

SOSTENIBILITÀ

Il Manifesto per l'insegnamento della sostenibilità in cucina



Di Donato Troiano

🕒 APR 9, 2022



A lezione di sostenibilità è un'iniziativa che vuole dare il proprio contributo nel **diffondere una cultura di vita più eco sostenibile in cucina, sia di casa che professionale.**

Per far questo ha chiesto alle Scuole di cucina, alle Academy di aziende e agli Chef che fanno cooking show, di sottoscrivere il proprio Manifesto.

Inoltre chi sottoscrive il Manifesto può aiutare il progetto contribuendo con una propria ricetta sostenibile, del territorio e stagionale che entra a far parte del ricettario “didattico” condiviso.

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. **Per informazioni QUI.**

Il Manifesto per l'insegnamento della sostenibilità in cucina:



A LEZIONE DI **SOSTENIBILITÀ** **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/altevarlo.

Contribuire con le mie ricette e con i miei contenuti ad ampliare l'offerta “didattica” dell'iniziativa.



