

# **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PELLEGRINO ARTUSI"**

## **Classe 3° INDIRIZZO CUCINA**

### Biodiversità in cucina

"Biodiversità in cucina" è un progetto che ha cercato di stimolare l'attenzione nel settore enogastronomico per la biodiversità, nel tentativo di formare dei professionisti sempre più consapevoli delle materie prime che utilizzano, offerte dal nostro territorio, e dell'impatto dei loro comportamenti sull'ambiente che li circonda. Uno degli obiettivi del progetto era quello di insegnare ai ragazzi "...a rispettare la natura e l'ambiente, a conoscere il nostro territorio."

1) Creare un proprio orto domestico e utilizzarne i prodotti. 2) Utilizzare detersivi biodegradabili o biologici ed eventualmente diluirli in acqua. 3) Riutilizzare l'acqua di cottura per altri servizi. 4) Utilizzare i prodotti del proprio territorio e i prodotti di stagione. 5) Riutilizzare in nuove ricette gli avanzi.

1) Buttare l'olio di cottura nel lavandino. 2) Chiudere male il frigorifero. 3) Utilizzare l'olio di semi soltanto una volta. 4) Utilizzare solo parzialmente gli alimenti. 5) Gettare le bottiglie di vetro dopo l'utilizzo.