

PIACENZA

A "RicibiAMO" di scena gli chef antispreco

PIACENZA

Residenza Gasparini, martedì, dalle 9

● Gli "chef antispreco" possono scaldare i fornelli. È infatti alle porte la finale del contest "Miglior ricetta RicibiAMO": il 5 febbraio, in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, alla Residenza Gasparini, a Piacenza, dalle 9 ci saranno quattro categorie di cuochi del riciclo a contendersi la medaglia d'oro: chef professionisti, futuri chef, chef di casa e chef di ristorazione collettiva.

"Ricibiamo" è un progetto ideato dall'Associazione PiaceCibo-Sano presieduta da Miriam Bisagni: il concorso nasce per premiare la creatività dei ristoratori che aderiscono alla rete antispreco e per diffondere le buone pratiche di sostenibilità alimentare.

La giornata si aprirà con l'intervento di Antonio Pascale, giornalista e scrittore che metterà in scena la performance teatrale "Dal campo alla tavola: la lunga storia di un piatto", con Ettore Capri e Niccolò Razzati dell'Università Cattolica, Milva Panico di Metro Cash and Carry e lo chef Fabio Morriconi. Sarà poi la volta dell'uscita dei quattordici chef finalisti, tra i quali la giuria presieduta dallo chef Giancarlo Morelli e composta dall'assessore Paola Gazzolo, dal preside di Agraria Marco Trevisan, dallo chef Filippo Sinisgalli, dal critico enogastronomico Paolo Massobrio, dalle preside Luciana Rabaiotti e Teresa Andena e dalla past winner 2019 Cristina Cerbi Past, eleggerà la ricetta migliore per ogni categoria. **Parab.**

