

In Enaip, la cena degli “avanzi” contro lo spreco alimentare

Pubblicato: Mercoledì 20 Novembre 2019



Enaip Busto Arsizio partecipa a Tempi di Recupero Week. Un appuntamento che unisce **chef, osti, scuole e privati** nel mondo per raccontare l'importanza del **recupero in cucina** nel contesto della **Settimana europea della lotta allo spreco alimentare**.

Un modo per unire convivialità alla lotta allo spreco. Un progetto che promuove la sostenibilità come gesto quotidiano.

Enaip affronta il tema della lotta allo spreco alimentare come una delle priorità sociali e professionali dei prossimi anni. Collabora alla realizzazione del **progetto Life Foster**, un progetto internazionale per lo sviluppo di competenze e processi di riduzione dello spreco alimentare nel contesto della ristorazione.

I ragazzi di Enaip hanno sviluppato un progetto di recupero dello spreco alimentare, realizzando una **cena benefica** che si terrà presso la sede Enaip di Busto Arsizio, Viale Stelvio 171 il **21 novembre alle ore 20.00**

Tempi di Recupero nasce con il proposito di sensibilizzare il pubblico nei confronti della sostenibilità in ambito alimentare e di come, attraverso le buone pratiche domestiche, il cibo possa essere utilizzato in maniera proficua per le tasche, l'ambiente e, soprattutto, per il gusto.

Tempi di Recupero identifica questo approccio sostenibile in un gesto quotidiano e speciale allo stesso tempo, che possa accrescere

la sensibilità nei confronti dell'uso integro delle materie prime in maniera gioiosa e stimolante.

Protagonisti gli avanzi del giorno prima, il quinto quarto di carni, pesci e verdure, e i piatti della tradizione e della memoria.

Buona parte del ricavato dalle **donazioni** a Tempi di Recupero Week 2019 sarà **devoluto a due enti no-profit** che fanno della promozione di un mondo più sostenibile la loro mission principale. Da un lato **Food for Soul**, l'associazione fondata da **Massimo Bottura e Lara Gilmore** con l'obiettivo di creare coesione sociale e di incoraggiare le comunità locali a sostenere un sistema alimentare sano ed equo attraverso il recupero e la valorizzazione delle eccedenze alimentari; dall'altra **Food for Change**, la campagna internazionale di **Slow Food** per proporre **soluzioni che rafforzino economie locali pulite, filiere eque** e tutelare le produzioni che fanno parte del nostro patrimonio.

Molti partecipanti da tutto il mondo hanno già caldamente deciso di aderire all'iniziativa, ed i paesi coinvolti sono molti: Italia, Spagna, Francia, Regno Unito, Portogallo, Germania, ma anche Russia,

Ecuador e Stati Uniti; tra i ristoranti partecipanti figurano Belcanto (PT), Kadeau (DK), Terre (NYC), Restaurante Riviera en Guayaquil (EC), Racines (FR), Giovanni Passerini (FR), Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, Villa Maiella di Guardiagrele, da Gorini di San Piero in Bagno; tra le Osterie: Trippa di Milano, La Campanara Di Pianetto di Galeata, Ostreria di Podenzano, Battaglino di Bra; Inoltre gelaterie, pizzerie come 'O Fiore Mio e scuole come Alma e Enaip Lombardia.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it