

Lo chef Alfredo Iannaccone porta avanti il suo ambizioso progetto di sostenibilità e recupero dello scarto del mare italiano.

Data: 12 ottobre 2023 | Autore: Nicola Cundò



ROMA - Alfredo Iannaccone, 46 anni, giornalista e da un decennio chef e fondatore della scuola di cucina Zen Food Lab, continua nella sua "battaglia" per la sostenibilità e il recupero in cucina, in un percorso che lui stesso definisce un sogno a occhi aperti, che si materializza ogni giorno di più nel suo laboratorio.

Alfredo Iannaccone, irpino, già executive chef del gruppo Benetton presso il prestigioso Hotel Europa di Cortina, da mesi ha ripreso i suoi "studi" nel suo laboratorio di Avellino sul recupero degli avanzi buoni della materia prima ittica del nostro mare, in un percorso che lo ha portato a collaborare anche con Blu Farmers, la comunità digitale di pescatori e allevatori marini di Chioggia, perla dell'Adriatico.

Alfredo Iannaccone sta lavorando alacremente non solo sull'insegnamento, ad amatori e professionisti, del riuso intelligente di una testa di polpo, di un fegato di rana pescatrice, a condizione che siano freschissimi, che siano ricavati da prodotti dei nostri mari e soprattutto siano trattati in modo intelligente ed etico.

Alfredo Iannaccone di recente è stato anche contattato per prestigiose collaborazioni in veste di docente da alcune università italiane che lavorano da tempo sulla sostenibilità del mare.

«Negli ultimi giorni, ci racconta Iannaccone, siamo arrivati a ciò che fino a un anno fa era impensabile, ovvero ricavare olii essenziali purissimi di mare dagli scarti dei crostacei siciliani

freschissimi e dai gusci dei frutti di mare pescati del mercato ittico di Volla e di Chioggia.

I pescatori ci forniscono i prodotti più buoni e noi abbiamo lavorato per ottenere polvere dalle teste di gambero rosso, olio essenziale dal suo carapace e addirittura olio essenziale purissimo dai gusci dei lupini pescati e dalla lisca di un pesce straordinario come il san pietro dell'Adriatico.

Perché lo facciamo? La sostenibilità non è una moda, ci crediamo davvero, io e i miei collaboratori come il giovane chef di Torre Annunziata, Antonio Scognamiglio, quando non siamo impegnati in corsi e consulenze, lavoriamo su come recuperare gli avanzi buoni dei prodotti più buoni del nostro mare.

Cerchiamo soprattutto di far capire alle nuove leve che una cassetta di sgombri, che paghi meno di 10 euro, freschissimi, è molto meglio di un calamari congelato del Pacifico che paghi il doppio.

Un grazie va alla lungimiranza di professionisti come lo chef Valentino Boscolo, punto di riferimento per il mio lavoro in Veneto, con cui abbiamo portato questi concetti di cucina a Cortina e li abbiamo trasformati in un menu e con cui speriamo di realizzare presto nuovi progetti, perché il sogno è quello che tutto questo non resti chiusi in un laboratorio ma diventi sempre più divulgazione, cultura, e ovviamente anche cucina vera come è accaduto a Cortina.

L'obiettivo? Una cucina che sia sempre più cultura, educazione al risparmio, valorizzazione dei nostri mari e delle nostre terre. E in fondo anche il nostro piccolo contributo a combattere la fame nel mondo, sperando che questo progetto possa aprirci la strada a collaborazioni con università e aziende impegnate in questo ambizioso settore».

Articolo scaricato da www.infooggi.it

[https://www.infooggi.it/articolo/lo-chef-alfredo-iannaccone-porta-avanti-il-su... dello scarto del mare italiano/137396](https://www.infooggi.it/articolo/lo-chef-alfredo-iannaccone-porta-avanti-il-su...)