

Inicio / España y Europa / "Estrellas contra el desperdicio", primer libro de recetas de aprovechamiento solidario



Miguel Fernández de FESBAL (a la izquierda), el chef Joël Castanyé y el ex seleccionador Vicente del Bosque.

"ESTRELLAS CONTRA EL DESPERDICIO", PRIMER LIBRO DE RECETAS DE APROVECHAMIENTO SOLIDARIO

Carmen Pineda 22 de abril de 2021

"Estrellas contra el desperdicio" ha involucrado a 30 chefs españoles con Estrella Michelin para luchar contra el desperdicio de alimentos. En España, sin ir más lejos, se tiran cada año, 1.350 millones de alimentos. Todos los beneficios de este libro irán destinados a bancos de alimentos para la compra de productos alimenticios que darán de comer a miles de familias, muchas, muy castigadas por la pandemia.

Este novedoso y meritorio proyecto solidario que ha lanzado AECOC (la Asociación de Empresas del Gran Consumo), en el marco de su iniciativa "La alimentación no tiene desperdicio", es un ejemplo a seguir por todos. Desde 2012 AECOC coordina la iniciativa 'La alimentación no tiene desperdicio', que en la actualidad aglutina a más de 650 empresas fabricantes y distribuidoras para evitar la generación de residuos alimentarios en el sector.

Entre sus líneas de actuación, AECOC organiza cada año el Punto de Encuentro contra el Desperdicio Alimentario para compartir las buenas prácticas e iniciativas que se están llevando a cabo por las empresas para evitar el desperdicio de alimentos. Actualmente coordina también la constitución de una Red de Ayuntamientos contra el Desperdicio Alimentario para impulsar proyectos que impliquen a las empresas locales y a la ciudadanía en la lucha contra el desperdicio de alimentos.



Portada del libro.

El libro "Estrellas contra el desperdicio" pretende ayudar a los hogares y a las familias a disfrutar de la buena gastronomía, redescubrir el valor de los alimentos y reducir el desperdicio. Como dice el gran chef catalán Ferrán Adrià, participante en el libro, hay que "comprar lo justo, reciclar, medir las recetas".

Gracias a la colaboración desinteresada de nada menos que 30 chefs con Estrella Michelin, entre los que se cuentan chefs de la talla de Ferrán Adrià, Arzak, José Andrés, Joël Castanyé, Pedro Subijana, Jesús Sánchez, Carme Rucalleda, Dani García y muchos otros, el libro de recetas es sumamente atractivo e invita a reflexionar sobre la importancia de no desperdiciar alimentos y sacar el máximo provecho a éstos. Todos sus beneficios se donarán a la FESBAL (Federación Española de Bancos de Alimentos).

Durante el evento, en el que se ha presentado el libro, han estado, entre otros, el ex seleccionador de la Selección Española de Fútbol, Vicente del Bosque, "padrino" y embajador de este proyecto social, quien ha hecho hincapié en "la responsabilidad individual" así como el joven y talentoso chef Joël Castanyé del Restaurante La Boscana de Lérida (una Estrella Michelin), quien ha elaborado, en directo, la receta con la que ha participado en "Estrellas contra el desperdicio", unos tagliatelle de apionabo con papada de cerdo.



El chef Joël Castanyé del restaurante La Boscana ha participado en el libro con esta receta.

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€.

ACERCA DE CARMEN PINEDA



Inquieta, rigurosa, sensible y amante de la cultura (sobre todo el cine), el turismo, la gastronomía y los viajes. Me gusta comunicar y escribir sobre mis experiencias y sobre el mundo en general.

« Previo Prioridades para la recuperación del turismo

Siguiente Las Coloradas, la única playa rosa de México está en Yucatán »

ARTÍCULOS RELACIONADOS



Descubriendo de los platos asturianos más famosos, en Pancipelao 21 de abril de 2021



Cóclan Brutal Bar o cómo comer y beber entre libros, de manera divertida 15 de abril de 2021



Oleoturismo en Cataluña en la finca de arbequinas de Set & Ros 13 de abril de 2021

ARTÍCULOS MÁS RECIENTES

Viaje de bajo presupuesto (cuento de turismo)

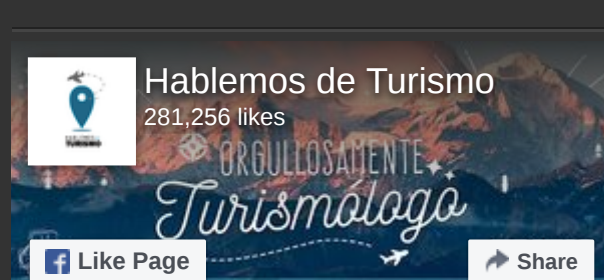
Las Coloradas, la única playa rosa de México está en Yucatán

"Estrellas contra el desperdicio", primer libro de recetas de aprovechamiento solidario

Prioridades para la recuperación del turismo

Ruta de la Yerba Mate: las huellas de un legado ancestral

SIGUENOS EN FACEBOOK



SUSCRIBETE A NUESTRO NEWSLETTER

Formulario de suscripción por correo electrónico con botón 'Suscribirse'.

Mediakit 2021

Contactanos

Twitter de Frank

BUSCA HOTELES Y VUELOS BARATOS

Formulario de búsqueda de vuelos y hoteles con opciones de Skyscanner, filtros de fechas y pasajeros, y botón 'Buscar vuelos'.

II FORO IBEROAMERICANO DE TURISMO SOSTENIBLE

Cartel promocional para el II Foro Iberoamericano de Turismo Sostenible, con información de inscripción y logos de colaboradores.

PATROCINADO

ARTÍCULOS DE ESPAÑA Y EUROPA



RED DE COLABORADORES

Cartel de búsqueda de colaboradores: 'SE BUSCAN ESCRITORES Y FOTÓGRAFOS'.

AUTORES

- Lista de autores con sus fotos y títulos de sus artículos: Claudia Mariell, Lic. Cristina Britze, Hayde Zárate.