

FRIGO WEEKLY 79

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



Euro Company

L'azienda di frutta secca ed essiccata della provincia di Ravenna ha dedicato ai valori di sostenibilità economica, sociale e ambientale, il recente progetto "Rifrutta - la conserva che non spreca" che segue la regola delle 3R dell'economia circolare: riduco, riutilizzo, riciclo.



Stiamo vivendo su questo pianeta come se ce ne fosse un altro dove poter andare.

TERRI SWEARINGEN

Euro Company

È stata data nuova forma a due materie prime qualitativamente straordinarie e che tuttavia sarebbero rimaste inutilizzate. Ecco allora che attraverso un'accurata lavorazione artigianale di arance e prugne essiccate che ne ha rinnovato il ciclo di vita, sono nate le preziose conserve Rifrutta: Arance Caramellate e Prugne Sciroppate.



CONSIGLIO ECO Se sei uno Chef che fa cooking show, una Scuola di cucina o un'Academy di un'azienda di cibo o attrezzature per la cucina sottoscrivi il manifesto su www.alezionedisostenibilita.it

INSEGNARE LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA



Nasce il Manifesto per un insegnamento della cucina con anche il valore della sostenibilità, rivolto alle scuole di cucina, agli chef che fanno cooking show, ai food influencer, alle Academy di aziende.

Per sottoscrivere basta andare su www.alezionedisostenibilita.it

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.

Il Progetto A lezione di...

A lezione di Sostenibilità è un Progetto di comunicazione che vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina.

Che cosa significa "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 tenere 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.

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

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.

"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."

Il primo passo dell'iniziativa è quello di far sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alle Scuole di cucina, alle Academy di aziende e agli Chef che



fanno cooking show, il Manifesto A Lezione di Sostenibilità, dove condividere valori e best practices che diventeranno un proprio segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico.

Ad oggi già 60, principalmente Scuole, ma anche Academy di aziende e chef, hanno aderito impegnandosi a divulgare insegnamenti sostenibili così da contribuire al consolidamento di una 'cultura della sostenibilità'.

Il passo successivo per gli le Scuole di Cucina o gli Chef che hanno sottoscritto il Manifesto è quello di ideare una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità, diventando così Ambassador dell'iniziativa. 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.

L'Azienda diventa 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.

Il sito www.alezionedisostenibilita.it diventa una vetrina e insieme un luogo di scambio di informazioni, suggerimenti, consigli, vantaggi e opportunità.

