



WEEKEND CON GUSTO
La Sostenibilità si insegna nelle Scuole di Cucina

Written by Redazione online / on 7 Febbraio 2023
La Sostenibilità si insegna, e si impara, anche in cucina. È questo l'obiettivo del progetto "A lezione di sostenibilità", che è stato presentato presso la Scuola di Cucina In di Piazza Gerusalemme 7, a Milano, alla presenza di giornalisti ed esperti.



Ideato e promosso da Massimo Vaccaro di Fantasy Communication, che da anni attraverso la sua rivista Frigo collabora con la rete delle principali Scuole di Cucina amatoriali e professionali in Italia, il progetto "A lezione di sostenibilità" si rivolge alle principali scuole di Cucina e intende dare il proprio contributo per diffondere una cultura di vita eco sostenibile in cucina.



Massimo Vaccaro, ideatore del progetto "A Lezione di Sostenibilità"

La lezione di Chef Raffaele Mancini

A dimostrare come la sostenibilità può essere di casa...anche in cucina, ci ha pensato lo chef Raffaele Mancini, che negli ultimi anni si è occupato dell'avviamento di ristoranti gourmet e docente presso la Food Genius Academy di Milano, della Scuola Professionale di Cucina "Immaginazione e lavoro" di Milano, dell'ICIF (Italian Culinary Institute for foreigners) di Costigliole d'Asti, corso di cuochi professionisti provenienti dall'estero, e ideatore di CucinaNova a Milano.



Mancini, fedele alla tradizione della cucina mediterranea con un occhio alle nuove tendenze, rispettoso delle materie prime stagionali, è stato uno tra i primi Ambassador del progetto "A Lezione di Sostenibilità" ed è stato il protagonista di uno show cooking, nel quale ha proposto due ricette da lui ideate e realizzate: i "Fegatini con pepe e zenzero, miele e spuma di pandoro" e i "Capunsei con alici e crumble di panettone".



Inoltre, chef Mancini ha illustrato concretamente come sia oggi sempre più indispensabile avere un comportamento sostenibile anche in cucina, utilizzando, come in questo caso, avanzati di pane, panettone e pandoro, tipici dolci del Nord Italia che spesso avanzano dal periodo natalizio. A questi si aggiungono ingredienti stagionali, territoriali e con packaging e filiera produttiva a basso impatto ambientale, riduzione al minimo degli scarti ed eliminazione dello spreco. Tutti elementi base che tutti i professionisti e non dovrebbero tenere presente per contribuire, nella propria cucina, a essere più rispettosi dell'ambiente e, di conseguenza, per il benessere di tutti.

Come si diventa Ambassador di Sostenibilità in cucina

Per diffondere la cultura della sostenibilità in cucina, il primo passo dell'iniziativa è stato quello di fare sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alla Scuole di Cucina, alla Academy di Aziende e agli Chef il "Manifesto A Lezione di Sostenibilità", in cui ci si impegna a condividere valori e best practices che diventeranno un vero e proprio segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico. A oggi sono circa un centinaio le Scuole, le Academy di Aziende e gli Chef che hanno aderito impegnandosi a divulgare metodologie e procedure sostenibili, così da contribuire al consolidamento di una cultura della sostenibilità.



Il passo successivo per le Scuole di Cucina e gli Chef che hanno sottoscritto il Manifesto sarà quello di diventare Ambassador dell'iniziativa ideando una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità. 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.

Le Aziende diventano 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.

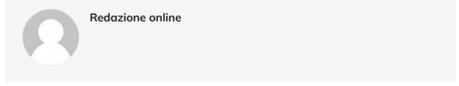
INFO: www.alezionedisostenibilita.it

LEGGI NELLA PAGINA SUCCESSIVA LE RICETTE SOSTENIBILI DI CHEF RAFFAELE MANCINI



Pages (1 of 2): 1 2 Next »

#alezionedisostenibilita #chefmancini #cucinain #fantasycommunication #raffaelemancini #scuolecucina



WEEKEND PREMIUM - ARCHIVIO



WEEKEND & VIAGGI PREMIUM: DICEMBRE-GENNAIO 2023



WEEKEND PREMIUM 15 ANNO: ECCEZIONALE OFFERTA ADV



GRAN SPECIALE: TOP CAR PER TOP CHEF



WEEKEND & VIAGGI PREMIUM: OTTOBRE-NOVEMBRE



POESIA DI VIAGGIO CON TONI SERVILLO



MEDIA KIT 2023



WEEKEND & VIAGGI PREMIUM: SETTEMBRE 2022



ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Newsletter
Iscriviti alla nostra newsletter e resta aggiornato sulle nostre idee per il tuo weekend.
Inserisci il tuo