



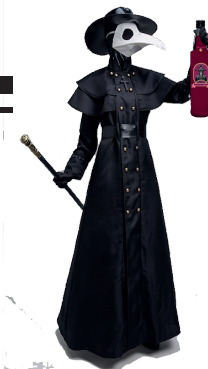
Gianni Tessari
Colore aranciato, vivace e consistente. Al naso è fragrante e presenta note agrumate, spezie dolci e sentori floreali. In bocca è avvolgente, di buona sapidità e piacevole persistenza

“ Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare.

ANDY WARHOL

Bitter Lazzaretto

Un bitter di qualità superiore rispetto ai più tradizionali usati per fare lo spritz, realizzato solo con ingredienti naturali. Alle normali botaniche, riconducibili al Bitter come da tradizione liquoristica italiana, ne sono state aggiunte altre rientranti nella formulazione delle Teriaca, medicamento in uso contro la peste sino a tutto il 1600.



CONSIGLIO ECO L'acqua "amidata" ricavata dalla preparazione del seitan o anche dell'acqua di cottura della pasta è ideale per innaffiare e nutrire le piante.

www.alezionedisostenibilita.it

ASSOCIAZIONE INSEGNANTI CUCINA ITALIANA

La redazione di Frigo Magazine è stata all'evento dell'A.I.C.I. (Associazione Insegnanti Cucina Italiana) in cui si è tenuta anche una lezione di cucina naturale con la Chef Caterina Mosca.

Durante l'evento l'AICI ha sottoscritto il Manifesto di A lezione di Sostenibilità. Sono più di 100 gli insegnanti di cucina iscritti all'associazione a cui verranno inviate le informazioni e i contenuti dell'iniziativa.



Intervista ad Angela Schiavina Presidente dell' 'Associazione Insegnanti Cucina Italiana'

Perché nasce l'associazione?

L'Associazione nasce trent'anni fa dall'esigenza di condividere le conoscenze, le ricette del territorio, i piatti di casa...

In questi trent'anni l'Associazione si è evoluta e adesso conta più di 100 soci, in prevalenza donne, e continua ad avere sempre lo stesso obiettivo, quello di incontrarsi, di continuare a conoscere e condividere la migliore cucina al mondo, quella italiana.

Ormai dalla televisione agli show cooking sul web si vedono tanti cuochi che spiegano la cucina italiana, ma basta essere cuochi per poter spiegare la cucina?

No. C'è una bella differenza tra essere cuoco ed essere insegnante; l'insegnante ha un compito più complesso, mentre il cuoco è "solo" un esecutore, l'insegnante deve saper trasmettere le conoscenze e far capire quello che fa. Un insegnante deve avere una cultura gastronomica molto più ampia rispetto ad un cuoco perché deve raccontare anche quanto c'è intorno ad una ricetta: la sua identità, la sua storia, il suo territorio. Il cuoco può essere un bravissimo esecutore, ma non necessariamente un buon insegnante. Una lezione di cucina è come uno spettacolo teatrale, bisogna avere carisma, attirare l'attenzione, avere una facilità a gestire i tempi e una innata capacità di tenere alta l'attenzione.

Anche per quanto riguarda la sostenibilità, crediamo che per spiegare come comportarsi al meglio in cucina per avere uno stile di vita meno impattante sul pianeta, bisogna che ci sia un insegnante per spiegarlo.

Per quanto riguarda la sostenibilità in cucina dobbiamo renderci conto che se non cambiamo la rotta ed iniziamo tutti ad adottare dei comportamenti più ecosostenibili corriamo dei rischi davvero grossi.

Grazie di aver aderito al Manifesto di A lezione di sostenibilità, da adesso collaboreremo sempre di più e speriamo che la sostenibilità in cucina diventi una moda.

Grazie a voi e a presto.

