituate - come un po' tutte – a risparmiare anche recuperando il cibo perché nulla andasse sprecato”. È nato, così, un vero e proprio corso, che si tiene nella cucina della parrocchia SS. Crocifisso, in via Lavagnini 3, a Grosseto. Tre gli chef che, mettendosi ai fornelli, insegnano ai partecipanti ricette semplici per riutilizzare quel che già c'è in casa: Moreno Cardone, Giampiero Cesarini e Antonio Catani. Le lezioni di cucina si tengono due volte a settimana, il martedì e il giovedì, dalle 9.30 alle 12 e sono iniziate lo scorso 4 aprile per terminare il 27. Il 29 aprile, poi, pranzo conclusivo con tutti i corsisti. “Ringraziamo di cuore gli chef che con grande generosità si sono messi a disposizione per questo progetto che prima di tutto è educativo e ringraziamo don Roberto Nelli e la comunità del SS. Crocifisso per la disponibilità degli spazi e della cucina”, concludono don Enzo e Alberto Delporto. “Sono entusiasta di partecipare a questa importante iniziativa - commenta lo chef del ristorante L'Uva e il Malto Moreno Cardone -. La mia cucina, che affonda le radici nella tradizione gastronomica maremmana, si basa sul rispetto della materia prima e il rispetto significa prima di tutto non sprecare. Dagli scarti di un pranzo si possono creare dei piatti eccellenti, per esempio con il pesce, che è una mia specialità, si può fare di tutto, dal brodo a una zuppa golosa. Nel mio ristorante cerco di ridurre gli sprechi al massimo, prediligo la scelta di prodotti stagionali e provenienti da aziende locali, che operano nel rispetto dell'ambiente e dei suoi cicli”.

Gigliola Alfaro