



FOOD E SOSTENIBILITÀ

Nasce ‘A Lezione di Sostenibilità’, progetto di comunicazione per una cultura di vita eco-sostenibile in cucina

9 marzo 2022



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ

Nasce A Lezione di Sostenibilità, un Progetto di comunicazione che vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina.

Che cosa significa “Sostenibilità in cucina”?

Una Ricetta sostenibile deve prevedere, ad esempio, ingredienti stagionali, territoriali e con *packaging* e filiera produttiva a basso impatto ambientale.

Deve anche, però, ridurre al minimo gli scarti ed evitare lo spreco.

Sono tante e varie le informazioni 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.

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 *Friigo* collabora con la rete delle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia, ha ideato **A Lezione di Sostenibilità, un progetto di condivisione, comunicazione e creazione di un network tra differenti Stakeholder, che si appoggia al sito web www.alezionedisostenibilita.it.**

Chi meglio di colui che fa della cucina il proprio lavoro, può far propri e trasmettere ad altri valori importanti sulla sostenibilità del cibo?

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 i 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 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 quello di far sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alle Scuole di cucina, alle Academy di aziende e agli Chef che fanno cooking show, 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.**

Ad oggi già 60, principalmente Scuole, ma anche Academy di aziende e Chef, hanno aderito impegnandosi a divulgare insegnamenti sostenibili così da contribuire al consolidamento di una 'cultura della sostenibilità'.

Il passo successivo per gli le Scuole di Cucina o gli Chef che hanno sottoscritto il Manifesto è quello di ideare una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità, diventando così **Ambassador** dell'iniziativa. La ricetta, firmata, entrerà a far parte del ricettario “didattico”, condiviso sul sito web.

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.

L'Azienda diventa **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.

