

IL

Attualità

ausl sanità valnure valtrebbia inquinamento

ATTUALITÀ

"Ricibiamo", la gara culinaria antispreco fa ancora centro

I vincitori sono Alessandra Burzoni (chef di casa), Matteo Russo (futuri giovani chef) e Matteo Porru (chef professionisti)

Giuseppe Romagnoli

6 febbraio 2024



I vincitori

Alessandra Burzoni (chef di casa), Matteo Russo (futuri giovani chef) e Matteo Porru (chef professionisti) sono i vincitori del concorso Miglior Ricetta Ricibiamo, la gara tra i piatti sostenibili giudicati da una giuria di esperti del settore e

AD



I grandi italiani cercano c tacere.

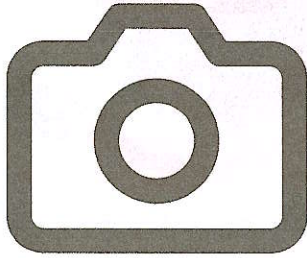
Pubblicità Legal For

Giunto alla sesta edizione, il progetto Ricibiamo intende diffondere buone pratiche di sostenibilità alimentare attraverso la raccolta di ricette antispreco che prestino attenzione alla scelta degli ingredienti, al metodo di lavorazione e alla valorizzazione delle unicità del territorio. Il contest, moderato dalla professoressa della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali Lucrezia Lamastra, è stata anche l'occasione per celebrare la 11esima giornata nazionale della prevenzione degli sprechi alimentari "Make the difference. Stop #foodwaste", proiettata verso il traguardo sempre più imminente del 2030, quindi verso il confronto con lo stato di attuazione degli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Insomma, dare un contributo alla lotta agli sprechi alimentari, migliorando la consapevolezza alimentare, il valore del cibo e favorendo la creatività in cucina di esperti e appassionati di cucina, promuovendo un utilizzo virtuoso delle risorse in pieno spirito sostenibile.

Tre le categorie di partecipanti in gara: futuri giovani chef, a cui hanno aderito gli studenti degli Istituti Alberghieri e della Scuola Professionale Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia-Romagna (Ial) in singolo o in brigate di massimo 3 persone, chef professionisti, a cui hanno aderito operatori del mondo della ristorazione, chef di casa, a cui hanno aderito diversi appassionati di cucina che non rientrano nelle precedenti categorie. In gara le proposte migliori, selezionate sia per votazione popolare sui canali social dedicati al concorso (Facebook e Instagram) sia tramite la valutazione di esperti della giuria.

Alla premiazione è seguito un brindisi sostenibile realizzato in collaborazione con il campus agroalimentare Raineri Marcora di Piacenza con tris di salumi piacentini Dop (del Consorzio) e grissini rustici con lievito madre, pinzimonio di verdure di stagione con olio extravergine del territorio (oleificio Zucchi), spicchi di grana 24 mesi (Latteria

Per la sala e l'organizzazione tecnico-scientifica si sono prodigati il professore Ettore Capri, la professoressa Lucrezia Lamastra, Roberto Di Pierro, Elisa Frasnetti, Sara Triachini, Mattia Agosti e Ilenia Zerbi e Miriam Bisagni di Piacecibosano. La giuria era composta da Filippo Sinisgalli - Chef Executive Zur KaiserKron, Giorgio Donegani Tecnologo Alimentare, Simona Vitali giornalista Magazine Sala & Cucina, Fulvio Vailati Canta docente Scuola Alma, Alessia Di Matteo Hr Chef Express e Paola Gazzolo del Consiglio Comunale Piacenza.



ALLEGATI



I grandi italiani cercano c