



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 quarta e ultima delle video-ricette 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

ECCO IL DESSERT

“IMPATTO ZERO ... MA CON TANTO GUSTO”

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

Gran finale per la campagna di comunicazione “a Scarto Zero”, con il dessert in tavola, a conclusione del pranzo imbandito dagli chef del territorio. A proporre la ricetta “Impatto zero ... ma con tanto gusto” è Matteo Coralli, pasticcere titolare della Pasticceria Dulcis Cafè. Si conclude con questa quarta ed ultima nuova puntata sui canali social del Comune, la pubblicazione, con cadenza settimanale, al venerdì alle ore 16,45, della serie di 4 video-ricette 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 video-ricette sono realizzate da Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia (antipasto), pubblicata sui canali social due settimane fa; Ambra Lenini e Rosa Tozzoli - Osteria del Vicolo Nuovo (primo piatto), pubblicata la settimana scorsa; Max Mascia del Ristorante San Domenico, 2 stelle Michelin (secondo piatto), che viene pubblicata oggi e Matteo Coralli – Pasticceria Dulcis Cafè (dessert). Tutti gli chef hanno preparato il proprio piatto nella cucina del ristorante San Domenico. Le video-ricette sono pubblicate, con cadenza settimanale, sui canali social del Comune, dove continuano a essere visibili:

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, 9 aprile 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall’Ara)