

Tapas

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

DELIVERY RECETAS NOMBRES PROPIOS REPORTAJES DRESSCODE TOMA NOTA GUÍA TAPAS 2020 TIENDA



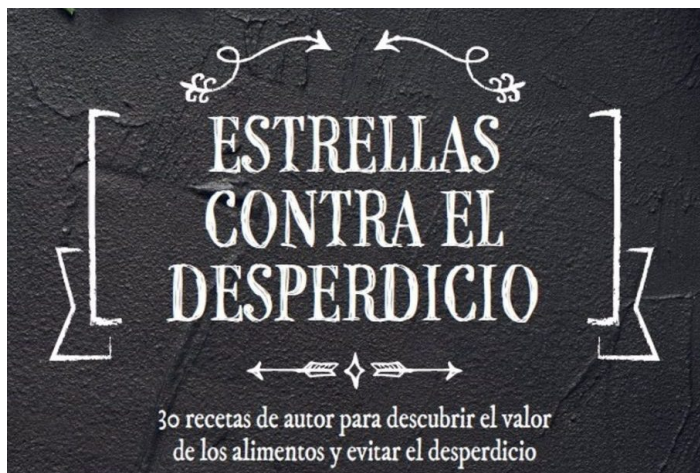
Toma Nota

El recetario contra el desperdicio de 30 chefs con estrella Michelin

La Asociación de Empresas del Gran Consumo junto a 30 chefs con Estrella Michelin ha lanzado 'Estrellas contra el desperdicio', un libro solidario de recetas de aprovechamiento a cargo de chefs con estrella Michelin.

POR ALMUDENA MORENO - 22 ABRIL, 2021

COMPARTIR



El libro 'Estrellas contra el desperdicio' reúne 30 recetas de aprovechamiento elaboradas y cedidas desinteresadamente por los principales chefs. El recetario pretende invitar a la ciudadanía a reflexionar sobre el valor de los alimentos, así como sobre la importancia de no desperdiciarlos.

Además de descubrir recetas de chefs como Ferran Adrià, Arzak o José Andrés, entre otros, todos los beneficios derivados de la venta del libro se destinarán a FESBAL (Federación Española de Banco de Alimentos) para la compra de alimentos, según ha informado Europa Press.

«El papel de los bancos de alimentos es clave para ayudar a que miles de familias tengan acceso a una dieta alimenticia completa y además su labor ha cobrado especial importancia durante la pandemia. Por ello, junto con los chefs y demás colaboradores, queremos contribuir a dotar de más recursos a la organización para la compra de alimentos», ha explicado Nuria de Pedraza, directora de comunicación de AECOC.

La portavoz de AECOC ha agradecido la colaboración de los 30 chefs participantes en el libro y ha remarcado que con sus recetas «muestran el valor que las grandes estrellas de la gastronomía dan al aprovechamiento de alimentos, lo que es un ejemplo a seguir para toda la sociedad».

El recetario de las celebridades

En la presentación de «Estrellas contra el desperdicio» ha participado Vicente del Bosque quien, de forma totalmente desinteresada, ha querido apadrinar el recetario. «No podemos cometer la irresponsabilidad de tirar comida cuando desgraciadamente hay tantas personas que se ven privadas de este bien de primera necesidad. Debemos reflexionar sobre el valor de los alimentos y este libro es una buena manera de hacerlo», según ha explicado Del Bosque.

MÁS EN TOMA NOTA

Kraving Kitchens abandona su actividad en Barcelona por la crisis del Covid

Paula Gil

Estas son las noticias más leídas en Tapas esta semana

Almudena Moreno

Estos son los nuevos chefs de Talent Class

Paula Gil

Estos son los españoles de la lista '50 Next'

Carolina G. Nombela

Bodegas Habla, la gran triunfadora en los London Wine Competition

Almudena Moreno

Cocktails Boutique, la mixología de las celebridades

Anne Vázquez

Estas son las noticias más leídas en Tapas esta semana

Almudena Moreno

10 nuevos restaurantes que te alegrarán el fin de semana

Natalia Martínez

Quién está detrás de Pescaderías Coruñesas, los nuevos dueños de Lhardy

Paula Gil

Manolo Bakes: la historia detrás del mini-croissant más adictivo

Adriana R. Piqueras



El libro también cuenta con la colaboración del actor **Jesús Vidal**, quien ha formado parte de este proyecto solidario de forma totalmente desinteresada, escribiendo el prólogo de «Estrellas contra el desperdicio».

El evento de presentación ha contado con la participación de **Joel Castanyé**, chef del restaurante **La Boscana**, que ha elaborado en directo la receta con la que ha participado en «Estrellas contra el desperdicio»: **Apionabo con papada de cerdo**.

El libro «Estrellas contra el desperdicio» ya está a la venta y puede adquirirse en la web de AECOC (www.aecoc.es) y en Amazon y las principales librerías online a un precio por 14,96 euros.

ETIQUETAS [Arzak](#) [Estrellas contra el desperdicio](#) [Federación Española de Banco de Alimentos](#)

[Ferran Adrià](#) [FESBAL](#) [Jesús Vidal](#) [Joel Castanyé](#) [Jose Andrés](#) [La Boscana](#) [Vicente del Bosque](#)

COMPARTIR [WhatsApp](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Twitter](#) [Email](#)

Artículo anterior

Estos son los españoles de la lista '50 Next'

Artículo siguiente

Estos son los nuevos chefs de Talent Class

Artículos relacionados Más del autor



Kraving Kitchens abandona su actividad en Barcelona por la crisis del Covid



Estas son las noticias más leídas en Tapas esta semana



Estos son los nuevos chefs de Talent Class



Estos son los españoles de la lista '50 Next'

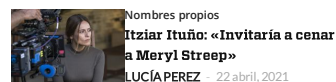


Bodegas Habla, la gran triunfadora en los London Wine Competition



Cocktails Boutique, la mixología de las celebridades

LO MÁS LEÍDO EN TAPAS



Nombres propios
Itziar Ituño: «Invitaría a cenar a Meryl Streep»
LUCÍA PEREZ · 22 abril, 2021



Reportajes
Arroz a la cubana: un placer criollo
JOSÉ MANUEL RUIZ BLAS · 22 abril, 2021



Toma Nota
¿Es mejor una manzana que un café para despertarse?
ANA BELLÓN · 15 marzo, 2019



Toma Nota
10 beneficios sorprendentes de comer tres plátanos al día
JIMENA ESPIGA · 20 enero, 2021



Nombres propios
Íñigo Urrechu: «Tengo que poner la 'genética Urrechu' en Zalacain»