

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2778 del 05/11/2015

Le proposte in occasione della Settimana trentina dell'Economia Solidale (16-22 novembre) e della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (21-28 novembre)

ECORISTORAZIONE TRENTINO, UN CONCORSO PER IL MENÙ PIÙ ECOLOGICO E DUE CENE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Il progetto provinciale Ecoristorazione Trentino partecipa alla Settimana trentina dell'Economia Solidale (16-22 novembre 2015) e alla Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (21-28 novembre 2015) collaborando a due iniziative: "Mangiamoci tutto! Una cena contro lo spreco alimentare" e "Mangiare e non inquinare – Il tuo menù a impatto zero".-

Due cene contro lo spreco alimentare

Le cene contro lo spreco alimentare sono due, organizzate presso altrettanti ristoranti in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino: mercoledì 18 novembre alla Corte dei Toldi di Terzolas e venerdì 20 novembre alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, con inizio sempre alle ore 20.

I menù della serata saranno realizzati con ingredienti a filiera trentina e per quanto possibile bio e di stagione, l'acqua sarà del rubinetto, e soprattutto i ristoratori proporranno ricette della cosiddetta "cucina degli avanzi".

Tra una portata e l'altra, i responsabili del progetto Ecoristorazione Trentino e del progetto Bring the Food della Fondazione Bruno Kessler inquadreranno il tema della ristorazione sostenibile e senza sprechi da diversi punti di vista: storico, filosofico, scientifico.

Un concorso per il menù più ecologico

Per partecipare al concorso sul menù più ecologico, invece, indetto nell'ambito della quarta edizione di "Rovereto Green", bisogna elaborare un menù a basso impatto ambientale composto da tre pietanze, descrivendo gli ingredienti, le tecniche di cottura e qualsiasi cosa riesca a convincere la giuria che la proposta culinaria è amica dell'ambiente, perché risparmia energia, materia e riduce i rifiuti. La descrizione del menù non deve superare una pagina formato A4. Il menù va inviato all'e-mail roveretogreen@amr-rovereto.it entro martedì 24 novembre 2105.

Una giuria di esperti di alimentazione e di ecologia sceglierà, fra i menù proposti, quelli che riusciranno a distinguersi in termini di efficacia ambientale, considerando l'intero "ciclo di vita" dei piatti proposti. Il premio in palio per i primi 3 classificati è un buono sconto del 50% per due persone da usare in uno dei seguenti ristoranti in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino:

Locanda D&D Maso Sasso – Nogaredo

Locanda delle Tre Chiavi – Isera

Ristorante El Merican presso Hotel America – Trento

Hotel Regina Elena – Caderzone

Bar Ristorante Miola – Predazzo

Albergo Ristorante San Rocco – Peio

Ristorante Da Pino – San Michele all'Adige

La premiazione si terrà all'Urban Center, Corso Rosmini 58, Rovereto giovedì 26 novembre 2015 alle ore 18.

Per maggiori informazioni sulle iniziative, si visiti il sito web www.ecoristorazionetrentino.it -

()