

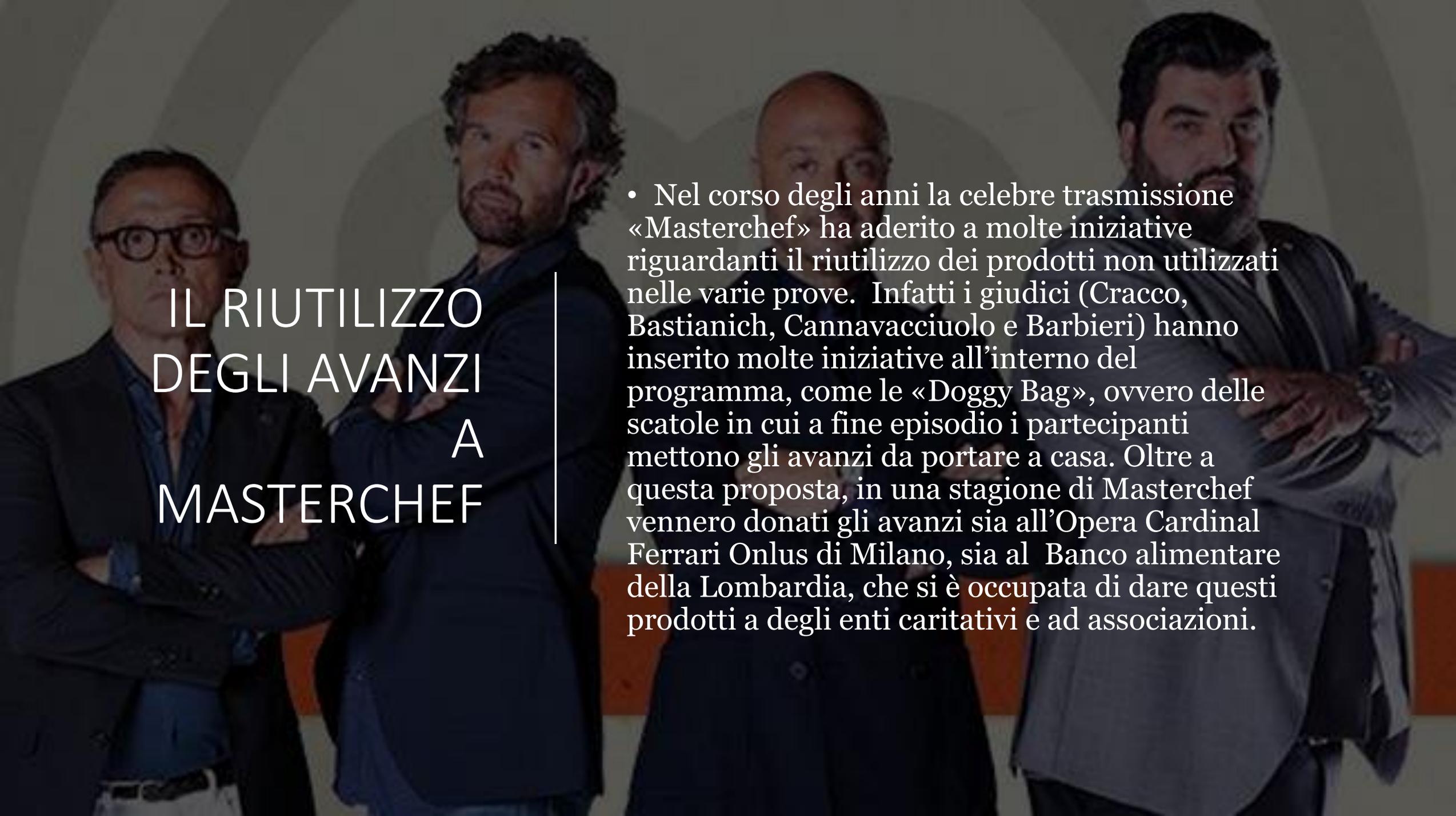


I GRANDI CUOCHI
CONTRO LO
SPRECO
ALIMENTARE

LO SPRECO ALIMENTARE

- Ogni anno circa un terzo del cibo prodotto per consumo umano in tutto il mondo viene buttato: si parla di circa **1,6 miliardi di tonnellate**. Nonostante ciò, alcune persone hanno provato a combattere questo fenomeno. Infatti, il 29 settembre 2020, per la prima volta, si è celebrata la giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e la perdita alimentare a cui hanno partecipato anche grandi chef come Carlo Cracco e Heinz Beck, affiancati da un team di chef che hanno aderito all'iniziativa di "Too Good To Go", un app che serve a combattere lo spreco alimentare.





IL RIUTILIZZO DEGLI AVANZI A MASTERCHEF

- Nel corso degli anni la celebre trasmissione «Masterchef» ha aderito a molte iniziative riguardanti il riutilizzo dei prodotti non utilizzati nelle varie prove. Infatti i giudici (Cracco, Bastianich, Cannavacciuolo e Barbieri) hanno inserito molte iniziative all'interno del programma, come le «Doggy Bag», ovvero delle scatole in cui a fine episodio i partecipanti mettono gli avanzi da portare a casa. Oltre a questa proposta, in una stagione di Masterchef vennero donati gli avanzi sia all'Opera Cardinal Ferrari Onlus di Milano, sia al Banco alimentare della Lombardia, che si è occupata di dare questi prodotti a degli enti caritativi e ad associazioni.



ALTRI PROGETTI

- Altri progetti ideati dagli chef giudici di Masterchef per ridurre gli sprechi sono la diminuzione dei prodotti usati per le varie prove, così facendo gli sprechi alimentari sono diminuiti e sono aumentati gli alimenti da dare agli enti caritativi per aiutare le persone. Gli chef ci tengono molto a questo argomento, infatti lo si capisce non solo dai fatti ma anche dalle parole. Per esempio, in un'intervista, il famoso chef Bruno Barbieri disse: «Il vino aperto e non utilizzato durante le prove viene usato da noi per sfumare i risotti o per farci altre ricette», dopodiché, in tono scherzoso aggiunse: «oppure ce lo beviamo noi».



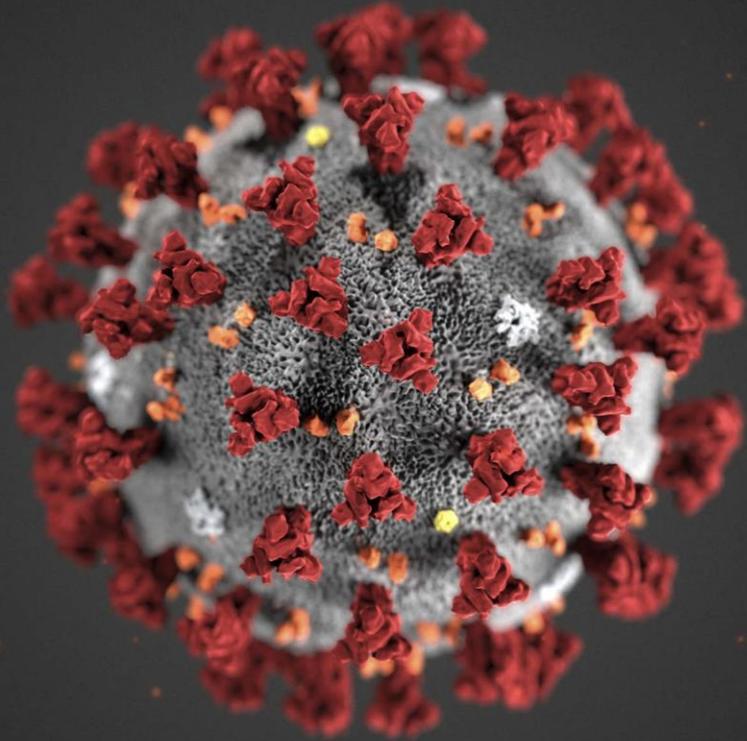
CARLO CRACCO

- Carlo Cracco, famosissimo chef stellato, anche dopo Masterchef ha portato avanti le iniziative per ridurre lo spreco alimentare in Italia. Ci sono numerosi esempi, come quando, nel suo ristorante, ha servito solo due terzi di pizza, per simboleggiare la percentuale di cibo che ogni anno viene buttata. Un altro esempio è l'accostamento e l'abbinamento dei colori e dei sapori fatti nelle sue ricette, usando degli alimenti prossimi alla scadenza.

GABRIELE RUBINI

• Gabriele Rubini, o meglio conosciuto come chef Rubio, è un famoso cuoco sostenitore dei progetti contro lo spreco di cibo. Infatti sul suo profilo Instagram ha postato una foto che ritrae un bidone pieno di alimenti in protesta ai troppi cibi buttati nel cestino. Oltre a questo gesto, ha anche apprezzato l'ingegno dello chef Dino Impagliazzo, che da più di una decina di anni ciba persone senz'altro o meno fortunate, utilizzando cibi prossimi alla scadenza e che sarebbero altrimenti stati buttati. Questi alimenti gli sono stati forniti dai supermercati o commercianti.





L'EFFETTO DELLA PANDEMIA SUI RISTORANTI

- Il covid-19 è stato fatale nei confronti di molte attività. Uno dei settori più colpiti è stato quello della ristorazione infatti c'è stato un crollo del fatturato pari al 35%, con 300.000 posti di lavoro e 60.000 imprese a rischio. Questa pandemia, inoltre, ha portato alla perdita di 33 miliardi di euro in questo campo. Nonostante ciò, i grandi chef non ne hanno risentito molto, perchè pur non sapendo esattamente il loro guadagno, e nemmeno la loro perdita quest'anno, sappiamo che negli altri anni, guadagnavano circa 1850 euro netti al mese, escluse le apparizioni in TV.

FOOD WASTE

Every year about a third of the food produced for human consumption worldwide is thrown away: we are talking about 1,6 billion tons. However, some people have tried to combat this phenomenon. In fact, on September 29, 2020, for the first time, the International Day of Awareness on Waste and Food Loss was celebrated, which was also attended by great chefs such as Gordon Ramsay and Tom Aikens, joined by a team of chefs who have joined the initiative of "Too Good To Go", an app that serves to combat food waste.



GORDON RAMSAY

- Gordon Ramsay was born on 8^o november 1966 in Johnstone, in Scotland. He is one of the best chef in U.K. and one of the most popular in the world. He is known for presenting some TV programs (for example Hell's Kitchen and kitchen nightmares). He is a good chef, infact he has fifteen michelin stars aworld, but previously he was a football player, but in 1984 he had 2 injuries at the knee; so he stopped his football career and he started to work as a chef. In 1996 he married Cane Ramsay. He has 5 son and he has written many cookbooks.





TOM AIKENS

- Tom Aikens was born in London in 1970. He worked in a lot of restaurants and hotel one of them was also in Paris, but then he returned in the U.K. and he became the youngest british chef ever awarded two michelin stars. In 2005 he opened his first Chelsea restaurant called « Tom Aikens». He appeared a lot of time in TV, for example he was one of the four iron chefs in «iron chef U.K.». He got married in 2007 and he has got 3 son.