FRIGO *WEEKLY 185*

EDITORIALE

Pasta Armando
Trafilata al bronzo, è realizzata con soli due ingredienti lavorati secondo il metodo tradizionale: semola di grano duro 100% italiano della filiera Armando e acqua. Il suo sapore inconfondibile si riconosce tra mille.

> ***Sarà meglio che impariate a cucinare, perché non potrete farvi selfie provocanti per sempre.***
>
> ***ANONIMO***

Minix
Elimina gli odori, riduce i rifiuti e trasforma gli scarti di cucina in una risorsa naturale per le nostre piante: minix CompostDryer è l'elettrodomestico smart e di design che non può più mancare in cucina e ci consentirà, grazie alla drastica riduzione dei rifiuti da smaltire, di godere ogni giorno di uno stile di vita senza preoccupazioni, problemi di spazio, igiene e odori. E al centro: riciclaggio e sostenibilità.

CONSIGLIO ECO *Coprire sempre la pentola con un coperchio per ridurre i tempi di ebollizione e quindi limitare lo spreco di energia.*

www.alezionedisostenibilita.it

Ed eccoci tornati dopo le vacanze natalizie con questo primo numero dell'anno. Siamo carichi, riposati e pronti a ripartire. Avremmo potuto fare come molti: dedicarlo alla ricetta per riciclare il panettone o a qualche guida su come perdere i chili accumulati durante le feste. Ma no, questa volta abbiamo scelto un'altra strada.
Abbiamo deciso di dedicarlo alle scuole di cucina. Oggi più che mai. Proprio ora che l'UNESCO ha proclamato la cucina italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, siamo convinti che si dovrebbe fare un passo in più: riconoscere le scuole di cucina come custodi di questo patrimonio.
Negli ultimi anni le scuole di cucina hanno preso il posto di quelli che un tempo erano i quaderni e i libricini delle nonne, strumenti preziosi con cui le ricette venivano tramandate di generazione in generazione. Oggi quel sapere non solo viene conservato, ma arricchito di tecnica, metodo e competenza. Siamo di fronte a un vero e proprio esercito di insegnanti capaci, che sta formando l'Italia, raccontando la cucina italiana e proteggendone l'identità.
A loro va un grande applauso.
Ma anche una grande responsabilità: rimanere sempre competenti, aggiornati, contemporanei.
È proprio da qui che nasce il progetto su cui stiamo lavorando: un percorso di formazione dedicato agli insegnanti delle scuole di cucina, amatoriali e professionali, sviluppato in collaborazione con moltissime aziende che stanno dimostrando entusiasmo e visione. Il tutto con un'attenzione costante ai temi della sostenibilità e della consapevolezza nutrizionale, che saranno sempre più centrali nei prossimi anni quando si parla e si insegna la cucina.
Un nuovo anno è iniziato.
Un altro grande anno di iniziative.
Un altro grande anno di partner.
E tantissime, tantissime novità.

Massimo Vaccaro

FRIGO

DIRETTORE RESPONSABILE
MASSIMO VACCARO
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

CAPO REDATTORE
SERGIO BRAMBILLA
redazione@frigomagazine.com
Tel. 0249786808

PROJECT MANAGER
LUIGI MOLGORA

PROGETTO GRAFICO
Antonio Rolli
IMPAGINAZIONE
Grazia Positano

HANNO COLLABORATO
Sara Molgora, Aldo Pacciolla, Paolo Scevola Ruscellotti, Elena Varini

PER LA PUBBLICITA'
O.P.Q. Srl - Via G.B. Pirelli, 30
20124 Milano Tel 02/66992511
linfo@opq.it - www.opq.it

FRIGO è registrato presso il tribunale di Milano con il numero 178 del 31/03/2011 Printed in Italy.Tutti i diritti sono riservati. Manoscritti e foto restano di proprietà della FantasyCommunication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la ripoduzione anche parziale di testi, documenti e foto. *Stampa:Centro Stampa Quotidiani SpA Via dell'Industria, 52 25030 Erbusco (BS)*