

Home > Agenda > Il progetto A Lezione di Sostenibilità

Il progetto A Lezione di Sostenibilità

6 Febbraio 2023



Un progetto virtuoso rivolto alle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia

Franca D.Scotti

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 nella quotidianità della propria cucina.



Solo così si può contribuire al rispetto dell'ambiente e di conseguenza al benessere di tutti.

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

Ecco allora il progetto A Lezione di Sostenibilità di Fantasy Communication, che da anni attraverso la sua rivista Frigo collabora con la rete delle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia.

Il progetto, che punta alla condivisione, comunicazione e creazione di un network tra differenti stakeholder, e che si appoggia al sito web www.alezionedisostenibilita.it, vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina.

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.

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.

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.

L'Ambassador, oltre a trasmettere ai suoi corsisti informazioni e approfondimenti sul tema, può anche 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 a loro volta, dopo aver sottoscritto il Manifesto, entrano in un network a livello nazionale che mette in comunicazione produttori, divulgatori e fruitori, dove ognuno può conoscere e farsi conoscere.

Nell'ambito del progetto A Lezione di Sostenibilità di Fantasy Communication, lo Chef Raffaele Mancini, tra i primi Ambassador, fedele alla tradizione della cucina mediterranea con un occhio alle nuove tendenze, ha tenuto uno show cooking presso la Scuola Cucina In Milano, dimostrando attraverso due ricette da lui ideate e realizzate, come oggi si possa avere un comportamento sostenibile in cucina, utilizzando e valorizzando avanzi di cibo.



Ovviamente la sostenibilità si realizza anche con i tempi di cottura e le tecniche di lavorazione.

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

TAGS

Chef Raffaele Mancini

Food

Scuola di cucina

sostenibilità