Alleanza Slow Food dei Cuochi, il manifesto del "Menu climate friendly"

I **cambiamenti climatici** si possono contrastare anche in cucina. Come? Ad esempio scegliendo prodotti a basso impatto ambientale. Sulla base di questo principio, per i suoi 10 anni di attività l' **Alleanza Slow Food dei Cuochi** si impegna nella scelta di **piatti e menu che utilizzino materie prime dei produttori di piccola scala e di territori vicini**. Niente cibi arrivati da troppo lontano, quindi, o da produzioni che pesano sull'ecosistema.

L'Alleanza Slow Food - che riunisce **1.100 cuochi di locali in 25 Paesi del mondo**, di cui circa 500 in Italia - ha messo a punto il **manifesto del "Menu climate friendly"** per sensibilizzare i clienti sull'impatto della ristorazione sul clima, attraverso le scelte di approvvigionamento, "a cominciare dalle filiere più impattanti, della carne e dei latticini", il sostegno ai produttori locali di piccola scala.

Slow Food ha citato una ricerca condotta da Indaco2, società di consulenza in sostenibilità ambientale, secondo la quale un ristorante servito da "fornitori sostenibili" ha un **impatto ambientale inferiore del 50%**.