

Le Ricette Sostenibili degli Ambassador del Progetto “A Lezione di Sostenibilità”

© MAG 12, 2022 📍 A lezione di sostenibilità, ricetta

(Agen Food) – Roma, 12 mag. – Partito solo pochi mesi fa il Progetto A lezione di Sostenibilità, 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, conta già molti nuovi Ambassador tra gli Chef!

Ma chi è un Ambassador e come lo si diventa?

L'ambassador è lo Chef che condivide e ha sottoscritto gratuitamente in un Manifesto i valori del Progetto e si impegna a divulgarli durante i propri Corsi di cucina. Rispettare la stagionalità degli ingredienti, ridurre gli sprechi alimentari recuperando anche le parti meno 'nobili', scegliere gli ingredienti in base alla sostenibilità del packaging e alla filiera, questi sono solo alcuni degli insegnamenti che vengono tenuti sempre presenti e trasmessi ai Corsisti durante le lezioni di cucina.

L'ambassador può arricchire il Progetto ideando una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità come ha fatto lo Chef Raffaele Mancini, Insegnante di Cucin Piazza dei Mestieri a Milano con il piatto Primosale su crema di baccelli di piselli e "tagliatelle" di porro, che valorizza i prodotti del territorio e il "non" spreco alimentare.

La ricetta, firmata, entrerà a far parte del ricettario "didattico", condiviso sul sito web www.alezionedisostenibilita.it

L'ambassador ha anche un altro importante compito: quello di coinvolgere i Aziende, Produttori e le Realtà locali da cui si rifornisce, che garantiscono il rispetto degli stessi valori nelle proprie produzioni alimentari.

Per questo tante Aziende stanno sottoscrivendo il Manifesto per diventare Partner dell'iniziativa così da entrare in un network a livello nazionale che mette in comunicazione produttori, divulgatori e fruitori, dove ognuno può conoscere e farsi conoscere.

Tutti gli ingredienti sono stati reperiti tramite gruppi di acquisto che si riforniscono presso produttori dello stretto circondario di Milano. I piselli e i porri sono stati utilizzati nella loro totalità: radici, parte bianca, parte verde e baccelli.

#alezionedisostenibilita #ricetta

