

Alimenti comuni che potrebbero diventare rari. A Roma arriva il menù "Panda Food"



Da Settembrini, storico locale della capitale, una proposta gastronomica che racconta 15 alimenti messi a rischio dai cambiamenti climatici

Mais, fagioli, caffè, cacao, molluschi e crostacei, vino, tè, riso, miele, mele, ciliegie, birra, avocado, sciroppo d'acero, arachidi.

Alimenti piuttosto comuni, alcuni più esotici, altri invece talmente diffusi da essere base per tantissimi piatti della nostra dieta quotidiana.

Colpisce scoprire come questi ingredienti siano letteralmente a rischio di estinzione. Senza le dovute precauzioni potrebbero infatti scomparire dalle nostre tavole.

Lo scorso 22 aprile in occasione della Giornata Mondiale della Terra (Earth Day), un articolo apparso nella rubrica di cucina del Corriere della Sera ([l'aggi qui](#)) richiamava l'attenzione proprio questi alimenti particolarmente esposti agli effetti dei cambiamenti climatici.

Per questo motivo

Settembrini, storico locale della capitale, ha pensato con **Earth Day Italia**, di **dedicare, a partire da sabato 28 maggio, un intero menu ai "Panda Food"**

, quei cibi, per l'appunto, le cui coltivazioni sono seriamente minacciate dal cambiamento climatico.

"Scoprire che alcuni degli alimenti che consumiamo quotidianamente sono in realtà in "pericolo di vita" ha destato stupore in molti ? dichiara

Pierluigi Sassi, Presidente di Earth Day Italia

? Un clamore certamente importante, perché sensibilizzare l'opinione pubblica sulle rilevanti problematiche ambientali che stiamo vivendo è il nostro obiettivo primario. Anche per questo iniziative come quella di Settembrini sono da apprezzare enormemente, con l'augurio che altri possano seguirne l'esempio".

"Per noi si tratta di un'iniziativa perfettamente in linea con la nostra filosofia ? afferma

Marco Ledda, titolare di Settembrini -

che ci vede da sempre attentissimi alla scelta e alla qualità delle materie prime, con un rapporto diretto e praticamente quotidiano con chi produce eccellenze, evitando la scorciatoia dei grandi distributori. Diciamo pure che centrare l'attenzione su degli alimenti che, oltre a tutte le

caratteristiche appena citate, rientrano anche in una categoria "a rischio" fa in qualche modo parte del nostro dna".

Da fine maggio i clienti potranno trovare il **menu "Panda Food" a cura del resident chef** **Ciro Cucciniello**, con piatti come il crudo di pesce, birra e ciliegie o il riso frutti di mare e caffè; sono solo alcuni esempi di come saranno declinati, e combinati tra loro, i cibi che rischiamo in futuro di non poter più assaporare.

Ovviamente grande attenzione anche per la carta dei vini, altro "Prodotto Panda", con il noto **sommelier Luca Boccoli** che proporrà alcune delle etichette della straordinaria cantina che costituisce uno dei fiori all'occhiello del locale.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Alimenti-comuni-che-potrebbero-diventare-rari.-A-Roma-arriva-il-menu-Panda-Food>