

Roma: RegenerEat

martedì, 30 luglio 2024



di *Barbara Panariello*

Si è svolto lo scorso 25 luglio, nella bella location Boscolo di Via dei cerchi di fronte al Circo Massimo a Roma, l'importante evento **RegenerEat** organizzato dalla **Cogea Corporation** azienda di Aprilia leader nella rigenerazione. Focus dell'incontro i nuovi scenari sulla sostenibilità e rigenerazione nella gastronomia italiana dal punto di vista dei professionisti del settore. Giornalisti, chef stellati, imprenditori nel settore, food blogger e food influencer hanno fatto parte del pubblico. Protagonisti della tavola rotonda, moderata dal giornalista e conduttore RAI **Massimiliano Cerofolini**, da sempre attento al tema del riutilizzo e degli scarti alimentari, gli chef, oltre al noto Gianfranco Vissani, **Daniele Roppo**, del Marchese di Roma

e Milano, **Andrea Pasqualucci**, del Michelin 1* Moma di Roma, gli imprenditori della Cogea **Pierpaolo Sbariggia** e la sorella Barbara, infine **Michele Ruschioni** fondatore del blog, dall'ormai lontano 2009, Braciami ancora che racconta, attraverso i canali social, storie di agricoltori, allevatori, macellai e ristoratori. Tema dell'evento il riciclo degli scarti alimentari in cucina all'insegna di un modello virtuoso e sostenibile. Cerofolini ha condotto i protagonisti in un percorso variegato che ha visto il tema del riciclo alimentare affrontato da diversi punti di vista per un futuro sostenibile. Tecnologia al servizio dell'arte culinaria è stato il cardine dell'intervento iniziale dello chef Daniele Roppo che racconta così la propria esperienza: *Mi sono appassionato al mondo della gastronomia attraverso i sapori della cucina di mia nonna che riusciva a trasformare ogni taglio di carne in un qualcosa di estremamente gustoso. La sua era la cucina romana che esalta il quinto quarto e i tagli poveri e che necessita di tempo, quello che oggi nessuno di noi sembra avere. L'introduzione in cucina di tecnologie e tecniche come il sottovuoto, le cotture a bassa temperatura e gli ultrasuoni permettono di poter utilizzare al meglio tutti i tagli di carne, anche quelli più tenaci riuscendo a soddisfare qualsiasi tipo di clientela.*

Dell'importanza della cucina circolare ha parlato lo chef Andrea Pasqualucci che ha rilevato la necessità del rapporto di stretta dipendenza tra questo tema e la filiera corta certa ed etica alla base della selezione dei piccoli produttori.

Acquistare direttamente da piccoli allevatori che garantiscono la filiera significa poter avere a disposizione parti intere da poter lavorare nei modi più diversi. Qui diviene essenziale non solo il bagaglio tecnico che noi chef dobbiamo avere, ma soprattutto la fantasia e la creatività per poter rimanere entro i canoni di una cucina che obbedisce anche a criteri di estetica del piatto. Tutto questo richiede tempo e, per me, risponde a un approccio etico del lavoro che si poggia sul rispetto della materia prima, di chi la produce, chi la consuma e chi come noi deve garantire che non sia sprecata.

A Michele Ruschioni, fondatore nel 2009 del Blog Braciami Ancora, Cerofolini ha passato la parola per una testimonianza sullo stato di salute degli allevamenti in Italia. Una visione ottimista è quella offerta da Ruschioni che afferma: *Sono anni che giro per l'Italia e posso senza dubbio testimoniare il fatto che il 99% degli allevamenti nazionali trattano con rispetto gli animali. Ciò non accade solo grazie a una legislazione molto rigorosa e ai continui controlli volti a certificarne lo stato di salute, ma anche a un cambiamento generato dall'intrecciarsi di temi etici con quelli legati al mondo animale. Certo, da un punto di vista meramente imprenditoriale si è visto che i maltrattamenti sono assolutamente antieconomici, ma il diffondersi di una cultura sensibile alle questioni legate alla sostenibilità e al rispetto del pianeta e delle sue risorse stanno generando modelli produttivi virtuosi.*

Infine, con la tempra che lo contraddistingue **Gianfranco Vissani** ha rivendicato il valore inestimabile della grande



Gianfranco e Luca Vissani

tradizione della cucina italiana che, esalta il recupero e non la sofisticazione. *Una grande pentola perennemente sul fuoco a sobbollire era la regina delle cucine di una volta* racconta Vissani, *il remouillage nel quale bollivano per ore i resti dei diversi tagli di carne. I grandi fondi bruni, i brodi, le basi di ogni preparazioni di cui oggi sembra si ignori l'origine.*

A chiudere l'incontro l'intervento di **Barbara Sbariggia** che ha prospettato i contorni di un futuro realmente ecosostenibile attraverso la condivisione del piano di investimenti che ha totalmente rinnovato gli impianti del sito della Cogea alimentati esclusivamente da fonti rinnovabili.

Siamo un'azienda che ha quasi cinquant'anni di esperienza ma ci consideriamo un'azienda nuova per la sua visione del lavoro che ha come fine quello di salvaguardare una terra verde da lasciare alle generazioni future. Per questo abbiamo voluto rinnovare totalmente i nostri impianti e per questo abbiamo in progetto, nel rispetto di un non semplice iter burocratico normativo, di realizzare un impianto che potrà essere alimentato con la trasformazione degli scarti della plastica in carburante, creando un circolo chiuso ecosostenibile. La transizione verso un'economia circolare green è possibile, basta solo conoscerne gli strumenti e fare squadra.