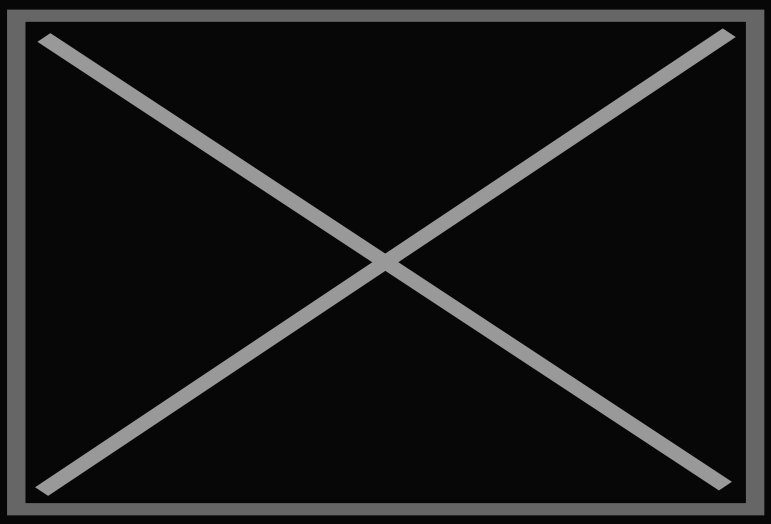
Favela Organica, per combattere gli sprechi di cibo

favela-organica-div1-02bb599d

Quante volte si è parlato di dare nuova vita agli avanzi di cucina, con l'intento di contribuire concretamente alla lotta contro gli sprechi? Beh, c'è chi è passato con successo dalle parole ai fatti. Si chiama Regina Tchelly ed è una ex casalinga brasiliana che ha dato vita al progetto Favela Organica, che prevede la realizzazione di ricette sostenibili al 100% perché realizzate riciclando gli avanzi di cibo.

Dopo anni di gavetta in una delle più disagiate aree di Rio de Janeiro, Regina, ha deciso di cambiare le cose: ha impiantato un orto biologico tra le favelas e senza contributi statali, visto che le sono stati negati! Così oggi può attingere a prodotti della "sua" terra, ma anche a tutti i resti vegetali che altrove hanno un'unica destinazione: la pattumiera. Infatti - spiega Regina - qui il cibo scartato come i gambi, le bucce, le foglie, i semi, viene lavorato e trasformato, per dimostrare e insegnare che è possibile realizzare piatti gustosi con quello che di solito è scartato nella cucina di casa.



Oggi, Favela Organica, cui partecipano altri 12 residenti della bidonville, offre oltre 450 ricette originali, tutte eco sostenibili, naturalmente.«La gente a volte rende troppo complicato quello che fa. Io sono a

favore della semplicità. Sono convinta che l'alimentazione può cambiare il mondo», sogna Regina.