

“Tempi di Recupero Week” riparte per promuovere il riuso

scritto da Riccardo Isola | 22/01/2024



Dal 3 all’11 febbraio torna l’evento itinerante e a più voci e mani che sensibilizza alla sostenibilità alimentare

Si parte per la nuova edizione di “**Tempi di recupero week**”. Una settimana che accoglie chef, osti, gelatieri, artigiani, bartender, vignaioli e curiosi di enogastronomia da ogni angolo del globo con un chiaro e semplice obiettivo: **promuovere consapevolezza e recupero in cucina**.

«Vogliamo far risuonare la nostra voce - spiega **Carlo Catani**, ideatore del format - rendendo evidente la nostra passione per la cultura gastronomica, il recupero alimentare e la sostenibilità. Lo vogliamo fare nel modo caratteristico che ci contraddistingue, cioè attraverso un approccio ludico e conviviale che rende la nostra rete ancora più solida e tenace».

Tempi di recupero week 2024, un evento per riflettere e ispirare

Dal 3 all'11 febbraio, gli aderenti propongono le loro idee di cucina del recupero attraverso un menu o un piatto con cene a più protagonisti nel piatto e nel bicchiere, con prodotti di artigiani e vignaioli, bartender o gelatieri.

«Gli obiettivi sono ambiziosi, - prosegue Catani - vogliamo ispirare e coinvolgere persone di ogni provenienza, in cui gli osti e le osterie hanno ruolo chiave e privilegiato, per creare un cambiamento significativo nel quotidiano. Desideriamo offrire spunti di riflessione che possano stimolare l'adozione di piccoli o grandi cambiamenti per rendere la nostra vita più sostenibile».

Partito nel 2019 con circa 180 aderenti, di cui 40 operanti all'estero, il progetto *«ha subito un rallentamento nel biennio 2020-2021 - spiega Catani - a causa del Covid e delle conseguenze imposte dalla pandemia. Questo non ci ha fermato e già nel 2023 gli operatori che hanno aderito sono stati un centinaio. Bisogna inoltre dire che se all'inizio l'adesione era libera, oggi invece chiediamo di associarsi all'associazione. Stando alle nostre previsioni - chiude Catani sul capitolo - quest'anno potremmo arrivare anche a 150 adesioni».*



«Nel 2023, il progetto ha coinvolto un centinaio di nuovi operatori che ne hanno sposato la filosofia e quest'anno potremmo arrivare anche a 150 adesioni», dice Carlo Catani.

Per promuovere maggiormente tale filosofia, saranno devoluti parte dei proventi a sostegno di due progetti affini. Il primo è di [Slow Food Italia](#) che si è attivata per la raccolta di fondi in favore degli apicoltori forlivesi e ravennati e il secondo è **Botteghe Arti e Mestieri** della cooperativa sociale Areté di Faenza, che si occupa della produzione e vendita di pasta fresca realizzata a mano.

«In estrema sintesi - rimarca Catani - è importante questo lavoro in ambito gastronomico, in quanto utilizzare tutta la materia prima regala sensazioni organolettiche nuove ed emozionanti. Dal punto di vista etico direi che i riflessi siano alquanto intuibili, se utilizziamo tutto di fatto si azzerà lo spreco. Ma poi ci sono anche gli ambiti legati alla salvaguardia del territorio, dell'ambiente, della memoria e della biodiversità. Infine, da non sottovalutare, un altro aspetto è quello economico».

I partecipanti di questa edizione

Per ora tra i partecipanti che hanno deciso di aderire all'edizione di quest'anno di **“Tempi di Recupero Week 2024”** ci sono gli chef: Gianluca Gorini (daGorini), Cesare Battisti (Ratanà), Alessandra Bazzocchi (Osteria la Campanara), Riccardo Agostini (Il Piastrino), Jacopo Ticchi (Trattoria da Lucio), Sarah Cicolini (Santo Palato), Daniele Citeroni (Osteria Ophis); i gelatieri Giulio Rocci (Ottimo! Buono non basta), Stefano Guizzetti (CiaccoLab); gli artigiani Davide Fiorentini ('o Fiore Mio), Pasquale Polito (Forno Brisa), Michela Bunino (Azienda Agricola Alba); i vignaioli Mauro Giardini (Villa Venti), Francesco Bordini (Villa Papiano); e tra i bartender Federico Ercolino (19.86). La lista è provvisoria e in via di aggiornamento.

“Il Chilometro Consapevole”, un libro scritto da Petrini e Catani

È possibile capire se e quanto un prodotto sia buono, pulito e giusto? Possiamo armarci di uno strumento che consenta di chiarire pragmaticamente i dubbi su ciò che acquistiamo? Misurare la sostenibilità è arduo, forse impossibile, ma è utile dotarsi di strumenti intuitivi, che ci consentano di poter effettuare le nostre scelte. Diventa poi necessario nel mondo occidentale, dove gli acquisti vengono fatti di fretta e quasi esclusivamente in luoghi che accorpano diverse classi merceologiche.

Da queste domande e da queste considerazioni nasce il libro [“Il Chilometro Consapevole”](#) uscito per Slow Food Editore, da scritti da Carlo Catani insieme a Carlo Petrini. Nelle pagine si susseguono 29 diversi contributori, di esperti mondiali nelle varie tematiche di sostenibilità e quindi consapevolezza, incluse alcune esperienze di soci della rete dei recuperatori.



Da sn, Carlo Petrini e Carlo Catani, curatori del libro.

Il chilometro consapevole si propone di diventare uno strumento semplice e intuitivo in primis, con spazio per schede di approfondimento, utilizzabile da tutta la filiera, attraverso cui avere risposta a qualche domanda e stimolare ulteriori approfondimenti. Più in generale si propone di comunicare la complessità dietro a semplici gesti quotidiani, ovvero ad essere consapevoli.

«Siamo certi che quanto scritto nel libro non possa comunque essere esaustivo - spiegano i curatori - non ne era il fine, ma è innanzi tutto l'occasione, l'incipit di un movimento più ampio che vogliamo seguire».