

# A Lezione di Sostenibilità

08/02/2023



È un progetto di **comunicazione** che si rivolge alle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia. Scopo di **A Lezione di Sostenibilità** è offrire un contributo nel **diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina**.

Ideatori e protagonisti sono **Fantasy Communication** e la sua rivista Frigo, alcune delle principali **Scuole di cucina**, come la **Scuola Cucina In Milano**, un nuovo spazio dove è possibile svolgere cene private e aziendali, live show cooking, team building aziendali e corsi di cucina e di formazione, e numerosi **chef aderenti** come lo chef **Raffaele Mancini**, tra i primi Ambassador del progetto, che ha preso parte alla presentazione dell'iniziativa lo scorso mese di gennaio a Milano.



Chef Raffaele Mancini, foto di Lucia Ferrario

In quanto Ambassador, Raffaele Mancini ha raccolto una sfida importante, **trasmettere ai suoi corsisti informazioni e approfondimenti sul tema**. In questo difficile compito, lui e i suoi colleghi chef, sono supportati da **aziende, produttori e realtà locali partner** che garantiscono il **rispetto dei valori della sostenibilità nelle proprie produzioni alimentari**.



Ingredienti ricette A Lezione di Sostenibilità, foto di vgiannella

A sostegno dell'impegno morale e pratico, i partner sottoscrivono un **Manifesto** e diventano parte del **network** che mette in contatto produttori, comunicatori e fruitori in una rete di conoscenza studiata per dare alimento al movimento e farlo crescere.

**A Lezione di Sostenibilità** è, infatti, un progetto di condivisione, comunicazione e creazione di un **network** tra differenti **stakeholder**, che si appoggia al sito web e ha come obiettivo quello di promuovere l'insegnamento e la condivisione dei principi e dei metodi, per avere uno stile di vita meno impattante sull'ambiente in cucina, sia a casa sia nelle cucine professionali.

Valori e **best practices** diventano, in tal modo, un segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico e, ad oggi, sono circa un centinaio le scuole, le academy di aziende e gli chef che hanno aderito.



Capunsei con alici e crumble di panettone, foto di vgiannella

Le scuole e gli chef che sottoscrivono il Manifesto, e diventano così Ambassador, possono contribuire ideando **ricette che rispettino le regole del Manifesto e che entrano nel ricettario didattico condiviso sul web.**

Nel corso dello show cooking organizzato a sostegno della diffusione del progetto, lo chef Raffaele Mancini ha proposto due ricette e ha illustrato come sia indispensabile avere un comportamento sostenibile anche in cucina utilizzando, come in questo caso, avanzi di pane, panettone e pandoro.



a cura di

**Marina Caccialanza**

Milanese, un passato come traduttrice, un presente come giornalista esperta di food&beverage e autrice di libri di gastronomia.