

Esce Gambero equo, guida ai ristoranti "con l'anima"

Hanno una cosa in comune i 200 locali censiti tra ristoranti, pub, birrifici, circoli che utilizzano prodotti bio, solidali: coinvolgono persone svantaggiate. La guida racconta non solo i menù ma anche le storie di chi ci lavora.

MILANO - Alla polpetteria Cecilla di Milano ci si può deliziare con polpette di carne, di pesce, di verdure, di riso o al formaggio. Ce n'è per tutti i gusti. Ma in più, e questo è un valore aggiunto non da poco, si è consapevoli di contribuire al benessere delle tre persone con sofferenza psichica che ci lavorano. La polpetteria Cecilla è uno dei 200 locali "con l'anima" recensiti dal Gambero equo, la nuova guida realizzata da Altreconomia. Umberto di Maria, "abile cuoco e viaggiatore libero" oltre che giornalista, accompagna il lettore tra ristoranti, pub, birrifici, circoli in Italia che utilizzano prodotti bio, solidali, rispettano l'ambiente, le persone e che coinvolgono persone svantaggiate.

I piatti dei loro menù sono capolavori del gusto e del giusto: solari come un abbinamento tra una pasta di grano antico Senatore Cappelli e il vino Centopassi delle terre confiscate alla mafia. Ma l'eccellenza gastronomica non è l'unica. Dal cappello del cuoco compare per magia la dignità del lavoro di persone disabili, il rispetto dell'ambiente e dei viventi, il valore della tradizione, l'uso di energie rinnovabili, il rifiuto di ogni spreco, la partecipazione alla rete dell'economia solidale.

Le schede dei locali -organizzate per Regione- raccontano non solo il loro menù, l'ambiente, il servizio, ma anche la storia e le passioni dei titolari, e mettono in evidenza -a colpo d'occhio, grazie ai simboli- quali sono "le anime" del locale. Sono chiaramente indicati anche il prezzo medio, le persone di riferimento, i contatti. "Il gambero equo. Guida conviviale ai locali con l'anima: 200 e più cucine a km zero e con l'orto, prodotti locali e biologici, biodiversi e solidali, che rispettano l'ambiente, le persone e il loro lavoro", 160 pagine, 10,00 euro, in libreria da aprile 2012. (dp)

© Copyright Redattore Sociale

Stampa