

IDENTITÀ GOLOSE MILANO | da sabato 4 a lunedì 6 marzo 2017

ACCREDITO STAMPA

ACCREDITATI

IDENTITÀ GOLOSE MILANO | da sabato 4 a lunedì 6 marzo 2017

AREA RISERVATA AZIENDE

CLICCA QUI

**IDENTITÀ
GOLOSE** *web*
Magazine
Internazionale di cucina

BIRRA
MORETTI

LAVAZZA

MONOGRANO
FELICETTI

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

Eventi

Chef

Ricette

Rubriche

Partner

Guida 2017

NEWSLETTER

CERCA



EN

East Lombardy: la sostenibilità ambientale in 3 grandi sfide

Lisa Casali, Ambassador del Comitato Food, ci svela perché il 2017 sarà una grande occasione, per diventare più sostenibili

14-02-2017



ERG - European Region of Gastronomy è un progetto internazionale per la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente: per il 2017 le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, raccolte sotto l'insegna "East Lombardy" ne saranno protagoniste

Ore 12.30 di un lunedì a Brescia, fuori è freddo e umido. Livia Consolo, coordinatrice dei progetti sostenibilità ambientale di [East Lombardy](#), mi ha dato appuntamento alla Scuola primaria statale Arici Valdadige, a pochi km dal centro cittadino, nel cuore della Lombardia Orientale. Vuole mostrarmi un istituto speciale, non tanto per il programma di studio, quanto perché qui lo spreco zero è realtà.

Il cielo è grigio, ma nell'edificio domina il colore, con i disegni dei bambini alle pareti; si percepisce un leggero brusio, c'è fermento, mancano ormai pochi minuti all'ora del pranzo. Al suono della campanella l'intera scuola si risveglia e i bambini si riversano nei corridoi dove vengono accompagnati dalle maestre nella sala della mensa. Le maestre aiutano i bambini a servirsi e controllano che non succedano disastri.

RUBRICHE

East Lombardy

Il racconto delle eccellenze di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova



a cura di

Lisa Casali

Scienziata ambientale ed esperta di cucina sostenibile, è autrice del blog [Ecocucina](#) su *D di Repubblica* e di 5 volumi tra cui "Tutto fa brodo", "Autoproduzione in cucina" e "Cucinare in lavastoviglie". Ha condotto [The CookKing Show](#) su Raitre

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

Ultimi articoli pubblicati



14-02-2017

East Lombardy: la sostenibilità ambientale in 3 grandi sfide



28-01-2017

Claudio Sadler: East Lombardy, l'unione fa la forza



21-01-2017

InGruppo: cene stellate, prezzi low cost



17-01-2017

East Lombardy, una marcia in più per la Lombardia Orientale

Oggi il menu prevede una piccola porzione di maccheroni con ragù di ortaggi, cotoletta e verdure saltate, oltre a una mela. Alla fine del pasto i bambini si mettono in fila, ognuno con il proprio vassoio e suddividono i propri avanzi in contenitori dedicati. Ce n'è uno apposta per gli alimenti proteici, oggi tocca alla cotoletta, uno per i carboidrati che presto si riempie con gli avanzi di pasta e verdure, ce n'è anche uno per gli scarti di frutta e dolce in cui finiscono torsoli e mele lasciate a metà.



Lisa Casali

Tra poche ore saranno ritirati dai volontari di canili e gattili della città che li useranno per l'alimentazione di cani e gatti senza una casa. Le maestre, nel frattempo, hanno recuperato dai vassoi le mele ancora integre che non sono state consumate, «stiamo riscontrando in sempre più bambini l'abitudine a non fare colazione a casa - mi racconta Livia - La frutta che non hanno mangiato oggi, la recuperiamo per offrirla domani mattina in aula a tutti quelli che arriveranno a digiuno».

Questa, infatti, è una tendenza in crescita soprattutto in quelle scuole con il più alto tasso d'immigrati. Bambini per cui spesso il pasto consumato a scuola è l'unico della giornata e quel frutto diventa un nutrimento prezioso per non passare troppe ore a digiuno. «Cerchiamo di educare non solo i bambini ma anche i loro genitori sull'importanza della colazione così come di pasti regolari e bilanciati e aiutiamo chi ha bisogno grazie anche al sostegno delle associazioni locali. L'integrazione è un tema che ci tocca tutti da vicino e l'educazione dei bambini è fondamentale in questo processo».

In cucina, intanto, si riordina e si mette da parte il cibo che non è stato porzionato né servito, e si dispone in contenitori per alimenti. Oggi sono avanzate una decina di porzioni di tutte le portate: circa 10 piatti di pasta, 10 secondi, 10 contorni, che tra poco verranno ritirati dalla *Cooperativa Sociale Cauto* per consegnarli all'associazione "Aiuto per l'ultimo" che li distribuirà a persone in difficoltà nel territorio bresciano.



15-01-2017

Parte l'anno goloso... anche a Riga!



03-01-2017

L'oro nero di Calvisano



28-12-2016

Convivium: il dolce di East Lombardy



24-12-2016

Aarhus, per pensare al cibo di domani



20-12-2016

La super-squadra di East Lombardy



03-12-2016

Lode a Massari, maestro del dolce



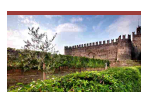
25-11-2016

Le videoricette di East Lombardy



31-10-2016

Cibo e arte, binomio perfetto



29-10-2016

Autunno in Franciacorta



23-10-2016

Un punto di incontro



21-10-2016

Così buoni che strangolapreti



09-10-2016

Bergamo vegana con Veg+

Alla fine del servizio nulla sarà stato sprecato, tutto redistribuito in modo che ogni alimento non diventi mai rifiuto ma vada a sfamare chi ne ha più bisogno. Questa è una delle tante scuole, aziende e associazioni che **Livia Consolo**, insieme a **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico del progetto *East Lombardy*, Regione Europea della Gastronomia 2017, ha selezionato come punto di partenza del progetto.



«Desideriamo e faremo di tutto perché *East Lombardy* non sia solo un'occasione per valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia Orientale ma anche per raccontare e replicare le migliori pratiche sostenibili e stimolare in tutti gli operatori della filiera, dalle aziende, agli chef, dalle scuole ai consumatori il cambiamento per un migliore utilizzo delle risorse naturali e la riduzione degli sprechi», mi racconta **Roberta Garibaldi**.

Sono qui perché la partecipazione al *Comitato Food*, nel quale mi onoro di far parte accanto a figure di grande spessore professionale come **Paolo Marchi**, **Andrea Grignaffini**, **Davide Rampello** e **Claudio Sadler**, mi darà la possibilità di dare un contributo concreto, in qualità di Ambassador per la sostenibilità e per progetti di educazione e cultura, lotta allo spreco e filiera sostenibile, per far sì che storie come quelle della scuola Arici Valdadige non restino isolate, ma diventino buone pratiche da copiare e migliorare sempre di più.

Perché ci sia vera sostenibilità ambientale infine non si può prescindere dalla filiera del cibo e del vino, già protagonista di buone pratiche, ma che quest'anno sarà stimolata a diventare fucina di progetti innovativi con l'obiettivo dell'eccellenza così come di ridurre la pressione ambientale sul territorio con benefici per tutti.



a cura di
Lisa Casali

Scienziata ambientale ed esperta di cucina sostenibile, è autrice del blog *Ecocucina* su *D di Repubblica* e di 5 volumi tra cui "Tutto fa brodo", "Autoproduzione in cucina" e "Cucinare in lavastoviglie". Ha condotto *The CookKing Show* su



11-09-2016

I tortelli che ingannarono il papa



10-09-2016

Da Hell's Kitchen a Bergamo veg



24-07-2016

Dal Dosso, una storia di pizza



23-07-2016

Food Travel Monitor 2016

« 1 2 »

Raitre

Condividi

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e**Protagonisti****Ricette****Rubriche****Partners****A tavola con noi**

Home

Chi siamo

Contatti

Cookie Policy

Identità Golose web
magazine italiano di
cucina
internazionaleIdentità web food
protagonistscongresso
internazionale di
cucinamappa sito

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Cartella stampa

Chi siamo

Sede

Rassegna stampa

Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2017

Presentazione 2017

Programma 2017

Iscrizioni

Accrediti stampa

Guida 2017**FEED RSS**

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

Identità Golose a Host

Tutti a Tavola!!

#spesaalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai