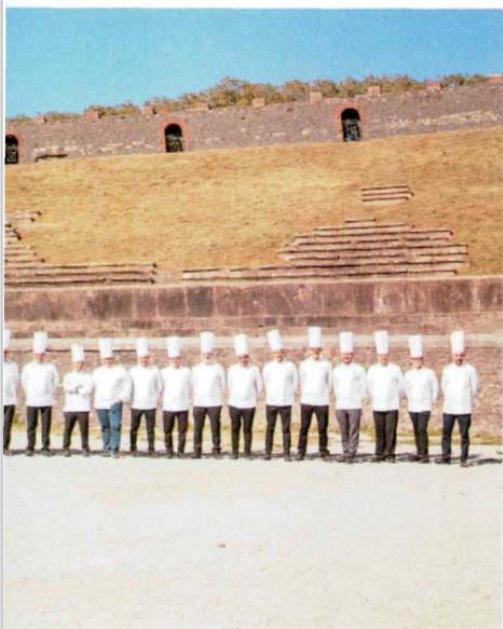


PASTICCERIA SOSTENIBILE



7



che garantiscono condizioni di benessere equamente distribuito per classi e generi. Un esempio? Frolla Microscottificio, una cooperativa nata nel 2018 a Osimo, ha l'obiettivo di fornire a soggetti socialmente svantaggiati un percorso di inserimento lavorativo. Una storia che nasce dall'incontro di un aspirante pasticcere, **Jacopo Corona**, e un operatore sociale, **Gianluca Di Lorenzo**, che lungo la loro strada hanno incontrato **Silvia Spegne**, mamma di un ragazzo con disabilità che ha deciso di unirsi al team. «Volevamo un prodotto di pasticceria che accomunasse tutti e che fosse sfornato da ragazzi disabili. Allora abbiamo pensato al biscotto fatto come una volta, con farine esclusivamente locali delle nostre Marche. Ci siamo fatti aiutare da pasticceri professionisti e abbiamo iniziato a sperimentare le ricette: volevamo un prodotto gourmet, che piacesse, ma

soprattutto che valorizzasse il lavoro dei nostri ragazzi». Una storia altrettanto bella è quella della Pasticceria Giotto: un laboratorio di pasticceria professionale all'interno del carcere di Padova che sforna dolci artigianali con il rigore dell'alta pasticceria. «Nel 2005 abbiamo portato il laboratorio di pasticceria nel carcere Due Palazzi di Padova per lavorare fianco a fianco con i detenuti. Il nostro obiettivo è far sì che il lavoro in carcere diventi un ponte tra il mondo fuori e quello dentro. Grazie al nostro progetto più di 200 detenuti sono stati guidati in un percorso formativo e professionalizzante nell'arte pasticceria». Non da meno la chef **Viviana Varese**, da sempre impegnata in progetti che uniscono l'amore per la sua professione e il suo costante impegno nel sociale. La chef, attivista a favore della comunità LGBTQ+ e sostenitrice dell'inclusione sociale a ▶

LE STORIE



8

ANCHE LA MIXOLOGY SCOPRE LA SOSTENIBILITÀ



L'attenzione alla sostenibilità, nel mondo del vino, è iniziata ormai da più di un decennio, mentre la sensibilità verso le tematiche calde legate all'ambiente e al sociale, nel comparto dei cocktail, è molto più recente. Ci sono delle realtà che stanno lavorando moltissimo in questa direzione, tanto da aver acquistato delle macchine che polverizzano il vetro delle bottiglie per dargli nuova vita. Al di là di questi casi estremi, da qualche anno i principali concorsi richiedono l'ecosostenibilità dei drink proposti. Nella realizzazione dei cocktail sono infatti moltissimi gli ingredienti che possono essere usati fino al loro completo esaurimento e quindi seguendo i dettami dell'economia circolare che prevede non solo che non ci siano scarti, ma anche che le materie prime vengano completamente riutilizzate. A questo proposito penso a uno dei miei signature cocktail, l'**Oshiroi**, fatto con il prodotto di scarto della spremitura del sake e i fondi di bollicine avanzati dalla mescita al calice. Spesso, poi, proprio per sfruttare al meglio ingredienti e sinergie, c'è collaborazione tra chi si occupa del beverage e della pasticceria. Ad esempio, fino a poco fa, avevamo in carta la **yuzu tarté**, ovvero una tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera allo yuzu e crema di lamponi, alla quale abbinavo un twist del cocktail **Clover Club**. La pasticceria impiegava i tuorli dell'uovo per la pasta frolla e per la crema, io utilizzavo l'albume per dare emulsione e texture al cocktail. Possiamo quindi dire che, anche nel comparto food&drink, vale la regola che nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma, ovviamente guidato dal nostro estro e seguendo i limiti della ragionevolezza.

– **Tommaso Mauro**, bar manager The Coat Club di Cepagatti (PE)

PASTICCERIA SOSTENIBILE



9

tutto tondo, sin dal suo esordio si è battuta per affermare il ruolo delle donne che lavorano nell'ospitalità. Così è nata "Io sono Viva", la nuova gelateria artigianale con pasticceria all'interno del Mercato Comunale Isola a Milano. La squadra tutta al femminile è formata in collaborazione con CADMI – Casa di Accoglienza delle Donne Maltrattate di Milano – con l'obiettivo di ridare alle donne vittime di violenza dignità e indipendenza economica attraverso il lavoro.

LA SOSTENIBILITÀ, DOMANI?

Al di là del rischio, sempre presente, di greenwashing – ossia di un ecologismo puramente di facciata – sono tante, come abbiamo visto, le buone pratiche e le dichiarazioni di intenti; ma cosa ci possiamo realmente aspettare in un imminente futuro? Il trend della food

sustainability continuerà a permeare la narrativa e l'agire globale? «Oggi di sostenibilità, anche in cucina, si parla molto, a volte anche a sproposito. Che alla base ci sia un'operazione promozionale non è da escludere, ma è anche vero che il Covid ha contribuito a deviare il corso naturale delle cose», spiega **Paolo Corvo**, professore associato di Sociologia Generale presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e autore del volume *Il cibo del futuro* (Carocci Editore, 2021). «Durante la pandemia la consapevolezza è aumentata. Le persone sono tornate in cucina e mettendo le mani in pasta si sono rese conto di quanti sprechi avvengono ai fornelli e di quanti potrebbero essere evitati. Lo stop forzato ha fatto sì che la fretta nel fare la spesa e il preparare fast abbiano lasciato il posto a un'immagine più slow della cucina. Si è tornati, così, a far proprio un concetto tanto elemen- ►

8. Io sono Viva, la nuova gelateria artigianale con pasticceria sostenuta dalla chef Viviana Varese all'interno del Mercato Comunale Isola a Milano: squadra tutta al femminile formata in collaborazione con CADMI, la Casa di Accoglienza delle Donne Maltrattate di Milano
9. Pasticceria Giotto
10. Tonka, gelateria ad Aprilia

LE STORIE



10

tare quanto fondamentale: solo scegliendo la qualità si possono portare in tavola cibi salutari e gustosi. Da qui, la rinnovata voglia di acquistare materie di prima scelta e che allo stesso tempo garantiscano la giusta retribuzione a chi le produce seguendo canoni etici e sostenibili, ossia mettendo al centro il rispetto del suolo e del benessere animale. Cavalcare queste buone pratiche, consolidarle e diffonderle, sta ora allo Stato, che deve trovare il modo per incentivare l'acquisto sostenibile; questo equivale ad attivare una politica di prevenzione sanitaria che non può essere appannaggio esclusivo delle élite economiche e culturali. Anche altri attori sociali, come la scuola e i media, possono giocare un ruolo decisivo ma, comunque la si veda, il modo di consumare di oggi non è più sostenibile: i rischi di carestie e di disuguaglianze sono troppo concreti per continuare con un consumismo fine a sé stesso». ♦

IL GREEN CONQUISTA ANCHE LA GELATERIA



Anche la gelateria ha cominciato da tempo a percorrere i sentieri del less plastic, della riduzione dei consumi energetici, della selezione degli ingredienti in base al loro minore impatto ambientale. Lo scorso anno, io ho sposato il progetto Treedom, ossia una piattaforma che dà la possibilità di piantare alberi in varie zone del mondo avviando così un processo virtuoso sia nella battaglia all'inquinamento, sia nello sviluppo socio economico, favorendo la diffusione di realtà lavorative che garantiscono condizioni ambientali e remunerative eque. I frutti degli alberi che abbiamo piantato sono stati utilizzati per dare corpo alla ricchissima carta di Tonka, la mia gelateria con sede ad Aprilia. Quest'anno, invece, abbiamo deciso di lavorare in sinergia con l'azienda apistica del mio territorio, Ape d'Oro: una collaborazione che ha portato all'elaborazione di 10 nuovi gusti studiati in base alle caratteristiche delle diverse tipologie di miele. D'altronde un terzo del nostro cibo dipende dall'opera di impollinazione delle api e degli insetti impollinatori. Il concetto di biodiversità, quindi, va esteso a tutti quegli organismi, api in primis, che contribuiscono a tenere il sistema in equilibrio e che come tali vanno preservati e tutelati per garantire a noi e ai nostri figli un futuro migliore.

– Valerio Esposito, gelatiere di Tonka ad Aprilia (LT)