



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

IT EN



HOME &gt; A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ - INSEGNARE (E IMPARARE) LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA



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 *Friigo* 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

