Mauro Colagreco, chef plastic free per amore degli Oceani

colagreco-immagine-2021-06-09-113128-0ee5c235

Con il suo ristorante certificato plastic free, Mauro Colagreco vuole dare il buon esempio: pescato di stagione e filiera corta. Gli Oceani ringrazieranno.

Anche la ristorazione può dare il suo contributo contro i cambiamenti climatici. Parola di Mauro Colagreco, chef stellato.

Stavolta la sua abilità ai fornelli la mette al servizio del pianeta: degli Oceani, specialmente. Che per Colagreco “versano in una situazione catastrofica”.

Così lo chef pluristellato, proprietario del Mirazur di Mentone, in Francia, ha deciso di dare il buon esempio al mondo della ristorazione, in occasione della Giornata mondiale degli oceani.

Ma cosa può fare un ristoratore per aiutare gli ecosistemi più compromessi?

Colagreco lo ha spiegato in un cortometraggio Intitolato “**Ode ai molluschi”**, dove racconta la sua collaborazione con un’impresa a conduzione familiare che gli garantisce un approvvigionamento ittico a zero impatto ambientale.

Il suo segreto? Essere il primo ristorante certificato plastic free, innanzitutto, e poi aver optato per una filiera corta e una pesca artigianale.

https://www.youtube.com/watch?v=M1Aqx_kLdcI&t=88s

Un altro punto fondamentale per Colagreco è quello di rispettare la stagionalità del pescato. Infatti quella del ristoratore è una professione di grande responsabilità educativa verso clienti e collaboratori: “Dobbiamo spiegare che non siamo obbligati a bere succo d’arancia a settembre, che esistono alimenti più rispettosi dell’ambiente”.