Avanzi d'autore, i consigli dei cuochi per non sprecare il cibo

img-20161228-161701-06096fab

“Se un cuoco spreca, l’economia della sua impresa è a rischio”. Parola di **Paolo Massobrio**, che ha chiesto a dodici cuochi coronati (la corona è il massimo dei punteggi del Gatti Massobrio, la guida nazionale ai ristoranti edita da Comunica Edizioni) come fare a non sprecare fra le mura domestiche.

img_20161228_161614E nel libro **Avanzi d’Autore** (pagine 160 - euro 14,90) che inaugura la collana de “I Libri del Golosario” di Cairo Editore, appaiono i consigli aurei di **Gianfranco Vissani** (gennaio), **Carlo Nan** (febbraio), **Paolo Teverini** (marzo), **Davide Oldani** (aprile), Anna Dente (maggio), **Nadia Santini** (giugno), **Alfonso Iaccarino** (luglio), **Moreno Cedroni** (agosto), **Davide Scabin** (settembre), **Luisa Valazza** (ottobre), **Paolo Donei** (novembre), **Cesare Giaccone** (dicembre). In tutto **120 ricette**, realizzate dalla maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera che, mese dopo mese, analizza il rapporto con le stagioni con un occhio al frigorifero, la vera fonte dello spreco alimentare.

“Si usa il frigorifero come un armadio – dice Paolo Massobrio – nel cui fondo ci sono **cibi da buttare**, spesso dimenticati. Anche se questo Natale ha mostrato un virtuosismo degli italiani che non solo hanno sprecato meno, ma pure si sono ingegnati nel recuperare gli avanzi”.

E allora ecco come fare le **crocchette di formaggio** alla Cesare Giaccone, gli **gnocchi di polenta** di Luisa Valazza o gli **arancini di riso con salsa di zuppa di pesce** di Paolo Teverini. Vissani si cimenta invece col **risotto con cavolfiori e cotechino in salsa di arancia**, mentre Davide Scabin prende **l’uovo, affogato in camicia con guazzetto di aglio affumicato**. Ma c’è anche la **zuppa di pane e uova**, il **timballo di maccheroni**, la **verza ripiena al forno** e l’immancabile **pappa al pomodoro**, oltre ai **gratin** in varie versioni e ai fritti, passando per le **polpette**. E il dolce? Uno su tutti: il **salame al cioccolato**.