

---

# I Beppini

**Autore:** Gabriele Amenta

**Fonte:** Città Nuova

**Dagli scarti organici della frutta e della verdura nascono 64 creme: una leccornia unica.**

A volte le grandi idee sono semplici e nascono come risposta a un dolore. In questo caso era, addirittura, angoscia. Quella provata nell'ascoltare una trasmissione tv che sentenziava: «Da qui a pochi anni sulla terra non ci sarà più cibo per tutti».

Siamo nel 1992 e Beppe Porqueddu, (la sua storia potete trovarla sul n. 23/2010 di *Città Nuova*), osserva per la prima volta con occhi diversi i fichi e i fichi d'India, colorati e abbondanti, che nel giardino dei suoi nonni in Sardegna non riscuotono tanto successo né in famiglia né tra gli amici. La prima idea è, invece, di non lasciare quei frutti incolti, di farne della crema da dessert e del liquore di fico d'India che ancora non viene prodotto industrialmente.

Perché la terra non basta a produrre cibo per tutti – è la domanda di Beppe – «se a pochi metri da casa mia il buon Dio fa crescere tutta questa roba, buona e nutriente, che spesso viene derisa come inutile?». Altra intuizione. D'estate, da ragazzo, Beppe aiuta il padre nei lavori dei campi e così ha modo di conoscere i vari tipi di ortaggi. Gettare pomodori, melanzane, bucce di finocchi e perfino le bucce dell'anguria gli sembra uno spreco. Come farne una risorsa? «Ero attento osservatore – racconta Beppe – delle cose che tutti buttano e chi l'ha detto che non sono buone?». Ormai adulto, e trasferito a Roma per lavoro, il profumo delle parti scartate del finocchio gli fa venire in mente l'idea di un condimento per la pasta.

S'inventa una crema vellutata con olio d'oliva, sale e gli scarti del finocchio: una vera *délicatesse*. In breve si moltiplicano i vari prodotti. Le creme, dolci e salate, e i liquori, per ora, raggiungono quota 64. E nascono dalla carruba, dalle bucce di anguria, di arancia, di pesca, mescolate con frutta, ortaggi, anche in versione piccante, con peperoncino. Tutto rigorosamente biologico, sterilizzato in modo naturale, senza conservanti e additivi di nessun genere. L'intera collezione, dal nome di battesimo del suo ideatore, si chiama "I Beppini: gusti, profumi e sapori dell'orto dei nonni di casa mia", perché tutto nasce dall'antica cultura contadina che, conoscendo ogni varietà dei frutti della natura, non getta nulla.

"Formaggiando sfizioso" sono, invece, 14 diverse ricette di prodotti da abbinare ai formaggi. Ci sono 12 varianti di fichi, anche al rum. Per il dessert la serie "Un cioccolatino da mangiare con il cucchiaino". Un elegante vasetto composto da vari strati di crema dolce di frutta e di verdure alternati a cioccolata e pensato per la festa di san Valentino, per essere mangiato "a due", con un unico cucchiaino per gli innamorati di ogni età.