



BUONE COME IL PANE – Successo del concorso online di ricette dedicate al riutilizzo del pane promosso dall’Associazione La Stecca di Como con le Classi 1956, 1958 e 1960 e dedicato a Siticibo e al Banco Alimentare. Oltre 100 le ricette pervenute.

“Buone come il Pane” era il titolo del concorso online di ricette antispreco che si è svolto nel mese di ottobre: un modo anche questo per supportare e diffondere l’attività del programma Siticibo (gestito a Como dal Banco Alimentare della Lombardia ONLUS per recupera le eccedenze di alimenti freschi e cucinati e distribuirle ai bisognosi). La ricetta vincitrice è stata comunicata durante la festa benefica, sempre organizzata dalle Classi promotrici a favore del Banco Alimentare, nella cornice del ristorante Madonnina di Cantello (VA).

Il concorso il concorso *“BUONE COME IL PANE-Ricette sincere per un autentico impegno antispreco”* è stato dedicato al pane perché alimento simbolico per eccellenza. L’intento era quello di contribuire alla diffusione di una cultura “antispreco”, soprattutto delle risorse alimentari. L’iniziativa era infatti organizzata nell’occasione del 10° anniversario dell’introduzione in Italia della Legge del “Buon Samaritano”. La legge, co-promossa dalla Fondazione Banco Alimentare ONLUS e dalla comasca Cecilia Canepa, ha permesso l’attivazione del programma Siticibo che dal 2003 recupera alimenti freschi in molte città italiane ed è presente anche a Como dal 2006 e gestito dal Banco Alimentare della Lombardia ONLUS.

Sono pervenute 107 ricette a “Buone come il Pane” attraverso a un indirizzo email dedicato, tutte con il pane protagonista (soprattutto quello raffermo, da riutilizzare). Una giuria composta dalla responsabile della Mensa del Povero Vincenziana di Como Suor Gilia e dalla presidente dell’Associazione la Stecca di Como, Silvia Baratelli, ha selezionato 3 ricette che hanno interpretato al meglio i criteri indicati dal concorso: creatività; adesione al tema del recupero e del riutilizzo degli alimenti ; semplicità di realizzazione.

Inoltre, Suor Gilia ha assegnato una menzione alla “ricetta giusta” per la Mensa del povero comasca, che prepara e dona ai bisognosi ogni giorno – all’ora di pranzo – circa 120 pasti, utilizzando anche il cibo raccolto da Siticibo.

“Abbiamo anche coinvolto Michele Zambanini, executive chef dell’Hotel Villa d’Este, chiedendogli un parere decisivo sulle ricette. Il messaggio antispreco infatti va indirizzato a tutti e per questo abbiamo voluto una ‘ giuria’ trasversale”, spiegano le Classi organizzatrici .

Le ricette segnalate dalla giuria sono state:

- 1°) **Gazpa-Mole** , un mix tra il gazpacho e il guacamole inviata da Andrea Carucci
- 2°) **Torta di Pane e Frutta** inviata da Elia Sampietro - segnalata anche come “La ricetta giusta” per la Mensa del Povero Vincenziana di Como.
- 3°) **Gnocchi di pane e porri** inviata da Andrea Cito

Le ricette si trovano sul sito della Stecca www.lasteccadicomo.org . Le Classi 1956,1958,1960 dell’Associazione La Stecca ringraziano per la collaborazione e l’amicizia: tutta la Stecca di Como; lo chef di Villa d’Este Michele Zambanini ; Suor Gilia con le sorelle che collaborano alla cucina della Mensa del Povero Vincenziana di via Tatti in Como; i ragazzi del Centro di Formazione Professionale



Como che hanno partecipato numerosi inviando le loro ricette; i siti www.bancoalimentare.it , www.confcommerciocomo.it , www.cernobbiodeluxe che hanno rilanciato il concorso.