

IL PANE È ORO

INGREDIENTI ORDINARI PER PIATTI STRAORDINARI

*l'ultimo libro dello chef **Massimo Bottura**, dedicato alla lotta contro lo spreco alimentare con 150 ricette finalizzate a valorizzare alimenti di recupero, sarà presentato da **Maurizio Cortese**, alla presenza del Sindaco **Luigi de Magistris***

GIOVEDÌ 5 APRILE, ore 18.00

SALA DEI BARONI del MASCHIO ANGIOINO

Ore 18,00 apertura dei lavori:

Saluti istituzionali del Sindaco di Napoli **Luigi de Magistris**

Interverranno:

Massimo Bottura - Chef dell'Osteria Francese di Modena

Raffaele Borriello - Direttore generale di ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo e Alimentare)

Luciano Pignataro - Giornalista de Il Mattino di Napoli

Il volume, edito da L'ippocampo Edizioni, rappresenta la summa del progetto Refettorio Felix, messo in campo lo scorso anno a Londra dallo Chef dell'Osteria Francese di Modena e finalizzato al recupero di alimenti di scarto per garantire a chiunque un accesso equo al cibo di qualità e alla bellezza.

Il titolo si ispira proprio a uno dei dolci più celebri dello chef, Il Pane è Oro, espressione più piena dell'idea che il buono si possa realizzare proprio dagli ingredienti più poveri, valorizzati con cura e coscienza.

È questo il principio che muove l'impegno sociale di Massimo Bottura, da anni attivo alla realizzazione di mense che utilizzano gli esuberanti di cibo dei supermercati e di realtà commerciali per offrire pasti sani e stagionali alle persone indigenti.

Il libro celebra la cucina più povera, fatta di ricette semplici e alla portata di tutti, e mette in luce il ruolo sociale e culturale dello chef contemporaneo, chiamato ad affermare il diritto di tutti al cibo e a un uso consapevole e rispettoso delle risorse del nostro pianeta.