1/2

Foalio

Alta cucina con i prodotti provenienti dai Paesi in via di sviluppo

## Equo, solidale e anche buono

foglie è stato smentito da un manipolo di giovani studenti. La classe 2<sup>a</sup>G dell'istituto alberghiero Angelo Berti di Verona ha portato in tavola un intero menù avvalendosi di ingredienti del commercio equo e solidale Fairtrade Italia.

Piatti coloratissimi e cibi dall'Asia e dall'Africa hanno decorato una tavola tutta dedicata a quell'attività commerciale che si prefigge come obiettivo, a fianco del profitto, la lotta allo sfruttamento e alla povertà dei Paesi in via di sviluppo, da dove derivano i prodotti.

È il medesimo obiettivo di Fairtrade, un consorzio senza scopo di lucro del quale fanno parte realtà che operano nella cooperazione, nella solidarietà e, appunto, nel commercio equo e solidale. In Italia è nato nel 1994 ed è un consorzio, senza scopo di lucro, costituito da organismi impegnati nella cooperazione internazionale, nella solidarietà e nel commercio equo e solidale.

Nell'ambito della sesta edizione de "Io faccio la spesa giusta", Fairtrade ha proposto un progetto di lavoro all'istituto Berti: comporre un menù utilizzando ingre-

hi dice che mangiare dienti offerti dal consorzio. equo e solidale sia La risposta è stata entusiasta solo nutrirsi di semi e e i giovani futuri cuochi, supportati dal professore di laboratorio di cucina, Eugenio Ghiraldi, ce l'hanno messa tutta per dimostrare che si può portare sulla medesima tavola buona forchetta e solidarietà, senza rinunciare al gusto e, soprattutto, alla carne. Con un tocco di innovazione le tradizioni si intrecciano e nel piatto si possono combinare ingredienti del Sud del mondo con prelibatezze nostrane, senza costringere la cucina a compartimenti stagni.

I cuochi del Berti hanno suddiviso il menù per "isole": salato, dessert al cucchiaio o dolce a impasto, frutta, cocktail e caffè.

Piatto unico per l'ambito salato, dedicato per lo più al pollo, ora servito con riso Basmati indiano o thailandese, peperoni e succo di limone e arancia; ora con polpa di mango e zenzero e un po' di rucola; ora con cuscus marocchino, peperoni, cipolla e guarnito con spinaci saltati. A lato una purea di patate e banane o, in alternativa, conchiglie con pancetta, funghi e peperoni.

I piatti si accompagnano con vini di origine francese, ma prodotti in sud Africa, dai rossi dell'annata 2008 Merlot e Shiraz, al bianco

Chenin Blanc 2009; per il dolce, invece, un bicchiere di Semisuite white 2009, che può accompagnare una fetta di torta ad impasto di cioccolato fondente, con zucchero di canna, o a base di ananas. Il palato può essere deliziato anche da cioccolatini del medesimo impasto fondente. con una spolverata di cacao in polvere.

Un letto di ricotta, miele e mirtilli in zucchero accoglie, infine, una pallina di gelato alla banana.

Cocco e ananas per il reparto frutta e cocktail: il gustoso frutto giallo, del Ghana o del Costa Rica, può essere servito con una glassa di caramello flambè preparata al momento e un leggero velo di zucchero di canna. Ghiaccio, cocco e ananas nella Pignacolada no-alcol; banane dell'america latina a pezzi, invece, nella "banana colada" sempre rigorosamente analcolica. Un bicchiere rinvigorente è, invece, il punch con succo multivitaminico, ananas e una goccia di gra-

buon caffè d'aroma africano. questi ragazzi – spiega il diingredienti dei diversi Paesi Nuove. del mondo, anche con la no-

stra cucina. I prodotti del mercato equo e solidale appartengono ad una gamma variegata e possono concorrere al pasto in qualunque momento della giornata, dalla colazione alla cena. Si arricchisce, inoltre, il menù con determinati valori, legati al rispetto dei lavoratori e dell'ambiente, sperimentando nuovi piatti che prendono spunto dal ricco patrimonio del Sud del mondo».

Dalle arachidi del Mozambico alle noci di macadamia del Burkina Faso, i prodotti sono sia biologici sia convenzionali e sono commercializzati nel rispetto delle tipicità italiane. Fairtrade Italia, ad esempio, non commercia arance sudafricane, tutelando il mercato degli agrumi di Sicilia.

Nella borsa della nostra spesa equa, metteremo quindi il cacao con tutta la suggestione dell'Africa, profumando la casa con spezie e tisane dell'Estremo Oriente; ci sarà un po' di Argentina nel miele, e tutto il Perù nelle noci dell'Amazzonia. E u-A chiudere il tutto, un na volta davanti ai fornelli? C'è il nuovo libro cui si sono «Dal menù proposto da ispirati anche i giovani cuochi dell'istituto Berti: Equo rettore di Fairtrade Italia, e solidale. Un ricettario per Paolo Pastore - emerge co- tutti i giorni di Sophie Grime si possano mescolare gli gnon, edito da Tecniche

Noemi Cordioli

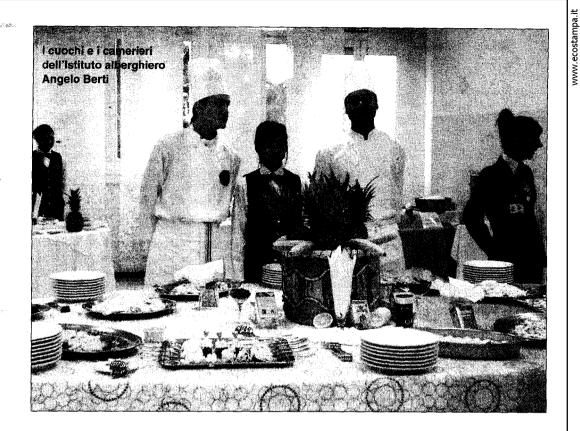
08-11-2009 Data

Pagina

9 2/2 Foglio

Dall'Istituto alberghiero Berti la dimostrazione che si può mangiare bene con un occhio di riguardo alla spesa giusta

VERONA fedele





Ritaglio destinatario, riproducibile. stampa uso esclusivo