



COMUNICATO STAMPA

GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA

ICE “SALVIAMO API E AGRICOLTORI”: IL PRANZO E’ SERVITO ! IMPASTIAMO E CAFFÈ VERGNANO ORGANIZZANO LEZIONI DI CUCINA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

5 chef per 5 paesi, con una sola missione: prevenire lo spreco alimentare iniziando dalla cucina di casa e sostenere la campagna ICE “Salviamo api e Agricoltori” per un cibo pulito, sano, equo e giusto, libero da pesticidi.

Parte dagli Stati Uniti, Los Angeles, la missione degli chef per sostenere l’iniziativa dei cittadini europei per chiedere una regolamentazione più seria e rigorosa per l’uso dei pesticidi, rafforzando gli obiettivi della Strategia UE “Farm to Fork”. IMPASTIAMO, organizzazione statunitense che connette chef e appassionati si attiva per la Giornata mondiale della Terra attraverso lezioni di cucina a scopo benefico e collabora con Caffè Vergnano, storica torrefazione italiana con una forte sensibilità sostenibile, per realizzare una serie di lezioni virtuali gratuite.

Sono cinque i paesi coinvolti, così come cinque sono le famose realtà gastronomiche partecipanti: in Italia ci saranno le Chef Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri del ristorante milanese Altatto, in Francia Bruno Verjus, chef del ristorante parigino Table, vincitore della stella verde assegnata dalla Guida Michelin 2021, così come Erasmus di Chef Marcello Gallotti in Germania. Per gli Stati Uniti la lezione sarà curata da una delle chef californiane più amate dalla critica, Roxana Jullapat di Friends & Family,

a Los Angeles. Le lezioni online saranno trasmesse live e ogni chef condividerà la propria ricetta insieme a consigli su come evitare lo spreco alimentare quando si cucina a casa.

Abitudini poco consapevoli in cucina così come un'errata conservazione degli alimenti in casa possono avere un impatto enorme sul nostro pianeta. Secondo la FAO, ogni anno un terzo di tutto il cibo prodotto viene inutilizzato e buttato dopo essere stato prodotto con l'uso indiscriminato di pesticidi che devastano l'ambiente e minacciano la nostra salute. È essenziale cambiare radicalmente questi numeri, iniziando proprio dal nostro piccolo, dalle nostre case. È necessario comprendere e assimilare un approccio sostenibile, e fare in modo che questi gesti diventino abitudini accessibili per tutti.

Tutte le lezioni sono gratuite proprio grazie al sostegno di Caffè Vergnano. I partecipanti sono invitati a contribuire con una donazione di 20 euro che andrà a supportare diverse organizzazioni impegnate per la salvaguardia delle api e altri impollinatori, specie che rivestono un ruolo cruciale per il benessere dell'intero ecosistema.

QUANDO ? Giovedì 22 aprile 2021 - Giornata Mondiale della Terra

COSA: Cinque lezioni di cucina online tenute da chef in cinque paesi differenti.

COME FUNZIONA ? Le lezioni di cucina online vengono svolte live e i partecipanti possono scegliere di contribuire con una donazione a loro scelta, a partire da 10 euro. La lista degli ingredienti utilizzati è condivisa in anticipo, dando l'opportunità ai partecipanti di cucinare insieme ai cuochi, passo dopo passo. IMPASTIAMO propone anche dei kit di ingredienti scelti appositamente per ciascuna lezione e acquistabili sul sito, che vengono consegnati direttamente a casa in destinazioni selezionate, prima dell'evento.

LE LEZIONI: In Italia live da Altatto, Milano, Italia - dalle 19:30 alle 20:30 Chef Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri creeranno insieme ai partecipanti uno strepitoso Risotto al Castelmagno, tra le specialità più desiderate del loro bistrot milanese. Lezione in italiano.

Biglietti: <https://www.impastiamoclasses.com/event-details/risotto-al-castelmagno>

SITO WEB: <https://www.impastiamoclasses.com/earth-day-2021>

A CHI SONO DESTINATE LE DONAZIONI? Le donazioni delle cooking class della Giornata Mondiale della Terra andranno a sostenere due organizzazioni per la salvaguardia delle api: i proventi delle lezioni europee saranno destinati alla grande coalizione europea "Save Bees and Farmers" di cui è parte integrante l'Alleanza italiana per l'ICE "Salviamo api e agricoltori", mentre quelli della lezione statunitense a The Bee Conservancy.

Per ulteriori informazioni visitare il sito: www.impastiamoclasses.com

Per firmare la petizione ICE "Salviamo Api e Agricoltori":

<https://www.savebeesandfarmers.eu/ita/>

Roma, 21 Aprile 2021

Comunicato stampa inviato per conto dell'alleanza italiana per l'ICE "Salviamo Api e Agricoltori"

L'alleanza italiana per l'ICE "Salviamo Api e Agricoltori" è una coalizione di Associazioni e comitati di cittadini nata nel 2019 per promuovere la raccolta di 1 milione di firme in almeno 7 paesi UE per chiedere a livello europeo una normativa più severa ed efficace per la riduzione dell'uso dei pesticidi. Costituita da oltre 30 sigle della società civile è coordinata dal WWF Italia e comprende le maggiori associazioni del mondo ambientalista e del biologico italiane (Annemarie Gluderer, Associazione Borghi Autentici d'Italia, Associazione Gruppo Promotore Terre della Biosfera, Associazione Italiana Agricoltura Biodinamica, Assobio, BeeLife European Beekeeping Coordination, Comitato Promotore United Peacers Foundation - The World Community for a New Humanism, CONAPI Soc. Coop. Agricola, Difesa Consumatori e Contribuenti, Égalité Onlus, Federazione Nazionale ProNatura, Federbio, Forum Nazionale Salviamo il Paesaggio Giacche Verdi Bronte, Gruppo Mamme Revine Lago, ISDE Italia, Associazione Medici per l'Ambiente, Istituto Ramazzini Bologna, Italia Altrove, LAC Lega Abolizione Caccia Protezione Animali e Ambiente, Legambiente, LIPU, Marcia Stop Pesticidi, NaturaSi, Navdanya International, No Pesticidi Azzano Decimo, Pesticide Action Network (PAN) Italia,

Più Eco - Ecologisti Confederati, Rete Api Urbane, Unaapi - Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani, Unipax - Unione Mondiale per la Pace e i Diritti Fondamentali dell'uomo e dei popoli, , Slow Food Italia, WWF Italia)

CAFFÈ VERGNANO Caffè Vergnano è la più antica torrefazione italiana. Fondata nel 1882 e ancora oggi guidata dalla famiglia, da oltre 135 anni racconta il rito dell'autentico espresso italiano portando in una tazzina profumi e aromi di tutto il mondo. Il segreto delle miscele è la tostatura, lenta e tradizionale che valorizza ogni dettaglio nel rispetto della materia prima. Le miscele Caffè Vergnano si trovano nella grande distribuzione, nei migliori bar e negli oltre 160 Caffè Vergnano 1882, la catena di caffetterie all'italiana presente in tutto il mondo. La sostenibilità è uno dei valori che sta alla base della filosofia di Caffè Vergnano. L'obiettivo perseguito è essere parte di un cambiamento che guarda al futuro e che passa attraverso un modo di fare impresa più consapevole e rispettoso dell'ambiente. Un impegno che si manifesta sia attraverso lo sviluppo di prodotti innovativi sia con precise scelte nei processi aziendali. In quest'ottica si collocano le capsule compostabili da smaltire nell'organico, il pack dei grani per il settore bar in RPet, gli imballi interamente riciclabili e il Tin Configurator, la piattaforma per personalizzare la propria lattina in modo che possa essere riutilizzata anche una volta terminato il caffè.

IMPASTIAMO nasce dall'incontro di passione, cucina e sostenibilità. Organizziamo lezioni di cucina virtuali per divertire, insegnare e allo stesso tempo sostenere le comunità, in primis quella degli chef maggiormente colpiti dagli effetti della pandemia. Con le nostre lezioni di cucina vogliamo essere un ponte tra professionisti del settore e curiosi di tutto il mondo: ad oggi IMPASTIAMO ha organizzato oltre cento eventi e raccolto più di 26000 dollari per supportare chef in difficoltà e organizzazioni non profit (FoodCycle LA, No Us Without You, Black Lives Matter LA, solo per citarne alcune). Scopri di più su www.impastiamoclasses.com e @impastiamoclasses