PREMIATE LE MIGLIORI RICETTE CON GLI AVANZI CHE SONO STATE IL MENU DI UNA CENA CON OLTRE CENTO PERSONE

CHÂTILLON (zgn) Domenica scorsa, 30 novembre, si è conclusa la Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti alla quale, come ormai da diversi anni, aderisce l'Assessorato del Territorio e Ambiente. Durante la settimana, iniziata sabato 22 novembre, sono state organizzate diverse iniziative sul territorio nel solco del tema scelto dalla Commissione Europea per quest'anno, vale a dire la Lotta allo spreco alimentare. In primo luogo è stato ideato un concorso di ricette dal titolo "Non solo polpette... fantasie di ricette con avanzi nostrani per il pranzo di domani" finalizzato a valorizzare la capacità di cucinare piatti riutilizzando il cibo avanzato, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti e dei sapori del nostro territorio regionale. Le migliori tra le sessanta ricette pervenute sono state premiate nel corso di una cena solidale, a offerta libera, che si è svolta venerdì 28 novembre all'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon. Alla cena hanno partecipato più di cento persone e il ricavato, circa duemila euro, andrà ad alimentare un fondo dedicato a trasformare lo spreco in risorse, nell'ambito di un progetto della Fondazione comunitaria Onlus e di Slow Food della Valle d'Aosta.

La scelta delle ricette è stata curata da una commissione formata da membri di Slow Food Valle d'Aosta, dell'Unione Cuochi della Valle d'Aosta e dell'Assessorato del Territorio e Ambiente che hanno individuato, ex equo, le ricette di Stefania Bernardi di Alba, Patrizia Bongiovanni e Catia Pierotti di Aosta. Un particolare riconoscimento è andato poi alle classi quarta e quinta della Scuola primaria di Brusson, per aver proposto una piatto molto creativo e particolarmente legato alla tradizione valdostana, valorizzando i prodotti locali.