

RICICLO IN CUCINA CON LO CHEF: CAMPAGNA INFORMATIVA DELL'ASM L'AQUILA CON WILLIAM ZONFA

27 Settembre 2023



L'AQUILA – “Riciclo in cucina con lo chef” è la campagna informativa e di sensibilizzazione video (tv e online) sull'utilizzo sulla riduzione dello spreco alimentare e una corretta raccolta differenziata dei rifiuti, promossa da Asm s.p.a.

L'Aquila, azienda municipalizzata per la gestione e cura dell'ambiente e della raccolta dei rifiuti. Sei trasmissioni porteranno i cittadini in un viaggio informativo, attraverso ricette gastronomiche basate su prodotti di riciclo, con gusto e qualità salutari, ideate dallo chef William Zonfa del ristorante Palazzo Micheletti dell'Aquila.

L'attenzione alla salute è un tratto fondamentale delle ricette proposte. Le ricette sono realizzate in collaborazione con l'Accademia medica della Provincia dell'Aquila.

Il prof Mauro Maccarrone, docente DISCAB dell'Università degli Studi dell'Aquila descrive le qualità nutrizionali e il valore per la salute delle ricette proposte.

Sono coinvolti anche altri professionisti della ristorazione, i quali hanno messo a disposizione le proprie strutture: la Grotta di Aligi, Lo Scalco, da Lincosta, Connubio, Palazzo Micheletti tutti dell'Aquila e Lo scrigno di Porpora (San Pio delle Camere). “Questa iniziativa guida alla limitazione dello spreco degli alimenti, realizzando piatti gustosi e di qualità”, ha detto lo chef Zonfa.

“La collaborazione dei colleghi ristoratori dimostra la sensibilità della nostra categoria verso l'ambiente. L'Asm, con la sua funzione pubblica, incarna questo spirito di attenzione alla qualità della vita.

Proponiamo delle ricette che, non solo badano al riduzione dello spreco, ma che valorizzano le qualità nutrizionali dei prodotti usati, tutti del territorio abruzzese”, conclude Zonfa.

La trasmissione, che è ideata e coordinata da Sonia Fiucci, ufficio comunicazione e relazioni esterne di Asm s.p.a. L'Aquila, propone ricette con avanzi della dispensa, tra cui, pane raffermo, fondi di caffè, lische di pesce, bucce di verdure.

Questi alimenti da scarti diventano cibi di valore, grazie anche all'aggiunta di prodotti d'eccellenza abruzzesi, tra i quali:

zafferano, formaggi, frutta secca, pesce, legumi ed altro. Il primo ciclo di trasmissioni sarà in onda sull'emittente tv SuperJ (canale 16) mercoledì ore 10.30 e giovedì ore 16.30. La trasmissione sarà poi visibile su altre emittenti tv e online. .