Flor de Caña lancia un'iniziativa per ridurre gli sprechi alimentari

image001-60c9d597

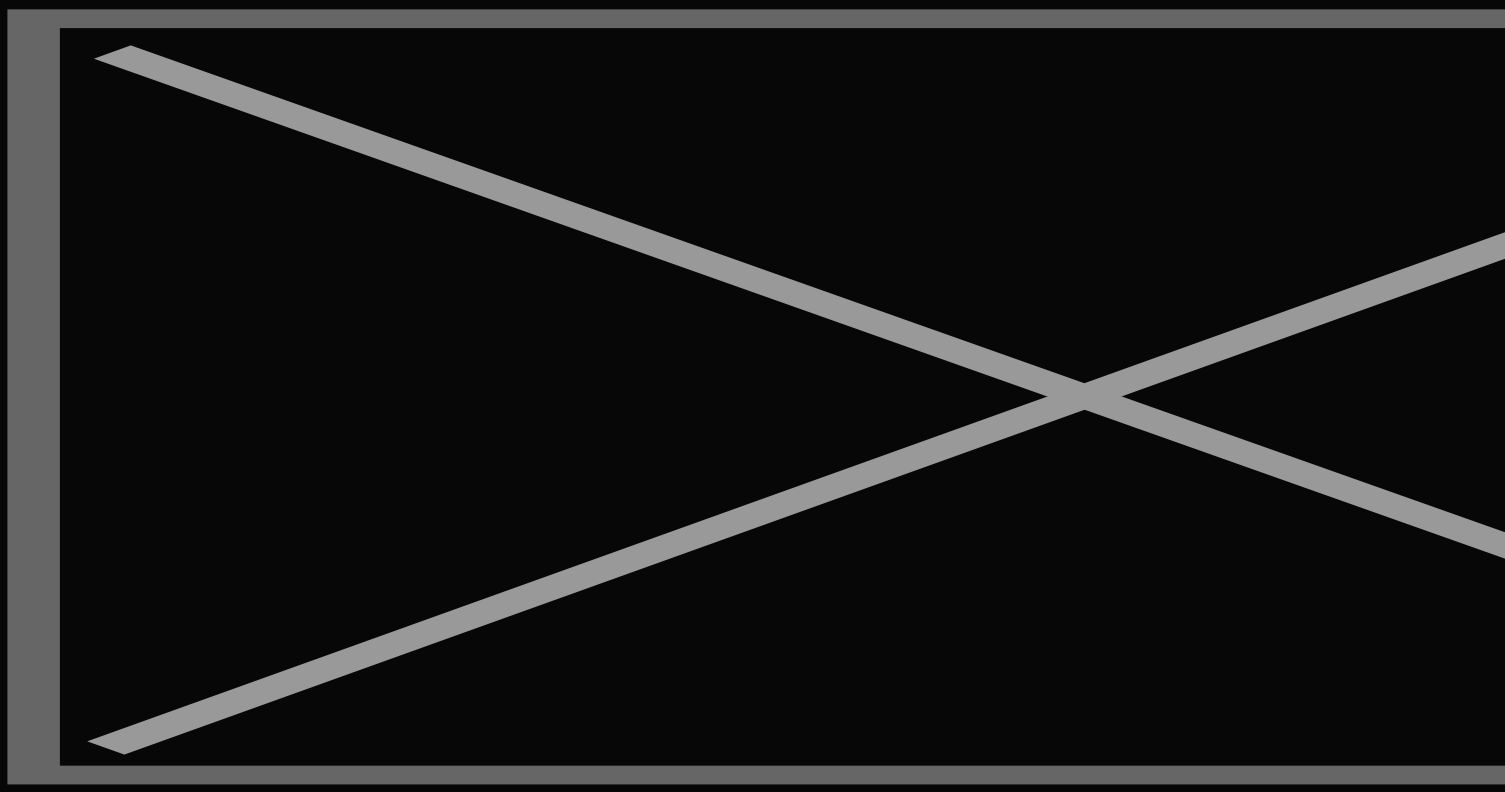
Arriva anche in Italia lo "Zero Waste Month" [il mese dello spreco zero], l'iniziativa globale di Flor de Caña, rum eco-sostenibile nicaraguense certificato Fair Trade e Carbon Neutral che invita i cocktail bar, i ristoranti e i consumatori più eco-consapevoli di tutto il mondo a unire le forze per ridurre lo spreco alimentare, grazie alla creazione e al consumo di cocktail sostenibili a zero spreco. Con questa iniziativa, che fa parte del programma di sostenibilità a cappello di Flor de Caña chiamato "Together for a Greener Future", il brand sta lavorando a stretto contatto con la comunità dei bartender in oltre 30 paesi nel mondo, tra cui l'Italia, per creare nei propri menù cocktails a "zero spreco", che i consumatori potranno degustare per tutto il mese di luglio. I cocktail sostenibili saranno realizzati con rum Flor de Caña, unico rum al mondo certificato Fair Trade e Carbon Neutral (zero emissioni).

I protagonisti delle ricette proposte saranno gli ingredienti ottenuti dal "recupero consapevole e creativo" degli alimenti che li compongono in quanto utilizzati parzialmente in altre preparazioni. Questi, pertanto, attraverso innovative tecniche di lavorazione, troveranno nuova vita evitando di essere scartati inutilmente nell'immediato. Mixologist di fama mondiale come Patrick Pistolesi (Italia), Mario Farulla (Italia), Antonio Naranjo (Spagna), Remy Savage (Regno Unito), Ashish Sharma (Kuala Lumpur) e Julio Cabrera (USA) si sono uniti all'iniziativa del "Zero Waste Month" come Ambasciatori della Sostenibilità. Insieme a Flor de Caña stanno lavorando ad un progetto social per aumentare la consapevolezza sulla questione dello spreco alimentare e ispirare bar, ristoranti e consumatori a diventare veri attori del cambiamento con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nelle singole comunità.

"LEARN FROM THE APES" by PATRICK PISTOLESI - DRINK KONG BAR - ROMA
"Utilizzare solo il necessario, senza disperdere risorse preziose" afferma **Patrick Pistolesti**. *"Il cordiale che usiamo è costituito dai gusci usati dei nostri agrumi appena spremuti. Il vino di banana fermentata è fatto con i resti "esotici" che usiamo per i nostri sciroppi e che solitamente verrebbero*

scartati, come bucce di ananas, noccioli di mango e soprattutto banane. Il risultato è una deliziosa miscela di sapori Jungle, rinfrescata dal nostro cordiale Kong e, naturalmente, con la bellissima anima di Flor de Caña!"

Partner dell'iniziativa Food Made Good, una no-profit globale che promuove la sostenibilità all'interno dell'industria della ristorazione, che ha supportato i locali coinvolti a ideare i loro cocktail a "impatto zero" e a adottare buone pratiche sostenibili nelle loro attività quotidiane. *"Lavorare con un partner ambizioso, lungimirante e creativo come Flor de Caña è il modo più efficace per accelerare le buone pratiche nel mondo dell'ospitalità, rendendo bar e ristoranti parte della soluzione per raggiungere la sostenibilità globale"*, afferma **Simon Heppner**, CEO di Food Made Good Global. In Italia, tra le eccellenze che parteciperanno all'iniziativa ci saranno Hostaria in Certosa by Alajmo, BV CLUB Milano, Dive Cocktail Bar, Il Sereno – Lago di Como, Peck City Life, Four Seasons Milano, Grand Hotel Fasano, Piano 35 Lounge, Otium Pea Club, Bar Cavour, Il Piccolo Lago, Dash, Drink Kong Bar, Jerry Thomas Speakeasy, Freni e Frizioni, Morgana e Valle dell'Erica Resort.



"LIVE TWICE" by Mario Farulla

"Live Twice è una bevanda ispirata all'influenza della teoria del Karma sulla seconda possibilità" afferma **Mario Farulla**. *"Tutti la meritano e tutti ne hanno bisogno nella propria esistenza. Brutto non significa cattivo, per questo abbiamo deciso di utilizzare tutti i frutti solitamente scartati perché non perfetti per comporre il nostro sciroppo, anche le banane non saranno giudicate dal loro aspetto.*

Contribuisci a salvare il pianeta iniziando a non giudicare, in fondo siamo tutti parte dello stesso cerchio della vita".

www.zerowastecocktails.com è il sito ufficiale del progetto che include l'elenco completo dei locali partecipanti per paese e le loro creazioni zero waste, i video dei mixologist internazionali che condividono i loro signature cocktail ideati per questa iniziativa; infine, consigli pratici per ridurre gli sprechi alimentari nella vita quotidiana e lavorativa e informazioni su come cocktail bar e ristoranti possano unirsi a questa causa.