
Natale: Padova, con "dolci ricicli" le Cucine economiche popolari contro lo spreco

Si chiama "Dolci ricicli" il progetto avviato per il Natale 2021 dalle Cucine economiche popolari di Padova. Un'iniziativa solidale che incrocia anche la lotta allo spreco, trasformando prodotti troppo maturi – in particolare frutta e pomodori – o in eccesso – uova e farina – in altri più durevoli. Se lo scorso anno le Cucine hanno proposto "Chef in relazione", un libro di ricette firmate da una decina di chef e pasticceri di alto livello (tuttora disponibile), per il Natale 2021 arrivano i "dolci ricicli". Si tratta di "sacchetti natalizi" composti da: un sacchetto di biscotti, realizzati da alcuni generosi pasticcerie e chef padovani, due confetture di frutta e una passata di pomodoro. Ma c'è sempre la possibilità di prenotare confezioni diverse a seconda della disponibilità dei gusti (susine, ciliegie, banane, pesche, banane e zenzero) e non mancano anche alcune mostarde di melone. Le marmellate sono state realizzate con la frutta e i pomodori in eccesso ricevuta dalle Cucine economiche popolari ricevuta dalla Coldiretti o dal Maap (mercato agroalimentare) e le ciliegie giunte da un'azienda agricola di Montecchia di Crosara (Vr) e date al Casale delle erbe di Bolzano Vicentino, azienda agricola biologica della rete di Campagna Amica, che ha messo a disposizione la competenza e la professionalità per confezionare le confetture e le passate. In tutto sono stati realizzati 3.400 vasetti (661 sono passate, il rimanente marmellate). Dalla generosità dei pasticceri sono invece arrivati circa 200 kg di biscotti. L'assemblaggio della confezione finale – con targhette, sacchetti e borsette con il logo delle Cucine realizzati e donati da Maragno Spa – è tutta delle Cucine economiche popolari. Ma i "dolci ricicli" riguarderanno anche gli ospiti delle CEP che riceveranno i biscotti di Natale realizzati dai ragazzi e ragazze dei percorsi di formazione in pasticceria dell'Enaip e quelli fatti a ridosso delle festività dai volontari delle Cucine insieme a un'amica pasticcera, grazie a 200 kg di farina data da Agugiari&Figna e uova in eccesso.

Filippo Passantino