

Carlo Cracco sceglie la carta ecologica di Favini.

By redazione - 15 Dicembre 2020

< condividi



Carlo Cracco aggiunge un tassello alla sua attività di ristorazione. Per farlo si sposta dalla sua prestigiosa cucina in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, alla nuova tenuta agricola a Sant'Arcangelo di Romagna per l'autoproduzione di materie prime, di cui controlla la qualità e studia soluzioni per trovare utilizzi alternativi agli scarti agro-alimentari. È naturale quindi che abbia scelto di utilizzare la carta ecologica Crush prodotta da Favini con il 15% di residui di produzione agro-industriali in parziale sostituzione di cellulosa da albero.

Vistamare: l'azienda agricola di Cracco

Sui pendii delle colline romagnole, Carlo Cracco, con la stretta collaborazione della moglie e imprenditrice Rosa Fanti, coltiva cinque ettari di vigneto, due di ulivi e ben sei sono adibiti a frutteto con prevalenza di pesche, cachi e ciliegie.

Da sempre **Carlo si impegna a cercare le materie prime migliori**, che dalla terra arrivano nella sua cucina. Per questo ha creduto nel progetto Vistamare, così chiamato per il panorama sulla costa dall'azienda agricola, che permette allo chef un maggior controllo della filiera. La sfida in cucina è sempre più ardua; non è più sufficiente fare bene da mangiare, ma offrire la massima qualità e diventa un dovere lanciare messaggi di rispetto per l'ambiente e del valore del riciclo attraverso il cibo.

Crush: la carta da scarti agro-industriali scelta da Cracco

Carlo Cracco, quando era in cucina dal suo maestro Gualtiero Marchesi, usava le parti nobili delle carni e tutto il resto veniva buttato. Oggi questo criterio non è più sostenibile e lo chef ritiene che gli sprechi siano il nemico primario della cucina. Fin da subito si è attivato sul possibile utilizzo degli scarti della sua azienda agricola, valorizzandoli a materia prima per altri prodotti.



Grazie al know-how di **Favini**, azienda che sviluppa **carte ecologiche a partire da processi di economia circolare**, ha avviato un progetto per la realizzazione di una carta personalizzata della linea Crush, che contiene 15% di sotto-prodotti agro-industriali, per esempio dalla lavorazione di olive, uva e arance.

Cosa accade con la carta Crush? Si riesce a **chiudere il cerchio**: gli scarti agro-industriali da filiere alimentari conferiti in **Favini**, vengono micronizzati con un mulino messo a punto dalla cartiera stessa, e parzialmente sostituiti a cellulosa di albero per realizzare una carta ecologica secondo il processo circolare Crush. Successivamente **i fogli di carta si trasformano nei packaging e menù che troviamo nel ristorante milanese di Cracco** o a casa acquistando dal nuovo **servizio luxury take away Cracco Express**.

Lotta allo spreco ed economia circolare

Oggi giorno i personaggi pubblici non sono solo icone di stile, possono diventare invece esempi da seguire. Carlo Cracco racconta di essere stato invitato dall'istituto scolastico dei figli Pietro e Cesare, per cucinare e insegnare la lotta allo spreco. Questa esperienza gli ha dato l'ispirazione per trasformare la cascina in Romagna in un futuro laboratorio didattico per trasferire l'importanza del riciclo e del riuso.

L'educazione al rispetto ambientale, **l'innovazione per soluzioni più sostenibili e la spinta per un'economia circolare** vengono veicolati da casi concreti come questo progetto che coinvolge lo chef Cracco e la cartiera **Favini** nel riutilizzo di scarti agro-industriali per la produzione di carta per le confezioni che porteranno a casa vostra i prelibati piatti di alta cucina.

Favini è il partner ideale per la creazione di **supporti per la stampa coerenti con i progetti di sostenibilità, come quello dello chef**. Oltre alla carta ecologica Crush con il 15% di residui agro-industriali, il portfolio **Favini** include Alga Carta, brevettata negli anni '90 per riutilizzare le alghe in eccesso della Laguna di Venezia, Refit con 15% scarti di lavorazioni tessili di lana e cotone e Remake con 25% di sottoprodotti della pelletteria.