Cucinare il futuro: quando la sostenibilità parte dalla cucina

20260130185557phdiameustachip-dsc0194

Cosa può insegnarci una cassetta di cottura sulla trasformazione sociale? Come si traduce un gesto apparentemente minimo in leva di cambiamento collettivo? Di questo tema si è occupata la tavola rotonda: “Cucinare il futuro: quando la sostenibilità parte dalla cucina” che si è tenuta a Firenze a Villa Fabbricotti, sede di Toscana Promozione Turistica. Al centro del confronto, un oggetto tanto antico quanto contemporaneo - **la cassetta di cottura** - diventa il punto di partenza per ragionare su riduzione dei consumi energetici, valorizzazione del cibo e del tempo, educazione ambientale e costruzione di relazioni comunitarie.

L’iniziativa è realizzata da Slow Food Toscana, dalla cooperativa di comunità Filo&Fibra in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto della Regione Toscana che promuove il turismo enogastronomico. La cassetta di cottura, emblema della cucina lenta, funziona per inerzia termica: si porta il cibo a ebollizione, si spegne il fornello e si lascia che la cassetta, isolata dalla lana, completi la cottura lentamente. Questo utensile da cucina si rivela un vero e proprio paradigma di economia circolare che incarna il concetto di “antispreco” in ogni sua dimensione: risparmia tempo sottraendo il cuoco alla sorveglianza continua dei fornelli, abbatte drasticamente i consumi energetici spegnendo la fiamma dopo pochi minuti, riduce l'uso di acqua e le emissioni di CO?. L’impatto positivo non si limita solo all’ambiente, ma anche alla qualità della vita.

I DATI SULL’IMPATTO AMBIENTALE

A testimoniare gli effetti concreti e misurabili sull’ambiente, ci ha pensato il ricercatore **Benedetto Rugani** che ha presentato uno studio LCA (Life Cycle Assessment). I dati dimostrano che, utilizzando la cassetta di cottura, è possibile evitare tra il 66% e l’86% dell'impatto, a seconda dell’indicatore

ambientale considerato. L'utilizzo della cassetta artigianale consente di risparmiare, in media, 80 minuti per la preparazione di un singolo piatto, che, in termini di paragone equivarrebbero a più di 400 giorni di ferie guadagnati in dieci anni di utilizzo della cassetta, oltre a tutta l'energia non consumata (e il denaro risparmiato) tenendo il piano cottura spento. La cassetta consente inoltre di risparmiare, in media, 38 cl di acqua ogni volta che siprepara un pasto per 4 persone, il che si traduce in un risparmio di oltre 900 litri d'acqua nell'arco del tem- po di vita della cassetta. In base ai dati potremmo tracciare questi scenari, se 1 milione di persone utilizzasse la cassetta: preparare 120 pasti all'anno in cassetta significherebbe risparmiare fino a circa il 30% di acqua a piatto, ovvero un potenziale risparmio di 3,800 metri cubi d'acqua. Cucinando per 10 volte al mese in cassetta, anziché sul fornello a gas, si potrebbero ridurre in un anno le emissioni di carbonio fino a circa 19 kg di CO2-eq.

Per Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione Turistica, «*la cassetta di cottura risponde perfettamente alle esigenze di un turismo responsabile e a contatto con la natura, offrendo una soluzione pratica ed ecologica per la preparazione dei pasti in contesti outdoor, senza rinunciare alla qualità e al gusto che caratterizzano la tradizione gastronomica toscana. Inoltre, incarna con straordinaria efficacia i valori fondanti di Vetrina Toscana, il cui manifesto si ispira a una visione di sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica, sociale e culturale*».

Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, ha aggiunto: «*Garantire resilienza e sostenibilità nei sistemi agroalimentari locali è certamente una delle sfide di oggi alle quali guardare con fiducia e speranza: con la forza di chi crede nelle idee e nel potere dell'umanità di modificare gli eventi. A partire dai piccoli gesti quotidiani, quelli della scelta e della cura. La cassetta di cottura, oltre a essere uno strumento culturale significativo, ha implicazioni di virtuosità ambientale rilevanti che ci permettono di attingere a preziosi saperi e pratiche tradizionali per rispondere a queste sfide. A portare avanti il progetto è una comunità Slow Food imperniata, come piace a noi di Slow Food, su relazioni umane nella cornice di una visione olistica per la quale "tutto si tiene"*».