

## 'Estrellas contra el desperdicio', las recetas de 30 chefs a favor del aprovechamiento de alimentos



Portada del libro 'Estrellas contra el desperdicio alimentario'. - AECOC  
MADRID, 22 Abr. (EUROPA PRESS) -

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

El libro 'Estrellas contra el desperdicio' reúne 30 recetas de aprovechamiento elaboradas y cedidas desinteresadamente por los principales chefs e invita 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.

"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".

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.

El libro también cuenta con la colaboración del actor Jesús Vidal, quien ha formado parte del proyecto solidario de forma totalmente desinteresada, escribiendo el prefacio del libro "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

