

La mega cena del riciclo non basta per tutto il Cater

Oggi per la kermesse Lella Costa e la gara di tango



CHEF PER MILLE VERSIONE LOW COST Moreno Cedroni con i tavoli che hanno poi accolto i mille della cena low cost col cibo di 'recupero'. Tra i tavoli lo staff della cena (foto Effimera)

— SENIGALLIA —

TAVOLE imbandite sul prato della Rocca roveresca per il primo evento clou del 'Cater Raduno': la mega cena di ieri sera in piazza contro lo spreco, con mille commensali arrivati per assaggiare il menu del pluristellato chef senigalliese Moreno Cedroni. In tanti, arrivati da ogni regione, hanno cercato inutilmente di assicurarsi un posto a tavola, ma per l'evento c'era già il numero chiuso da settimane. Cedroni, che ha messo gratuitamente a disposizione bravura ed esperienza per il popolo del 'Cater Raduno', si è messo già al lavoro dal primo pomeriggio per preparare e rielaborare prodotti alimentari di recupero e ingredienti messi a disposizione da aziende che condividono gli obiettivi della cena. Si trattava di prodotti destinati allo scarto perché rimasti invenduti nella filiera agro-alimentare. Ma naturalmente Cedroni ha puntato anche sul pesce, uno dei primi alimenti da non sprecare; a partire dalle alici, piatto povero ma sempre prelibato. «Un menu a base di mezze maniche bio al sugo di arrabiata di alici con prezzemolo e fonduta di grana padano — sottolinea lo chef — lasagna di grano duro bio condita come una pizza margherita, caponatina di verdure, crema di yogurt e frutta fresca»

VOLTI DA CATER

lascone e l'asta

BICICLETTE in acciaio, realizzate con scatolette di tonno. Il Ricrea Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio per l'asta in favore di 'Libera' sabato al 'CaterRaduno' metterà in palio due bici riciclate. «Siamo orgogliosi di partecipare all'asta» dice Roccandrea lascone (foto) del consorzio



Quantitativi da record degustati dai commensali: 110 chili di pomodori pelati per condire la pasta con alici fornite da Legapesca attraverso Coomar Fano-PesceAzzurro; 30 chili di lasagna vegetaria fornita dalla Cooperativa La Terra e il Cielo e 150 chili di pomodoro; e ancora, per la caponatina dei mille di verdure al forno con vinaigrette all'aceto balsamico e noci di Grana padano sono stati preparati 45 chili di melanzane e zucchine verdi, 40 chili di patate, 35 chili di pomodori ramati, 30 chili di peperoni misti e 12 chili di cipolla bianca.

A completare il menu, 40 chili di fragole in marmellata e con spuma di 35 chili di yogurt magro.

OGGI INTANTO il programma del 'Cater Raduno' prosegue con le consuete dirette radio alle 11 dalla Rotonda ed alle 18 dalla spiaggia libera sul lungomare Alighieri a Ponte Rosso. Alle 22 di nuovo alla Rotonda in scena l'attrice Lella Costa che presenta 'Il Libro dei libri'. A seguire, sempre alla Rotonda, sbarca l' 'Ultimo tango a Senigallia'. Una serata trasgressiva ed una gara di tango aperta a tutti gli appassionati, ballerini e non. Musica col dj Punto Y Branca e quindi la giuria presieduta dal presidente dell'Arcigay, Paolo Patanè sceglierà le coppie