



Cerca per parola chiave, brand, argomento, evento, tag, ...

IT EN

LOGIN/REGISTRATI



FILTRO CANALI

HOME>A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ - INSEGNARE (E IMPARARE) LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

GREEN

CATEGORIE GREEN ▾ SALONI ▾ EVENTI ▾ CORPORATE ▾

APRILE 06, 2022 - A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ

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

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

A Lezione di Sostenibilità è un **#progetto** di **#comunicazione** che si rivolge alle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia e vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in **#cucina**.

Ma cosa si intende per “**#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 **#fantasycommunication**, che da anni attraverso la sua rivista *Frigo* collabora con la rete delle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia, ha ideato **questo #progetto** di condivisione, **#comunicazione** e creazione di un network tra differenti Stakeholder, che si appoggia al sito web www.alezionedisostenibilità.it.

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.

[Leggi tutto](#)



Comunicato stampa

418KB

NEWS CORRELATE

