



Az **Itáliában** vásárolt élelmiszer harminc százaléka a kukában végzi. Száraz kenyérből nem csak bundás kenyeret süthetünk. A maradék ötletes felhasználásban mutatkozik meg az igazi szakácstehetség - állította a torinói *Salone del Gusto* élelmiszer-kiállításon és vásáron maradékból főző **Davide Scabin**, a világ ötven legjobb szakácsa között számon tartott olasz chef. Elsők között csatlakozott az *"ételt ne dobj szemétkbe, alkoss vele"* címmel összefoglalható mozgalomhoz. Itália legnevesebb szakácsai alkotják, akik receptjeikkel most az egyszer nem csak főznek, nevelnek is.

"A konyhában az esztétika után elérkezett az etika korszaka" - hangsúlyozta a *La Repubblica* napilapban

Massimo Buttura

Olaszország legjobbjának tartott, két Michelin-csillagos szakács. Az olasz gasztronómia sztárjai a *Coldiretti* vészkiállítására

léptek. A termelői szövetség adatai ugyanis azt mutatják, hogy Olaszországban naponta 4 millió tonna még fogyasztható élelmiszer kerül a szemétkbe.

Minden olasz évente 27 kilogramm ételt dob a kukába, fejenként több mint ötszáz euró értékben. Kihajítják a kenyér és tészta 15 százalékát, a hús 18 és a zöldség-gyümölcs 12 százalékát. A hűtőszekrény egyre gyakrabban csak közbenső állomásnak számít az élelmiszerüzlet és a hulladéktároló között.

A szakácsakció megtette hatását: az olasz rádió-televízió főzőműsorai megteltek maradékból készülő fogásokkal. A könyvesboltok polcain az ételmaradékból felhasználásáról szóló receptkönyvek sorakoznak. Az olasz konyha egyik fellelőváraként ismert **Bolognában** mutatták be *a Segre*,

Andre

a város egyetemén tanító agrárprofesszor könyvét az élelmiszer-pazarlásról. Az olvasókkal való találkozón 500 főnek szolgáltak fel maradékból készített ebédet.

Forrás: MTI