



MARZO 09, 2022 - A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ: INSEGNARE (E IMPARARE) LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

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 i..."

#GREEN #CUCINA #FOOD #FOODCORPORATE #CHEF #FNB #SOSTENIBILITÀ #ALEZIONEDISOSTENIBILITÀ

FOOD&HOSPITALITY GREEN

SCARICA TUTTO



MARZO 09, 2022 - A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ: INSEGNARE (E IMPARARE) LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

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 Frigo 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'.

FOTOGALLERY (1) Login to download



Photos

