



SPRING FLOWERS, IL NUOVO  
ARBRE MAGIQUE CHE  
PROFUMA DI PRIMAVERA

**BUONGIORNO**  
lifestyle magazine *online*

LE VISITE GUIDATE DEL  
DUOMO DI MILANO IN APRILE  
E MAGGIO 2022



ATTUALITÀ MODA BELLEZZA TURISMO ENOGASTRONOMIA CASA & DESIGN VIVERSANI CULTURA SPETTACOLI TECNOLOGIE SHOPPING

## NASCE A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ. INSEGNARE (E IMPARARE) LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

ATTUALITÀ

1 APR, 2022

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](http://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](http://www.alezionedisostenibilita.it) diventa una vetrina e insieme un luogo di scambio di informazioni, suggerimenti, consigli, vantaggi e opportunità.

## MANIFESTO

Per un insegnamento della cucina con anche il valore della sostenibilità

Questo Manifesto nasce dalla convinzione che il valore della sostenibilità non debba solo essere affiancato alla cultura culinaria ma debba fondersi con essa. La sostenibilità in cucina parte dalla scelta del piatto, fatta in base a conoscenze della stagionalità degli alimenti, dei prodotti del territorio, del benessere alimentare.

Per spiegare tutto questo occorrono dei professionisti, degli insegnanti.

Chi è nella posizione di spiegare la cucina a corsisti, studenti, spettatori, non può far finta che la sostenibilità non sia un argomento da introdurre durante le lezioni/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.

Sottoscrivo questo Manifesto e mi impegno a:

**Approfondire** i concetti della sostenibilità per uno stile di vita più rispettoso dell'ambiente, con un focus sulla cucina, in modo da poterli comunicare alla mia platea, lì dove se ne

presenta l'occasione, durante le lezioni.

**Proporre** ricette nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e che non sprechino le parti non "nobili" degli alimenti.

**Scegliere**, motivandone la scelta, gli ingredienti/prodotti anche in base a una valutazione della sostenibilità del suo packaging, della filiera utilizzata per produrlo/allevarlo.

**Contribuire** con le mie ricette e con i miei contenuti ad ampliare l'offerta "didattica"

dell'iniziativa.