



A LEZIONE DI  
**SOSTENIBILITÀ**

# MANIFESTO

**Per un insegnamento della cucina con anche il valore della sostenibilità ambientale.**

Questo Manifesto nasce dalla convinzione che il valore della sostenibilità ambientale non debba solo essere affiancato alla cultura culinaria, ma debba fondersi con essa. La sostenibilità ambientale in cucina parte dalla scelta del piatto, fatta in base a conoscenze della stagionalità degli alimenti, dei prodotti del territorio, del benessere alimentare.

Per spiegare tutto questo occorrono dei professionisti, degli insegnanti. Chi è nella posizione di spiegare la cucina a corsisti, studenti, spettatori, non può far finta che la sostenibilità ambientale non sia un argomento da introdurre durante le lezioni/cooking show al pari dei tempi di cottura, degli ingredienti da utilizzare e delle tecniche di lavorazione. Non fondere la cultura della cucina con quella della sostenibilità ambientale e del benessere alimentare significa avere un approccio sbagliato all'insegnamento, che invece deve tenere conto di questi valori.

**Sottoscrivo questo Manifesto e mi impegno a:**

**A**pprofondire i concetti della sostenibilità per uno stile di vita più rispettoso dell'ambiente, con un focus sulla cucina, in modo da poterli comunicare alla mia platea, lì dove se ne presenta l'occasione.

**P**roporre ricette nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e che non sprechino le parti non "nobili" degli alimenti.

**S**cegliere, motivandone la scelta, gli ingredienti/prodotti anche in base a una valutazione della sostenibilità ambientale del suo packaging, della filiera utilizzata per produrlo/allevarlo.

