Ridurre gli sprechi di cibo? I consigli di Gesto Fai il tuo

img2485-26fe3ec2

Da Leonardo Cappiello, barmanager di Gesto Fai il tuo Milano, qualche consiglio per ridurre gli sprechi di cibo.

1) Per limitare gli avanzi e recuperare le materie prime è fondamentale il dialogo tra cucina e cocktail bar.

2) Utilizzate il prodotto nella sua interezza. Per esempio, non buttate l’acqua dei ceci, ma usatela al posto dell’albume nei cocktail a base sour. Stesso discorso per le bucce, che dopo essere state ben pulite potete utilizzare per infusioni e guarnizioni.

3) Per limitare gli avanzi orientatevi su porzioni piccole (a prezzi adeguati alla dimensione), come le tapas.

Gesto Fai il tuo, il successo di un format ibrido e green

La ricetta del Gesto Fai il tuo: il Fifteen Men