

CARPE DIEM

FOOD

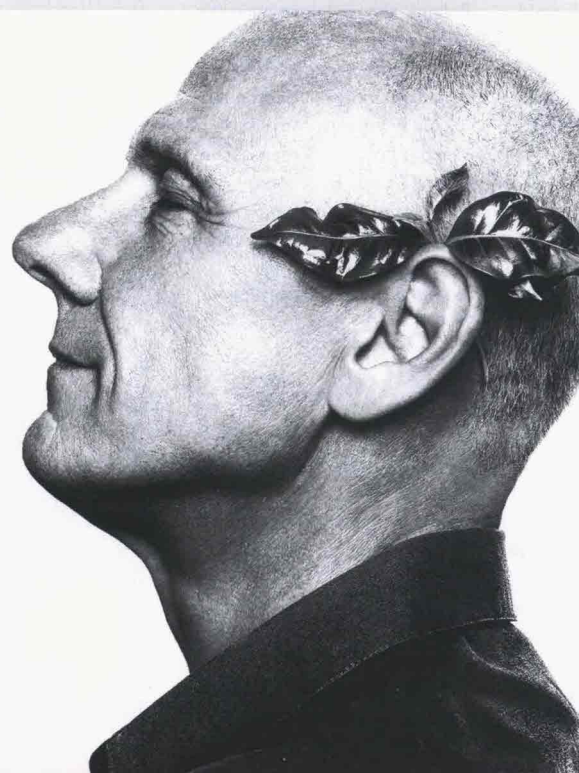
2030: e tu, che cosa stai facendo?

17 ritratti di Platon ad altrettanti ambasciatori di sostenibilità (tra i quali Massimo Bottura): ecco il nuovo Calendario Lavazza, portavoce della sfida Onu per la salvaguardia del pianeta

di FABIANA SALSÌ

Basta fame, ingiustizie sociali, cambiamento climatico: sono alcuni dei 17 obiettivi definiti dall'Onu perché entro il 2030 il mondo diventi un luogo sostenibile. Lavazza ha scelto di rappresentarli artisticamente nel calendario *2030 What Are You Doing?*, partendo dalla domanda - «E tu, che cosa stai facendo?» - per proporre l'esempio di 17 eroi impegnati in ambiziosi progetti di sviluppo ritratti in bianco e nero (uno per ogni obiettivo) dal fotografo inglese Platon.

Ci sono tra gli altri la paladina degli oceani Alexandra Cousteau, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini e Massimo Bottura, chef tre stelle Michelin all'Osteria Francescana di Modena, che con la non profit Food for Soul - partita dal Refettorio Ambrosiano durante l'Expo - ora sfama senzatetto anche a Modena, Londra e Rio grazie al surplus di grande distribuzione e produttori. È stato lui il primo a salire sul palco dell'Unicredit Pavilion di Milano durante la presentazione del calendario: «Per me che sono un cuoco», racconta Bottura, «sostenibilità vuol dire fare un lavoro etico: rispettare il cibo ingegnandosi per non buttar via niente. Questa è la prassi nel mio ristorante, oltre che nei refettori di Food for Soul». Da questo parte anche il suo nuovo libro *Il pane è oro* (L'ippocampo), che schiera con lui 40 grandi chef tra i quali Carlo Cracco e Alain Ducasse: «Hanno realizzato 150 ricette straordinarie con ingredienti e scarti, mostrando che ognuno può fare la sua parte, anche a casa». «Abbiamo rappresentato artisticamente gli obiettivi Onu per diffonderne i principi e fare in modo che tutti diventino ambasciatori di una rivoluzione positiva», conclude Francesca Lavazza (nella foto in alto a destra con Bottura), del Cda dell'azienda da sempre impegnata in progetti per la sostenibilità (calendar.lavazza.com). ■



SIATE OBIETTIVI

Dall'alto, Alexandra Cousteau interpreta l'obiettivo Onu di sviluppo sostenibile n. 14: conservare e utilizzare in modo ecofriendly le risorse marine. Michael Opitz, il n. 13: combattere i cambiamenti climatici.

Un Natale gourmet anti spreco

di Massimo Bottura



SOUFFLÉ DI PANETTONE

Ingredienti: avanzi di panettone (o pandoro), uova, latte, un baccello di vaniglia (tutto q.b.)

Procedimento: bagnate panettone (o pandoro) con tanto latte quanto basta perché si ammorbidisca (ma non si sfaldi), frullate finché il composto diventa denso. Intanto preparate altri due recipienti in cui lavorare le uova, regolando per la quantità in base al panettone che avete a disposizione: nel primo battete i tuorli con la vaniglia, nell'altro montate gli albumi a neve. Alla fine mescolate i tre composti e versateli in stampini imburrati e infarinati. Infornate per 10/12 minuti a 180 °C e servite i soufflé caldi. Se non riuscite a mangiarli subito potete congelarli e metterli direttamente nel forno già caldo per consumarli quando serve.