

ITALIANI NEL MONDO

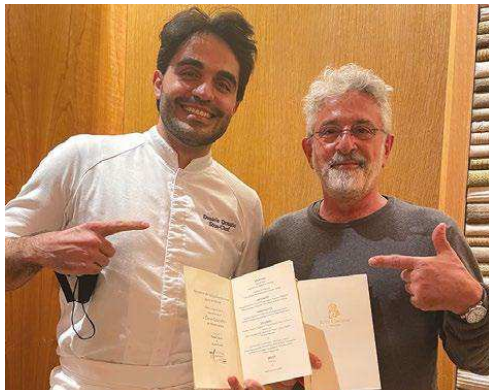
VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

“Cene Galeotte” al Cinéma du Musée

Proiettata la pellicola di Fabrizio Laurenti (in sala) e Claudio Cutri sulla rieducazione dei detenuti attraverso la cucina, seguita da una cena al ‘Ritz Carlton’ ispirata al documentario

MONTRÉAL – Un film di impegno sociale per sensibilizzare l'opinione pubblica Italo-Canadese sull'importanza della rieducazione dei detenuti. In questo caso, un percorso formativo attraverso cene mensili aperte al pubblico e realizzate con il supporto, a titolo gratuito, di chef professionisti. Stiamo parlando della pellicola “Cene Galeotte”, realizzata da **Fabrizio Laurenti** e Claudio Cutri, che è stata proiettata (in italiano con sottotitoli in francese) il 25 novembre al Cinéma du Musée di Montréal, nell'ambito della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che si è svolta dal 22 al 28 novembre. Presenti il regista Laurenti, che ha risposto alle domande ed alla curiosità di un pubblico molto sensibile al tema proposto, la stampa, la Console Generale d'Italia a Montréal **Silvia Costantini** ed il neo Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, **Sandro Cappelli**. Il documentario prende il suo titolo da un progetto realizzato

dalla casa di reclusione di Volterra, con la supervisione artistica del giornalista **Leonardo Romanelli**: una volta al mese, uno chef stellato è chiamato a guidare i trenta carcerati addetti alla cucina, per preparare una cena gourmet. Il pasto viene poi servito a degli ospiti esterni e il ricavato della cena viene devoluto alla Fondazione “**Il Cuore Si Scioglie**”, che a sua volta realizza progetti di beneficenza in collaborazione con il mondo del volontariato laico e cattolico. Un progetto, insomma, che vuole favorire il reinserimento dei detenuti nella società, una volta liberi, e rendere più umano l'ambiente del carcere. In oltre 30 casi, questa esperienza si è tradotta in impiego presso ristoranti e strutture esterne, appena terminata. “Purtroppo, con la pandemia, il programma è stato bruscamente sospeso - ha sottolineato il regista Laurenti - e, ad oggi, non sembra ci siano le condizioni per una ripresa a breve. Un vero peccato, per i detenuti, ma anche per noi



Il sotto-chef Daniele Donato con il regista Fabrizio Laurenti

‘esterni’, che potevano vivere un’esperienza culinaria di ottima qualità, ma soprattutto un’esperienza umana eccezionale, mangiando gomito a gomito con le guardie carcerarie e con i detenuti. In quattro anni - ha continuato Laurenti - ho avuto la possibilità di filmare cinque cene nel carcere, girando tante scene da cui poi è nato questo film, che vuole essere la testimonianza di un esperimento decisamente innovativo”. Naturalmente l’evento non poteva che concludersi con una cena ispirata al documentario:

un menù squisito (suppli di riso, crostino di fegatini, tartare di manzo, paccheri con zucca, agnello arrosto, baccalà alla “Livornese”, tiramisù e babà al limoncello) gentilmente offerto dall’Istituto di Cultura e preparato dai rinomati cuochi del prestigioso ristorante ‘Maison Boulud’ al Ritz Carlton. “Abbiamo preso spunto dal territorio in cui sorge il penitenziario di Volterra, la Toscana, abbiamo riprodotto alcuni piatti mostrati all’interno del film ed abbiamo tenuto conto della stagionalità delle ricette”. A spiegarci i piatti proposti è stato il sotto-chef **Daniele Donato**, giunto a Montréal da 3 anni e mezzo, originario di Diamante, in provincia di Cosenza, specializzato all’ALMA di Parma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana; con, alle spalle, esperienze nei ristoranti di Parigi, con lo chef Vittorio Beltramelli, e a New York, con lo chef francese Daniel Boulud, prima di approdare in Québec, grazie allo chef di origini siciliane, Riccardo Bertolino, fino a qualche tempo fa a capo della cucina della ‘Maison Boulud’. (V.G.)





Vito & Giacinto
Courtier Immobilier

GENTILE
PREVENTIVO GRATUITO

514 825.1720
vito.gentile@hotmail.com



RE/MAX
RE/MAX L'ESPACE
Agence Immobilière

514 816.7270
giacinto.gentile@gmail.com

180 rue Peel #200 Montréal H3C 2G7

Adesso è il miglior tempo per vendere, chiamateci per un preventivo gratuito



Sostenibilità nell'agroalimentare

Mangiare Italiano conviene all'ambiente

Dal 2013 al 2020 i big dell'industria dolciaria e della pasta hanno ridotto dell'11% le emissioni di anidride carbonica per una quantità pari a 69 milioni di Kg di CO2 in meno, equivalenti al consumo di circa 36.300 autovetture.

È quanto si evince dal secondo Report di Sostenibilità di Unione Italiana Food, associazione che riunisce 450 aziende dell'agroalimentare, con 20 settori merceologici rappresentati. L'impronta ambientale positiva emerge anche da altri dati.

Basti pensare che sono stati risparmiati 270mila metri cubi di acqua, equivalenti a 2 volte la capienza del Colosseo (-4%) e i rifiuti recuperati in più sono 19,5 milioni di Kg (+33%).

Le sette categorie merceologiche prese in considerazione sono pasta, prodotti da forno, cacao e cioccolato, gelati e confetteria, che generano in Italia un valore complessivo di circa 20 miliardi di euro l'anno.

I dati contenuti nel report provengono da 36 stabilimenti produttivi situati su tutto il territorio italiano che fanno capo a dieci tra i principali aziende dell'alimentare del Bel Paese.

Se nella produzione, i prodotti da forno spiccano per gli importanti risparmi nelle emissioni di anidride carbonica (circa il 42,7% dal 2013 al 2020) e il settore della confetteria per il risparmio nell'utilizzo di acqua (si calcolano almeno 14,51 metri cubi di acqua in meno per ogni tonnellata di prodotto), il settore del cacao e del cioccolato eccelle in materia di utilizzo di energia elettrica rinnovabile, passato dal 7% nel 2013 al 100% nel 2020.

Ma la migliore performance in termini ambientali la realizza il piatto principe della cucina ed enogastronomia italiana, la pasta che risulta in ogni passaggio della filiera dal campo alla tavola una vera amica dell'ambiente.

Infatti, secondo il rapporto i consumi idrici hanno subito un calo del 20% circa negli ultimi 7 anni, mentre i rifiuti recuperati sono circa il 95% del totale e l'emissione di anidride carbonica corrispondente è diminuita del 21% circa.

In questo modo l'impatto ambientale di questo comparto, dalla produzione alla trasformazione fino al consumo, è decisamente basso. Basti pensare che è sufficiente 1 mq globale, ovvero la misura dell'area biologicamente produttiva di mare e di terra necessaria a rigenerare le risorse consumate durante la produzione per porzione di pasta.

Anche la sua impronta ecologica è minima con appena 150 grammi di CO2 equivalente. A ciò si aggiunge che anche per il consumo di acqua, la pasta è all'avanguardia ambientale. Un pastificio, infatti, per produrre un chilo di pasta usa non più di tre litri d'acqua. Ma è tutta la filiera della pasta ad essere sostenibile.

Oggi, le tradizionali tecniche di produzione utilizzate dalle aziende agricole hanno un limitato impatto ambientale e un'ottima resa qualitativa. La coltivazione del frumento incide in modo marginale, solo per il 37%, sul totale delle emissioni di anidride carbonica. Discorso identico per l'imballaggio, (6% di CO2) che è costituito da materiali immediatamente riciclabili come il cartoncino o il classico film plastico. Anche durante la realizzazione del packaging le conseguenze sull'ambiente sono ridotte.

Infine, la trasformazione industriale, compresa anche la molitura, si attesta al di sotto del 15% delle emissioni di CO2 e la distribuzione si ritaglia una quota minima (4%) dell'impronta carbonica del pacco di pasta.

Insomma, questo rapporto racchiude tutto ciò di cui oggi il mondo discute, dalla lotta all'emergenza climatica, alla stretta correlazione tra i sistemi alimentari globali e la salute umana e ambientale, alla necessità di mettere in atto una sostenibilità che non sia solo una promessa non mantenuta alle nuove generazioni.

Altro aspetto non trascurabile è il forte legame che queste aziende conservano con i propri territori di origine. Ormai, per il settore alimentare italiano la sostenibilità si è affiancata a qualità e sicurezza come uno dei fattori di crescita e competitività.