

Mauro Colagreco, chef plastic free per amore degli Oceani

colagreco-immagine-2021-06-09-113128-0ee5c235

Con il suo ristorante certificato plastic free, Mauro Colagreco vuole dare il buon esempio: pescato di stagione e filiera corta. Gli Oceani ringrazieranno.

Anche la ristorazione può dare il suo contributo contro i cambiamenti climatici. Parola di Mauro Colagreco, chef stellato.

Stavolta la sua abilità ai fornelli la mette al servizio del pianeta: degli Oceani, specialmente. Che per Colagreco “versano in una situazione catastrofica”.

Così lo chef pluristellato, proprietario del [Mirazur di Mentone](#), in Francia, ha deciso di dare il buon esempio al mondo della ristorazione, in occasione della [Giornata mondiale degli oceani](#).

Ma cosa può fare un ristoratore per aiutare gli ecosistemi più compromessi?

Colagreco lo ha spiegato in un cortometraggio Intitolato “**Ode ai molluschi**”, dove racconta la sua collaborazione con un’impresa a conduzione familiare che gli garantisce un approvvigionamento ittico a zero impatto ambientale.

Il suo segreto? Essere il primo ristorante certificato plastic free, innanzitutto, e poi aver optato per una filiera corta e una pesca artigianale.

https://www.youtube.com/watch?v=M1Aqx_kLdcl&t=88s

Un altro punto fondamentale per Colagreco è quello di rispettare la stagionalità del pescato. Infatti quella del ristoratore è una professione di grande responsabilità educativa verso clienti e collaboratori: “Dobbiamo spiegare che non siamo obbligati a bere succo d’arancia a settembre, che esistono alimenti più rispettosi dell’ambiente”.