

FESTIVAL DELLA SOSTENIBILITÀ: A ESPOSIZIONI NEL RE COOK SHOW I VINCITORI DEL CONTEST RECUPERA E RICICLA IN CUCINA PER PROPOSTE INTERNAZIONALI E FUSION; I PROSSIMI APPUNTAMENTI TRA ESPOSIZIONI, AUTO RICICLATE E WORKSHOP

Publicato il 6 Settembre 2022 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



In programma esposizioni di opere d'arte e design sostenibile con artisti del riciclo; racconti, interviste e laboratori green ed educational per promuovere la cultura della sostenibilità

Il progetto, promosso da Roma Capitale, è vincitore dell'Avviso pubblico Estate Romana 2020-2021-2022 curato dal Dipartimento Attività Culturali ed è realizzato in collaborazione con SIAE

Sono **Alex Bertrando** ed **Elena Bacchiocchi** i vincitori della terza edizione del contest RECUPERA E RICICLA IN CUCINA, svelati nel **Re Cook Show**, all'insegna di una cucina internazionale, fusion e sostenibile, di **"Fai la Differenza, c'è... Il Festival della Sostenibilità"**, che si è svolto a Roma presso **Esposizioni**, sotto lo sguardo benevolo della **Chef Anna Maria Palma della Scuola di Cucina TuChef**. Il concept di quest'anno ha proposto a chef e blogger di rendere attuale il pensiero visionario e precursore di **Pier Paolo Pasolini**, in occasione dei 100 anni dalla sua nascita.

Oltre quarantacinque le ricette partecipanti, dodici invece quelle finaliste.



I VINCITORI - Questi le ricette preferite dal pubblico social: terza classificata è **Chiara Nencetti** con le sue Piramidi al curry di pappa al pomodoro su crema di burrata, basilico e polvere di pomodoro. Secondo posto per **Elisa Graziani** con la sua Croccanta U.S.A.; primo per **Elena Bacchiocchi** con le sue Uova in paradiso. La giuria qualificata, invece, ha assegnato il terzo posto ad **Alessia Baisi** con Tutto quello che non è, il secondo a **Chiara Nencetti** con le sue già menzionate Piramidi e il primo ad **Alex Bertrando** e il suo Giro del Mediterraneo. Premio speciale Community Social, per "Manifesta superiorità" in interazioni ricevute, va a **Nania Celeste**, mentre quello per Miglior Dessert ad **Enrica Cozzi**.

LA RICETTA DEL GIRO DEL MEDITERRANEO

Ingredienti per i Falafel toscani: 300g di pasta e ceci alla toscana avanzata scolata, 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino fresco, 4 foglie di salvia fresca, 1/2 peperoncino, 200ml di acqua di cottura della pasta e ceci, 1 cucchiaino di lievito istantaneo o per dolci, farina, olio di semi di girasole, sale e pepe.

Ingredienti per le Polpette di riciclo di melanzane: 300g pane raffermo bagnato nel brodo della pasta e ceci, 100g pangrattato ricavato dal pane raffermo, 100g di bucce di melanzane bollite, 2 uova, 60g crosta di parmigiano grattugiata, noce moscata, paprika, curcuma, zenzero, sale e pepe, farina.

Ingredienti per la Crema di zucca piccante: 400g di zucca mantovana bollita, 1/2 peperoncino o un cucchiaino di salsa piccante Squisivoglie, una tazzina di bevanda vegetale alla soia, paprika piccante, sale e pepe.

Preparazione per Falafel toscani: in un cutter mettere la pasta e ceci, il rosmarino senza il ramo centrale, la salvia, il peperoncino, il lievito e l'aglio e tritare tutto. Se troppo denso aggiustare con il brodo della pasta e ceci o farina se troppo liquido. Farne delle polpette, infarinarle e farle riposare un'ora e mezzo circa. Scaldare l'olio fino a 180°C e friggerle fino a doratura.

Preparazione per Polpette di riciclo di melanzane: in un cutter tritare il pane bagnato, le bucce di melanzane. Aggiungere in sequenza le uova, il pangrattato, noce moscata, la crosta grattugiata, sale e pepe. Quando il composto è tritato valutare se aggiungere del brodo o della farina per dare all'impasto la giusta consistenza. Aggiungere paprika, curcuma e zenzero e impastare. Fare delle polpette, infarinarle e farle riposare, successivamente friggerle sempre in olio di girasole a 180° fino a doratura.

Preparazione per la Crema di zucca piccante: con un frullatore a immersione frulliamo la zucca bollita in un contenitore alto insieme a sale, pepe, paprika e il peperoncino. Quando tutto è finemente cremoso la facciamo riposare mentre friggono le polpette. Alla base del piatto mettiamo la zucca piccante e le polpette in maniera scomposta e decoriamo con una spolverata di paprika e curcuma.

*“Ho amato da subito questa ricetta perché mette nel piatto tutti i sapori del Mediterraneo – spiega **Alex Bertrando** - In questa ricetta c'è Israele, il Libano, la Toscana, la Sicilia, il Marocco, ma anche tutti quei paesi che si affacciano sul nostro mare e che condividono ingredienti e sapori. “Giro del Mediterraneo” si suddivide in tre ricette Falafel toscani, ovvero una pasta e ceci toscana che si rispecchia in questa famose polpette fritte ma con sapori tipici della toscana, come il rosmarino, la salvia l'aglio. Polpette di riciclo di melanzane, che rimescolano i sapori del Baba Ghannouj libanese con le spezie marocchine e la praticità della polpetta Crema di Zucca piccante, tipica del Marocco ed eseguita con la zucca di Mantova, e la spezie che smorzano il dolce sapore della zucca creando un contrasto piacevole con il piccante”.*



LA RICETTA DELLE UOVA IN PARADISO

Ingredienti: 4 uova, una cipolla affettata finemente, 1 cucchiaino di coriandolo, 1 pezzo di zenzero fresco grattugiato, 500 g di verdure di stagione sbollentate, 100 g di spinacino, una manciata piselli, 1 spicchio di aglio, sale qb, olio extravergine d'oliva DOP di Cartoceto, Pecorino della Valle del metauro e Salsa tartufata.

Preparazione: Versare dell'olio di oliva in un'ampia padella e aggiungere la cipolla affettata finemente. Farla cuocere a calore medio per circa una decina di minuti. Aggiungere lo spicchio d'aglio, il coriandolo e lo zenzero grattugiato e cuocere ancora qualche minuto. Sbollentare spinaci, zucchine e fagiolini. Aggiungere nella padella il mix di verdure sbollentate e strizzate e le foglie di spinacino con un po' d'acqua. Cuocere il tutto per circa 5 minuti, in modo che le verdure si insaporiscano e si ammorbidiscano, mescolando. Unire i piselli e cuocere per altri 2/3 minuti. Regolare di sale.

Con un cucchiaino "scavare" nelle verdure quattro conche e versarci un uovo in ciascuno. Chiudere la padella con un coperchio, tenere la fiamma bassa e lasciare cuocere per pochi minuti fino a che gli albumi saranno cotti. Cuocere a bagnomaria il pecorino della valle del metauro con la salsa tartufata. Usare l'acqua di cottura delle verdure per facilitare la creazione della fonduta. Una volta che la fonduta sarà omogenea (non troppo liquida) cospargere le uova con l'utilizzo di un cucchiaino sopra la composizione di uova e verdure. Portare a tavola la padella e servire un uovo per ogni commensale assieme alle verdure.

*"E' la mia personale rivisitazione della ricetta israeliana dello Shakshuka Verde – spiega **Elena Bacchiocchi** - La Shakshuka letteralmente significa "mescolato", "mistura" ed è una ricetta tradizionale molto diffusa in Israele. Ho scelto di rivisitare questo piatto, nella versione Green, perché è un piatto vegetariano appetitoso e che si presta a tantissime varianti, infatti può essere arricchito con carne o proposto in chiave vegana con l'uso del tofu al posto delle uova. E' a mio parere il must del riciclo in cucina: è un piatto unico, molto ricco e al contempo poco costoso e facile da realizzare. Può essere preparato per salvare le verdure (o la carne) che abbiamo in frigo e quindi non sprecare il cibo".*

Le altre attività del Festival della Sostenibilità

IL FESTIVAL – Proseguono gli appuntamenti della III edizione di **Fai la Differenza, c'è... Il Festival della Sostenibilità, sino al 18 settembre 2022**, organizzata dall'**Associazione Sportiva Dilettantistica Sunrise 1** in collaborazione con tante altre associazioni in network. Il Festival, che ha vinto l'Avviso Pubblico "Estate Romana" per il triennio 2020 – 2022. L'iniziativa prevede per le sue ultime due settimane di programmazione un articolato calendario di appuntamenti: laboratori per bambini, installazioni e opere innovative di Urban Art, l'esposizione di opere d'arte e di riciclo

creativo, show cooking del recupero, tour guidati, giochi green & educational. Tutte le attività di Fai la differenza, c'è... il Festival della Sostenibilità sono gratuite.



Le attività presso il Centro Commerciale Euroma2, sino all'11 settembre 2022

IL CONTEST ARTISTICO – Termina domenica 11 settembre 2022, dalle ore 10.00 alle ore 21.00 circa, l'appuntamento con **Contesteco**, l'esposizione e concorso d'arte e design sostenibile "+ eco del web". Unico requisito per partecipare a questa edizione è stato realizzare un'opera che doveva avere come concept: **"A 100 anni dalla nascita di Pier Paolo Pasolini – Uno sguardo al futuro per risvegliare le coscienze, partecipare al cambiamento, raggiungere il benessere collettivo e individuale con equità e in modo sostenibile"**.

Sino a domenica 11 settembre 2022, dalle ore 10.00 alle ore 21.00, anche Contesteco Exhibition, in cui molti artisti emergenti e non hanno presentato, fuori concorso, alcune opere d'arte e di design, corti e fotografie, dedicate ai concetti di sviluppo sostenibile del pianeta.

In questo contesto è stata allestita **l'Esposizione Fotografica Obiettivo Terra**, organizzata

dalla **Fondazione UniVerde** e dedicata al Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise che compie 100 anni celebrati all'Auditorium Ennio Morricone alla presenza del Presidente Mattarella.

Le attività presso il Parco degli Scipioni, in collaborazione con La Città in Tasca

LA CITTA' IN TASCA - Sino all'11 settembre 2022 La Città in Tasca, storica manifestazione dedicata ai bambini di Roma, ospita **Fai la Differenza, c'è... Il Festival della Sostenibilità**. Tutti i giorni - dalle ore 17.00 alle ore 19.00 - nel Cantiere delle Recycled Car si prevede la progettazione e costruzione - da parte di Green Team composti da famiglie e bambini - di un'auto riciclata a impatto zero che parteciperà a un Eco-Grand Prix - la Recycled Car Race - con l'obiettivo di sensibilizzare anche i più piccoli rispetto a temi di assoluta importanza e attualità, come quelli dello sviluppo sostenibile del pianeta. **Sabato 10 settembre** si svolgeranno il **Re Car Games**, un percorso di "sfide a sorpresa sull'Agenda 2030", con il quale sarà definita, in base al punteggio ottenuto, la griglia di partenza della **Recycled Car Race 2022** che si svolgerà **Domenica 11 settembre** e dove saranno assegnati ai Green Team diversi Jolly/Bonus da utilizzare nel Gran Prix della Domenica.

Le attività presso Palazzo Brancaccio di mercoledì 14 settembre 2022

LE BUONE RE-AZIONI - Mercoledì 14 settembre 2022 alle ore 10.00 incontro/work-shop **Le Buone Re-Azioni** condotto da Mauro Spagnolo - consulente Rai e direttore di [Rinnovabili.it](https://www.rinnovabili.it), in collaborazione con Stefano Bernardini, l'"ideatore" del progetto. Le Associazioni in network hanno sentito infatti l'esigenza di offrire anche uno spazio di confronto e riflessione per comprendere meglio cosa voglia dire oggi sviluppo sostenibile e economia circolare, attraverso esperienze, storie e racconti concreti, che possano narrare il presente e il futuro di chi opera verso le direzioni dello sviluppo sostenibile e dell'economia circolare. L'appuntamento si propone di promuovere un cambiamento culturale nello stile di vita di tutti i giorni e di comprendere meglio gli obiettivi dell'Agenda 2030. Questa stagione il confronto riguarderà contenuti molto attuali e si parlerà di futuro, di economia circolare e sviluppo sostenibile dopo l'esperienza del CoronaVirus e una tragica guerra in corso nel cuore dell'Europa, con un'occhio attento all'Agenda 2030

I READING PASOLINIANI - Tra un'intervista e l'altra l'attore **Gianluca delle Fontane** interpreterà alcuni brani di Pier Paolo Pasolini, dedicati a comprendere meglio il pensiero del poliedrico artista. A conclusione la consegna dei riconoscimenti agli artisti e appassionati di riciclo creativo che hanno partecipato a **Contesteco - Metro free press Awards 2022**, l'esposizione e il concorso d'arte e design sostenibile più eco del web e le premiazioni per le **Start Up** più creative e innovative che hanno partecipato al Festival della Sostenibilità - oggi Premio [Rinnovabili.it](https://www.rinnovabili.it) 2022.

Le passeggiate alla scoperta dell'EUR

Sabato 17 settembre 2022 - Tour pomeridiano > Partenza da desk mobile sulla Zattera Cythera alle ore 16.00 per **Eurienteering** con l'Associazione Artefacto

Domenica 18 settembre 2022 - Tour mattutino > Partenza da desk mobile sulla Zattera Cythera alle ore 11.00 per **Eurienteering** con l'Associazione Artefacto

***NOTA BENE! L'EURIEN TEERING TOUR** prevede che il gruppo sia composto da un massimo di 12 persone. Per partecipare è dunque obbligatorio prenotarsi inviando un'e-mail all'indirizzo info@artefactoroma.it con oggetto EURIEN TEERING TOUR e attendere la conferma via e-mail. Vi preghiamo di indicare per ogni partecipante: Nome e Cognome - Data e Orario della visita scelta - Recapito Cellulare (il numero di telefono è necessario a ni organizzativi per eventuali comunicazioni urgenti o cambi di programma). Vi invitiamo a comunicare l'eventuale disdetta almeno 24h prima dell'evento per permettere di partecipare a chi è in lista d'attesa. In caso di annullamento dell'evento saranno contattati solo coloro che si sono prenotati. Consigliamo di non presentarsi all'appuntamento senza aver prenotato. L'appuntamento è al desk mobile c/o Zattera Cythera - Parco Centrale del Lago dell'EUR di Roma Viale Umberto Tupini, 15 minuti prima della visita.

L'EURIEN TEERING TOUR è gratuito e viene realizzato con gli archeologici e storici dell'arte dell'Associazione Culturale Artefacto; per partecipare alle ulteriori attività occorre iscriversi all'Associazione (l'iscrizione è gratuita e ha durata annuale).

