



WEEKEND CON GUSTO

La Sostenibilità si insegna nelle Scuole di Cucina

Written by [Redazione online](#) / on 7 Febbraio 2023

La Sostenibilità si insegna, e si impara, anche in cucina. È questo l'obiettivo del progetto **A lezione di sostenibilità**, che è stato presentato presso la **Scuola di Cucina In** di Piazza Gerusalemme 7, a Milano, alla presenza di giornalisti ed esperti.



Ideato e promosso da **Massimo Vaccaro di Fantasy Communication**, che da anni attraverso la sua rivista **Frigo** collabora con la rete delle principali Scuole di Cucina amatoriali e professionali in Italia, il progetto "A lezione di sostenibilità" si rivolge alle principali scuole di Cucina e intende dare il proprio contributo per diffondere una cultura di vita eco sostenibile in cucina.



Massimo Vaccaro, ideatore del progetto "A Lezione di Sostenibilità"

La lezione di Chef Raffaele Mancini

A dimostrare come la sostenibilità può essere di casa...anche in cucina, ci ha pensato lo **chef Raffaele Mancini**, che negli ultimi anni si è occupato dell'avviamento di ristoranti gourmet e docente presso la **Food Genius Academy** di Milano, della **Scuola Professionale di Cucina "Immaginazione e lavoro"** di Milano, dell'**ICIF** (Italian Culinary Institute for foreigners) di Costigliole d'Asti, corso di cuochi professionisti provenienti dall'estero, e ideatore di **CucinaNova** a Milano.



Mancini, fedele alla tradizione della cucina mediterranea con un occhio alle nuove tendenze, rispettoso delle materie prime stagionali, è stato uno tra i primi Ambassador del profetto "A Lezione di Sostenibilità" ed è stato il protagonista di uno show cooking, nel quale ha proposto due ricette da lui ideate e realizzate: i "Fegatini con pepe e zenzero, miele e spuma di pandoro" e i "Capunsei con alici e crumble di panettone".



Inoltre, chef Mancini ha illustrato concretamente come sia oggi sempre più indispensabile avere un **comportamento sostenibile anche in cucina**, utilizzando, come in questo caso, **avanzi di pane, panettone e pandoro**, tipici dolci del Nord Italia che spesso avanzano dal periodo natalizio. A questi si aggiungono ingredienti stagionali, territoriali e con packaging e filiera produttiva a **basso impatto ambientale**, riduzione al minimo degli scarti ed eliminazione dello spreco. Tutti elementi base che tutti i professionisti e non dovrebbero tenere presente per contribuire, nella propria cucina, a essere più rispettosi dell'ambiente e, di conseguenza, per il benessere di tutti.

Come si diventa Ambassador di Sostenibilità in cucina

Per diffondere la cultura della sostenibilità in cucina, il primo passo dell'iniziativa è stato quello di fare sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alla Scuole di Cucina, alla Academy di Aziende e agli Chef il "Manifesto A Lezione di Sostenibilità", in cui ci si impegna a condividere valori e best practices che diventeranno un vero e proprio segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico. A oggi sono **circa un centinaio** le Scuole, le Academy di Aziende e gli Chef che hanno aderito impegnandosi a divulgare metodologie e procedure sostenibili, così da contribuire al consolidamento di una cultura della sostenibilità.



Il passo successivo per le Scuole di Cucina o gli Chef che hanno sottoscritto il Manifesto sarà quello di **diventare Ambassador** dell'iniziativa **ideando una propria ricetta** che rispetti le regole e i valori della sostenibilità. La ricetta, firmata, entrerà a far parte del **ricettario "didattico"**, condiviso sul sito web.



L'Ambassador non solo ha l'importante e principale compito di trasmettere ai suoi corsisti informazioni e approfondimenti sul tema, ma può coinvolgere quelle **Aziende, Produttori e realtà locali** da cui si rifornisce, che garantiscono il rispetto dei valori della sostenibilità nelle proprie produzioni alimentari.

Le **Aziende diventano Partner dell'Iniziativa dopo aver sottoscritto il Manifesto** così da entrare in un network a livello nazionale che mette in comunicazione produttori, divulgatori e fruitori, dove ognuno può conoscere e farsi conoscere.

INFO: www.alezionedisostenibilita.it