



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

Nel pomeriggio nei canali social del Comune viene pubblicata la seconda delle 4 videoricette previste dalla campagna di comunicazione a favore della riduzione degli sprechi alimentari domestici che vede come protagonisti il Comune di Imola, il Ristorante San Domenico e la CLAI, che sponsorizza l'iniziativa

“A SCARTO ZERO”:

OGGI E' L'ORA DEI “PASSATELLI DI ROMAGNA”

Sono coinvolti gli chef Max Mascia del San Domenico, Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia, Ambra Lenini e Rosa Tozzoli - Osteria del Vicolo Nuovo, Matteo Coralli – Pasticceria Dulcis Cafè

Dopo l'antipasto, è arrivata l'ora del primo piatto: i “Passatelli di Romagna con salsiccia, porri e scalogno” proposti da Ambra Lenini e Rosa Tozzoli dell'Osteria del Vicolo Nuovo. Prosegue, infatti, sui canali social del Comune la pubblicazione, con cadenza settimanale, al venerdì alle ore 16,45 della serie di 4 videoricette dedicate rispettivamente ad antipasto, primo, secondo e dessert, realizzate nell'ambito di “a Scarto Zero”, la campagna di comunicazione a favore della riduzione degli sprechi alimentari domestici che vede come protagonisti il Comune di Imola, il Ristorante San Domenico e la CLAI, che sponsorizza l'iniziativa.

La campagna di comunicazione si inserisce nel piano di azioni dell'Assessorato all'Ambiente e Mobilità Sostenibile volte a ridurre gli sprechi e promuovere la cultura dell'economia circolare. Il progetto prende il via dalla considerazione che molti degli scarti alimentari domestici sono costituiti dalle parti meno nobili degli alimenti che non si ha l'abitudine di cucinare, di cui non si conoscono le proprietà, e per questo finiscono nei rifiuti, così come gli avanzi. Va sottolineato, fra l'altro, che il Comune ha osservato che, a seguito della pandemia, la percentuale di organico nei rifiuti urbani è aumentata ed è importante attivare azioni di sensibilizzazione per ridurre la produzione.

Le 4 videoricette sono realizzate da Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia (antipasto), già pubblicata sui canali social; Ambra Lenini e Rosa Tozzoli - Osteria del Vicolo Nuovo (primo piatto), che sarà pubblicata oggi; Max Mascia del Ristorante San Domenico 2 stelle Michelin (secondo piatto) e Matteo Coralli – Pasticceria Dulcis Cafè (dessert), tutti al lavoro nella cucina del San Domenico.

Le video ricette sono pubblicate, con cadenza settimanale, sui canali social del Comune: sito www.comune.imola.bo.it - youtube: <https://www.youtube.com/c/CittadiImola>
facebook: <https://www.facebook.com/comuneimola>
instagram: <https://www.instagram.com/comuneimolaufficiale/>

Imola, 26 marzo 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)