

EVENTI / 27 Gennaio 2023

Al via il progetto "A Lezione di Sostenibilità"

Insegnare (e imparare) la sostenibilità in cucina.

Lo Chef **Raffaele Mancini** (nella foto), fedele alla tradizione della cucina mediterranea con un occhio alle nuove tendenze, rispettoso delle materie prime stagionali e tra i primi Ambassador del Progetto A Lezione di Sostenibilità, è stato il Protagonista di uno show cooking, a sostegno del Progetto stesso, che si è tenuto presso la Scuola Cucina In Milano.

Chi meglio di colui che fa della cucina il proprio lavoro, può far propri e trasmettere ad altri valori importanti sulla sostenibilità del cibo? Attraverso 2 ricette da lui ideate e realizzate, ha illustrato concretamente come sia oggi sempre di più indispensabile avere un comportamento sostenibile anche in cucina utilizzando, in questo caso, avanzi di pane, panettone e pandoro, tipici dolci del nord Italia, del periodo natalizio.

Ingredienti stagionali, territoriali e con packaging e filiera produttiva a basso impatto ambientale, riduzione al minimo degli scarti ed eliminazione dello spreco, sono solo alcuni dei comportamenti base che tutti, professionisti e non, dovrebbero tener presente per contribuire quotidianamente, nella propria cucina, a essere più rispettosi dell'ambiente e di conseguenza del benessere di tutti.

A Lezione di Sostenibilità è un progetto di comunicazione che si rivolge alle principali scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia e vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina.

Ma una 'cultura' non nasce dal nulla, serve diffusione di idee, scambio e confronto, comunicazione e insegnamento.

Per questo **Fantasy Communication**, che da anni attraverso la sua rivista Frigo collabora con la rete delle principali scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia, ha ideato questo Progetto di condivisione, comunicazione e creazione di un network tra differenti stakeholder, che si appoggia al sito web www.alezionedisostenibilita.it.

Coloro che durante i corsi di cucina spiegano ricette e tecniche a corsisti e spettatori, non possono più fare a meno di considerare la sostenibilità un argomento da introdurre durante le lezioni e gli show cooking 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 e del benessere alimentare significa avere un approccio sbagliato all'insegnamento, che invece deve tenere conto di questi valori."

Il primo passo dell'iniziativa è stato quello di far sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alle Scuole di cucina, alle Academy di Aziende e agli Chef il Manifesto A Lezione di Sostenibilità, dove condividere valori e best practices che diventeranno un proprio segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico. A oggi sono circa un centinaio le scuole, le Academy di aziende e gli Chef che hanno aderito impegnandosi a divulgare metodologie e procedure sostenibili così da contribuire al consolidamento di una 'cultura della sostenibilità'.

Il passo successivo per le Scuole di Cucina o gli Chef che hanno sottoscritto il Manifesto sarà quello di diventare Ambassador dell'iniziativa ideando una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità. La ricetta, firmata, entrerà a far parte del ricettario "didattico", condiviso sul sito web, a disposizione di tutti.

L'Ambassador non solo ha l'importante e principale compito di trasmettere ai suoi corsisti informazioni e approfondimenti sul tema, ma può coinvolgere quelle aziende, produttori e realtà locali da cui si rifornisce, che garantiscono il rispetto dei valori della sostenibilità nelle proprie produzioni alimentari. Le Aziende diventano Partner dell'Iniziativa dopo aver sottoscritto il Manifesto così da entrare in un network a livello nazionale che mette in comunicazione produttori, divulgatori e fruitori, dove ognuno può conoscere e farsi conoscere.

Il sito www.alezionedisostenibilita.it diventa una vetrina e insieme un luogo di scambio di informazioni, suggerimenti, consigli, vantaggi e opportunità.

Photo credits: Chef Raffaele MANCINI - Photo © LuciaFerrario - A Lezione di Sostenibilità - Ph vgiannella.