

NEWS

A Lezione di Sostenibilità, un progetto per una cucina amica dell'ambiente

by max • 02/2023



Uno show cooking dello Chef Raffaele Mancini – chef fedele alle tradizioni della nostra cucina mediterranea ma aperto alle nuove tendenze e soprattutto rispettoso della stagionalità delle materie prime – ha presentato il progetto A Lezione di Sostenibilità.

Progetto "A Lezione di Sostenibilità", per una cucina amica dell'ambiente

A Lezione di Sostenibilità è un progetto di comunicazione diretto alle principali scuole di cucina sia professionali che amatoriali, con l'idea di diffondere in cucina un approccio eco-sostenibile.

Tra i primi "ambassador" di questo progetto c'è **Chef Raffale Mancini** che ha fatto della sostenibilità e dell'utilizzo delle materie prime rigorosamente stagionali uno dei **punti cardine della sua cucina**.

Lo chef ed ambassador del progetto – attraverso due ricette ideate da lui – ha illustrato quanto oggi sia sempre più importante avere un comportamento sostenibile in cucina: nelle sue preparazioni ha infatti utilizzato avanzi di pane, panettone e pandoro recuperando così materie prime che sarebbero state sprecate dopo le festività appena passate.

Il messaggio è che in questo momento tutti – professionisti della cucina e non – dovrebbero adottare comportamenti virtuosi in cucina: **utilizzo di ingredienti stagionali e territoriali, ingredienti con packaging a basso impatto, riduzione degli scarti** devono essere la base dei comportamenti in cucina di ognuno di noi.

L'idea? Diffondere una cultura eco-sostenibile

Il progetto A Lezione di Sostenibilità – da un'idea di **Fantasy Communication** – nasce per divulgare il valore del rispetto dell'ambiente, comportamento virtuoso capace di aumentare il benessere di tutti noi.

Per questo progetto **Fantasy Communication** – che collabora attraverso la sua rivista *Friigo* con le principali scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia – ha creato un network tra differenti stakeholder, perché la cultura eco sostenibile non può nascere se non vi sono **scambio di idee, confronto, comunicazione e insegnamento**.

Il manifesto del progetto

Uno dei primi passi per l'attuazione di questa iniziativa è stata la sottoscrizione da parte di tantissimi "addetti ai lavori" del **manifesto A Lezione di Sostenibilità**: ad oggi sono circa un centinaio le scuole di cucina, le Academy e gli chef che hanno sottoscritto il manifesto e che durante le loro lezioni o le dimostrazioni al pubblico condividono i valori appartenenti al progetto ed alla cultura eco sostenibile.

Gli chef diventano ambassador del progetto *A Lezione di Sostenibilità*

Per gli chef che hanno aderito poi, il passo successivo è quello di diventare "ambassador": lo chef inventa una propria ricetta "sostenibile", la firma e la mette a disposizione del ricettario "didattico" del progetto dove diventa patrimonio di tutti.

L'ambassador è una figura chiave nel progetto perché, oltre a promuovere nella sua attività quotidiana all'interno della sua cucina i **valori sulla sostenibilità del cibo**, può coinvolgere le aziende o i produttori locali da cui si rifornisce e che garantiscono gli stessi standard di eco sostenibilità.

L'azienda una volta sottoscritto il manifesto diventa **partner** del progetto entrando così in un network ramificato a livello nazionale che mette in comunicazione chef, produttori, divulgatori e fruitori.

Il sito del progetto <https://www.alezionedisostenibilita.it/> diventa una vera e propria vetrina ed un luogo di scambio di informazioni, consigli e suggerimenti, ed anche un luogo di creazione di opportunità ed importanti collaborazioni.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ

SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE