Da Cracco a Beck, chef con Too Good To Go contro lo spreco alimentare

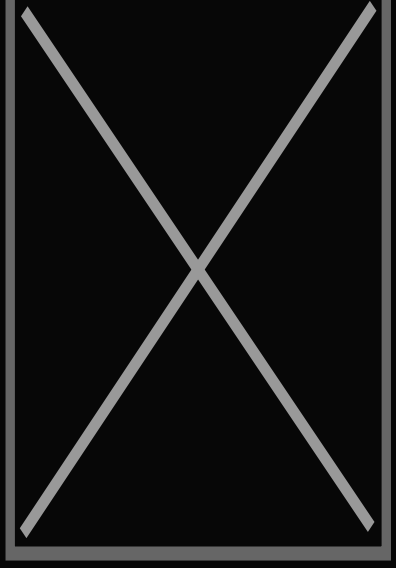
Dall’alta cucina fino ai fornelli di casa, **il cibo non si butta**: contrastare gli sprechi è possibile, ma soprattutto necessario. È questo il messaggio che ribadisce **Too Good To Go**, l’app contro lo spreco alimentare, coinvolgendo alcuni dei più importanti chef della ristorazione italiana in occasione della prima **Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari**, istituita per il 29 settembre dalla Fao e dalle Nazioni Unite.

A supportare Too Good To Go saranno infatti 11 chef in tutta Italia, rappresentanti dell’eccellenza dell’alta cucina, che il 29 settembre renderanno disponibili “**Chef Box**” contenenti il loro piatto antispreco, accompagnato dalla ricetta. Gli utenti potranno prenotare la box tramite l'app Too Good To Go e ritirarla direttamente al ristorante, nella fascia oraria indicata.

Ad aderire per primo all’azione collettiva antispreco lanciata da Too Good To Go è **Carlo Cracco** che in un video dal tocco ironico - realizzato presso il Ristorante Cracco di Milano - ha voluto sottolineare l’importanza della lotta agli sprechi alimentari anche nell’alta cucina e sensibilizzare i propri clienti con una curiosa candid camera: impiattando e servendo al tavolo soltanto due terzi di una pizza. Una piccola provocazione per raccontare come ogni anno circa un terzo del cibo prodotto per consumo umano in tutto il mondo venga sprecato, il che equivale circa a 1.6 miliardi di tonnellate di cibo. Questo genera un danno non solo economico, ma anche ambientale: si stima che gli sprechi alimentari siano responsabili per l’8% delle emissioni di gas serra.

“In questo momento storico ancora di più, è obbligatorio riflettere su questo tema così importante. Ognuno di noi è responsabile e deve impegnarsi nei piccoli gesti quotidiani con l’obiettivo di ridurre al minimo tutti gli sprechi”, ha spiegato Chef Cracco.

[caption id="attachment_178649" align="alignright" width="200"]



Cristina Bowerman[/caption]

Oltre che presso il ristorante di Carlo Cracco, a **Milano** le Chef Box saranno disponibili in numerosi ristoranti grazie all’adesione degli chef **Matias Perdomo** (Ristorante Exit), **Eugenio Boer** (Bu:r), **Claudio Sadler** (Ristorante Sadler), **Wicky Priyan** (Wicky’s Wicuisine) e **Nicolò Farias** (Cocciuto).

A **Roma** sarà invece possibile prenotare le Chef Box antispreco di **Heinz Beck** (La Pergola) e **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria), mentre a **Cernobbio** quelle preparate da **Davide Caranchini** (Ristorante Materia).

"Sono convinto che la soluzione allo spreco sia sempre più nel corretto utilizzo della misura", ha sottolineato Heinz Beck. "Da anni ormai ho rivisto e ripensato, all'interno delle mie cucine, il modo di trattare il cibo in tutti i suoi aspetti, dalla lavorazione della materia prima all’impiattamento e credo che ora, come non mai, dobbiamo agire con buon senso e responsabilità".

Anche **Philippe Léveillé** (Ristorante Miramonti l’altro a Brescia) e **Moreno Cedroni** (Madonnina del pescatore e Anikò a Senigallia) aderiranno alla call to action di Too Good To Go, condividendo la propria ricetta “antispreco”. Tutti gli chef hanno risposto prontamente alla chiamata di Too Good To Go, con l’intento di portare, insieme e con ancora più forza, questa tematica centrale e fondamentale in cucina e lungo tutta la filiera all’attenzione del grande pubblico.

“La partecipazione dei grandi chef d’Italia sottolinea concretamente l'intenzione di agire contro lo spreco alimentare e sensibilizzare i consumatori sulla necessità di non dare mai il cibo per scontato, rilanciando l’impegno ad evitare gli sprechi in ogni contesto, che si tratti del ristorante stellato, del negozio di quartiere o della cucina di casa”, sottolinea **Eugenio Sapora**, Country Manager di Too Good To Go.

“Questa Giornata inoltre acquisisce per Too Good To Go un significato molto importante - aggiunge Sapora - perché **lanceremo ufficialmente l’app per la prima volta fuori dall’Europa** con l’attivazione degli store a New York e Boston, con l’obiettivo di amplificare il nostro messaggio sociale ed ambientale e coinvolgere sempre più cittadini”.

Come funziona Too Good To Go

L’app di Too Good To Go permette a ristoratori e commercianti di proporre ogni giorno le **Magic Box**, “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata e che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti possono prenotare e pagare la Magic Box in app e poi ritirarla al punto vendita nella fascia oraria specificata.

Esclusivamente in occasione del 29 settembre, gli chef che hanno aderito alla campagna di Too Good To Go renderanno disponibili sull’app delle “Chef Box”, che conterranno la loro ricetta antispreco dedicata a questa giornata di sensibilizzazione contro gli sprechi.