Un'App svuotafrigo per ridurre lo spreco

L'hanno ideata due studenti di Massa Lubrense, Matteo e Amedeo, 37 anni in due, nominati Alfieri della Repubblica dal presidente Mattarella. "Si butta troppo cibo, felici che abbia avuto successo".

di Giuseppe Picciano

Un'applicazione per ridurre lo spreco alimentare. Di sicuro l'idea semplice, ma geniale, balenata in testa a due ragazzi in gamba, è frutto di una coscienza critica già consolidata. Matteo Morvillo e Amedeo Valestra, appena 37 anni in due, sono da qualche giorno Alfieri della Repubblica, distintisi per comportamenti ispirati a senso civico, altruismo e solidarietà. Valori suggellati, annota il Quirinale, da un'originale applicazione tecnologica capace di combattere lo spreco di cibo e di promuovere una vera responsabilità soggettiva. Matteo, 19 anni a breve; Amedeo, maggiorenne da dicembre, entrambi di Massa Lubrense, prossimi all'Esame di maturità, hanno reso orgogliosa tutta la comunità dell'Istituto polispecialistico "San Paolo" di Sorrento.

Da nativi digitali non potevano che sfruttare le loro competenze per immaginare uno strumento, a portata di smartphone, che potesse soddisfare le esigenze di chi è meno bravo ai fornelli e che riducesse la quantità di alimenti da gettare nella spazzatura. La App si chiama, significativamente, *Cucinalo: ricette svuota frigo*. Amici da bambini, rappresentano le facce della stessa medaglia: Matteo è uno sviluppatore di software, già titolare di una piccola azienda informatica; si è avvicinato alla programmazione durante gli anni della scuola, iniziando per gioco e scoprendo che costruire software era il modo più naturale per dare forma alle sue idee. Amedeo è cuoco, figlio di chef, in un ristorante stellato ed è l'autore delle ricette che finiscono nell'applicazione.

Matteo, tu e Amedeo siete completamente immersi nella subcultura globale dello spreco e del consumismo. Quando avete realizzato che bisognava rispettare il valore, non solo simbolico, del cibo?
Lavorando in una cucina professionale, Amedeo si era posto più volte il problema dello sciupio di cibo e di come convincere la gente a ridurre sensibilmente il consumo di alimenti. Abbiamo unito le nostre competenze e abbiamo ideato un'applicazione che contenesse le ricette da preparare con gli avanzi in frigo. Per il nome il passo è stato breve: *Cucinalo, ricette svuota frigo.*
L'app consente di fotografare gli alimenti in frigo, tramite l'intelligenza artificiale l'algoritmo elabora gli ingredienti a disposizione e sforna ricette che tengono conto sia dei gu-

sti personali sia di eventuali allergie. Non manca l'illustrazione guidata alla realizzazione delle pietanze destinate anche a chi non ha dimestichezza con i fornelli.

A quanto pare il successo dell'idea è stato dir poco clamoroso. Qual è stata la vostra reazione quando avete ricevuto la chiamata del Quirinale?
La mail della presidenza della Repubblica è arrivata a scuola, quel giorno io non c'ero. Amedeo mi chiamò dicendomi di raggiungerlo al più presto perché bisognava rispondere e dare il consenso. Quando mi hanno spiegato di cosa si trattava, ho vissuto un misto di stupore, incredulità e gioia.

La premiazione al Quirinale com'è andata?
Molto bene, è stata una giornata meravigliosa. Tanta emozione, ma poca ansia, io e Amedeo ci siamo goduti ogni istante della cerimonia. Il presidente Mattarella è davvero una persona semplice, ci ha messo subito a nostro agio, si è seduto vicino a noi e ci ha parlato prima della premiazione. Si è complimentato incoraggiandoci a mettere sempre a disposizione della comunità le nostre idee.

Credevate al successo di Cucinalo?
Credevamo all'efficacia dell'idea, il successo è un'altra cosa. Oggi, l'app è un contenitore con oltre 300 ricette e ogni settimana Amedeo ne prepara di nuove. Siamo felici che abbia funzionato, lo spirito di sacrificio paga sempre. Dopo un anno, abbiamo calcolato circa 30mila ricette scaricate, con 50mila iscritti. Pensiamo di aver salvato dalla spazzatura almeno una tonnellata di cibo.

Matteo, ora non vi resta che far crescere la vostra creatura.
È il gradimento del pubblico a chiedercelo. Cucinalo avrà sezioni dedicate alla ristorazione, agli hotel e ai B&B, ma resterà prevalentemente uno strumento antispreco, è nato per quello.