Lavazza e Food for Soul uniscono le forze contro gli sprechi alimentari

bottura-a-92717a98

Promuovere l'impegno sociale e **creare consapevolezza intorno ai temi della sostenibilità alimentare**: è questo lo scopo della collaborazione tra **Lavazza e Food for Soul**, progetto culturale fondato dallo chef tre stelle Michelin Massimo Bottura e sua moglie Lara Gilmore per dare luce e voce al potenziale inespresso di persone, luoghi e cibo.

Infatti il cibo che ha perso apparentemente la sua freschezza ed è 'spaventoso' alla vista, può **trovare una seconda vita grazie alla creatività e alla passione** di chi lo utilizza. Lavazza insieme all'associazione Food for Soul dal 2015 intende sensibilizzare i giovani, e non solo, sugli sprechi alimentari, fenomeno dilagante dei paesi occidentali e non solo, lanciando un forte messaggio di sostenibilità in maniera innovativa e dinamica sulle piattaforme digitali grazie al coinvolgimento di tre chef stellati di fama internazionale.

In occasione di Halloween, **Massimo Bottura, Carlo Cracco e Norbert Niederkofler** hanno mostrato come riportare in vita ingredienti che stanno scadendo o sono apparentemente deperiti in tre spettacolari ricette.



Partendo da alimenti di scarto, dall'aspetto inizialmente 'spettrale', gli chef propongono tre creazioni di grande effetto e di facile realizzazione allo scopo di 'salvare' il cibo a disposizione. E così che il pane secco, tra gli ingredienti più sprecati al mondo, è riportato in vita da Massimo Bottura nella sua pasta al pesto; pomodori apparentemente senza futuro

si trasformano in un tripudio di colori e sapori nelle mani di Carlo Cracco; mentre Norbert Niederkofler utilizza coste ormai non più fresche per preparare un delizioso orzotto con speck di montagna.

Creare valore da ciò che sembra non averne più è l'invito di Lavazza e Food for Soul attraverso le ricette degli chef; **un invito da non relegare solamente alla notte più spaventosa dell'anno, ma da seguire tutti i giorni.** Anche le tre ricette proposte sono facili e replicabili a casa proprio per dare concretezza al messaggio.



Nella realizzazione delle proprie creazioni Massimo Bottura, Carlo Cracco e Norbert Niederkofler raccontano anche il proprio impegno personale nel contrastare lo spreco alimentare sottolineando l'importanza di continuare a promuovere un **approccio sostenibile in cucina.**

Il progetto "The Revived Recipes" vive sui canali social ufficiali Lavazza e dei tre chef Ambassador e **si rivolge soprattutto alle nuove generazioni**, incoraggiando a far rivivere gli alimenti attraverso le ricette. L'iniziativa rientra nella piattaforma di comunicazione Blend for Better, che racconta l'impegno globale del Gruppo e dei brand che lo compongono per generare valore condiviso sulla società, sulle persone e sull'ambiente.