10 Chef uniti contro gli sprechi alimentari

sprechi-alimentari-92311621

In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari che si terrà il prossimo 29 settembre, dieci grandi Chef della cucina nostrana metteranno a disposizione le Chef Box che conterranno un piatto antispreco, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti.

Attraverso un video ironico realizzato presso il suo ristorante sui Navigli di Milano, Carlo Cracco sottolinea che il vero valore del cibo è quantificabile, anche e soprattutto, nel suo impatto ambientale. Mostrando ai propri clienti il conto delle CO2e per ogni piatto, grazie a una piccola provocazione, rende chiaro agli ospiti e agli spettatori l'importanza di consapevolizzarsi su quello che comporta, in termini di risorse ed emissioni, ciò che ogni giorno viene portato in tavola e, di conseguenza, quanto sia fondamentale eliminare quell'8% di emissioni di gas effetto serra dovute proprio allo spreco alimentare.

Le Chef Box saranno disponibili grazie all'impegno di Claudio Sadler, Eugenio Boer e Marco Ambrosino. A Roma sarà invece possibile prenotare le Magic Box anti-spreco di Cristina Bowerman e Niko Romito e Gaia Giordano mentre a Cernobbio sarà attivo Davide Caranchini e a Catania Alessandro Ingiulla. Pure Philippe Léveillé e Caterina Ceraudo parteciperanno fornendo la loro ricetta contro lo spreco.

Fonte: Adnkronos