

## Piacecibosano, il concorso per gli chef "anti spreco"

**Iniziativa contro il dispendio di generi alimentari. Adesioni gratuite entro il 10 gennaio**

### PIACENZA

● Gli "chef antispreco" possono scaldare i fornelli. È partito ufficialmente il concorso "Miglior Ricetta RicibiAMO", un'iniziativa indetta dall'associazione Piaceci-

bosano per la promozione e la sensibilizzazione contro il dispendio di generi alimentari e la diffusione di pratiche di sostenibilità nel settore della ristorazione, in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza e il centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile Opera. La gara è finalizzata alla raccolta di ricette inedite, rivolgendosi a due categorie di partecipanti: futuri chef e chef

professionisti. Alla categoria "futuri chef" appartengono tutti gli studenti degli istituti professionali alberghieri e della Scuola professionale innovazione apprendimento lavoro dell'Emilia-Romagna (IAL). Tra gli "chef professionisti", invece, rientrano tutti i cuochi dei ristoranti emiliani. Per iscriversi bisogna compilare la scheda di adesione e presentare la ricetta con foto o video e la scheda tecnica della ricetta entro il 10 gennaio 2019. L'adesione al concorso è gratuita. Delle ricette presentate quattro ricette (2 per ciascuna categoria) verranno selezionate attraverso i voti ricevu-

ti sui social network del progetto "RicibiAMO" e quattro ricette attraverso la valutazione della giuria di esperti. Le otto preparazioni scelte parteciperanno alla fase conclusiva di selezione nella quale la giuria di esperti procederà alla nomina del vincitore. La cerimonia si terrà a Castelnuovo Fogliani (Alsena), martedì 5 febbraio 2019, e prevedrà una presentazione della ricetta da parte dell'ideatore. In palio ci sono un posto nell'accademia Alma 2019 dal valore commerciale di 750 euro e un biglietto d'ingresso all'evento "Chef sostenibili".

—Thomas Trenchi

