

# Stagione che va, sapori che trovi ...senza buttare nulla!

**Sala gremita al ristorante BoPo di Ponteranica con l'iniziativa stagionale del DessBg "Il Gusto dello spreco - Taste the waste"**

Con l'arrivo ufficiale dell'autunno, il Distretto dell'Economia Sociale Solidale ha organizzato venerdì 26 settembre presso il BoPo di Ponteranica la seconda edizione dell'appuntamento stagionale Il Gusto dello spreco - Taste the waste, cena anti-spreco con condivisione di gusti e saperi, un menù creativo pensato per valorizzare ogni parte dei prodotti che utilizziamo nella nostra cucina e minimizzare gli scarti. La scelta della data ha voluto collegarsi alla Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sugli sprechi alimentari, istituita nel 2019 dalle Nazioni Unite, che si tiene il 29 settembre ed ha l'obiettivo di richiamare governi, imprese e cittadini ad un impegno concreto contro lo spreco in tutti i passaggi della filiera.

E proprio della necessità di un'azione collettiva si è parlato prima della cena insieme al giornalista e scrittore Raffaele Avagliano, che in dialogo con Diego Moratti, direttore responsabile di infoSostenibile, ha presentato il nuovo libro "Nostra eccedenza. La lotta allo spreco alimentare: un impegno per tutti".

Una serata ricca di stimoli e di partecipazione, conclusa con 60 persone sedute a due lunghe tavolate per gustare insieme alcune speciali proposte denominate "Scarti d'autore": ricette antispreco appositamente ideate dallo chef Salvo, insieme al barman Dimitri e a Silvia del BoPo, sulla base delle disponibilità stagionali e delle eccedenze raccolte dalla grande distribuzione organizzata e messe a disposizione "last-minute" dalla Dispensa Sociale.



**Riusciremo a ri-cucinare anche a casa un risotto così buono?**

## Risotto con crema di zucca e porri

con Verdure di Stagione di origine non scartata e Prodotti di origine recuperata (\*) con semi di zucca essiccati, gambi e parti di scarto dei porri

### Ricetta

#### Ingredienti X 4 persone

180 gr riso (carnaroli)  
250 g zucca delicata  
50 g porro  
600 ml brodo vegetale  
50 ml di vino bianco  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiai olio extravergine d'oliva  
50 gr burro

#### Preparazione

Prendete la zucca, tagliatela a fette. Eliminate la buccia, i semi ed i filamenti interni così da avere 250 g di zucca pulita. (I semi disponeteli su una teglia da forno con carta e metteteli ad asciugare in forno preriscaldato a 150 gradi x 1 ora) Riducete la zucca a dadini piccoli.

Tritate il porro, (le parti esterne più coriacee tagliatele sottili a julienne,

infarinatelo e frigetelo in abbondante olio di semi: serviranno per decorazione del risotto) versate l'olio in una pentola e fateci dorare il porro e la zucca.

Mescolate spesso e versate un mestolo di brodo vegetale, lasciate cuocere finché quasi tutto il brodo non sarà evaporato.

Prendete metà dei cubetti di zucca e teneteli da parte. Tuffate il riso nella pentola e fatelo tostare qualche minuto, mescolando spesso, sfumate con il vino e quando sarà evaporato aggiungete un cucchiaino di sale e un mestolo di brodo. Quando il brodo sarà evaporato mescolate ed aggiungete altro brodo. Mescolate spesso affinché il risotto non si attacchi sul fondo.

Frullate la zucca che avete tenuto da parte ed aggiungetela al risotto insieme al burro.

Mantecate, mescolate ed unite altro brodo vegetale se sembra troppo asciutto.

Servite e decorate con semi di zucca tostati e filamenti di porri fritti.

\* Alimenti scartati dalla Grande Distribuzione Organizzata, dall'Ortomercato e dalle Aziende Agro-Alimentari (eccedenze, prodotti prossimi alla scadenza, con qualche difetto al packaging e quindi non più commerciabili) ancora assolutamente edibili, e recuperati dalla Dispensa Sociale per ridistribuirli ad enti e istituzioni che si

occupano di persone fragili con bisogni alimentari.

La Dispensa Sociale è un progetto di economia circolare in bergamasca di Namastè cooperativa sociale in collaborazione con l'associazione Ridò. Nel 2024 sono stati salvati dallo spreco, donati e mangiati 169.937,570 kg di cibo (170 tonnellate!)

