Contro lo spreco alimentare Whirpool propone tre ricette a impatto zero

2886-skinnychipsweb-3ffc7f72

«Tutto quello che buttiamo dalle nostre tavole è veramente uno scarto o può essere utilmente reimpiegato?». A chiederselo è Pierre Ley, Media relations manager Whirlpool EMEA protagonista dei tre video (uno per ricetta) realizzati da Addiction per Whirlpool EMEA, per spiegare come minimizzare lo spreco alimentare, utilizzando gli scarti della preparazione di un piatto per dar vita ad altri cibi.

Nelle tre ricette si valorizzano rispettivamente le bucce delle patate per ricavarne un saporito stuzzichino da aperitivo, i gambi dei broccoli come base per un gustoso piatto di paccheri e gli scarti del pesce per una elegante zuppa alla provenzale. «La sostenibilità alimentare è una sfida globale, che è affrontata a tutti i livelli, dalle istituzioni internazionali ai singoli governi, ai grandi gruppi industriali, alla ricerca e all'università, ma ognuno di noi, nella pratica quotidiana in cucina, può e deve fare la sua parte», afferma infatti Ley.

Non è casuale che le riprese dei video siano avvenute nella Leaf (Life Energy And Future) house ad Angeli di Rosora (Ancona), dove Enrico Loccioni, imprenditore hi-tech visionario, ha creato una vera e propria comunità che produce in autonomia e da fonti rinnovabili tutta l'energia che utilizza, quindi a impatto zero. E non basta: la serie di ricette è stata realizzata nell'ambito delle riprese del documentario Zero Impact, presentato pochi giorni fa a Milano e che illustra come Whirlpool sia in prima linea in questa sfida, con i propri laboratori di ricerca e sviluppo e con prodotti già pensati per un corretto utilizzo delle risorse alimentari. «Il nostro impegno- spiega infatti ley- come multinazionale leader degli elettrodomestici, parte della filiera del cibo per quanto concerne le fasi di cottura e conservazione, ma guarda alla sostenibilità alimentare in un orizzonte più ampio, che è quello scelto da Expo 2015 e che rappresenta una delle sfide globali più pressanti degli anni a venire».