

"Ecocucina" - Non si butta via niente

Scritto da Administrator

Cucinare con gli avanzi e gli scarti è un'idea che da qualche tempo ha una certa risonanza nei blog gastronomici o nei libri di cucina. I motivi vanno ricercati nel sempre più attuale bisogno di risparmio economico delle nostre famiglie ma anche nella crescente attenzione da parte di molti al discorso di eco-sostenibilità applicata a diversi aspetti del vivere quotidiano. Curiosando in rete su questi temi, può capitare di imbattersi nel sito di una giovane appassionata di cucina, Lisa Casali. Nata a Forlì, milanese di adozione, lavora al Pool Inquinamento e ha una laurea in Scienze Ambientali con master in Management dell'Ambiente. Circa un anno fa ha deciso di aprire un blog dal nome Ecocucina, un laboratorio dove autrice e lettori condividono pensieri, consigli e ricette per ridurre l'impatto ambientale tra i fornelli ed in tutti gli aspetti dell'alimentarsi di ogni giorno. (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2010/11/17/non-si-butta-via-niente-lecocucina-si-fa-con-gli-avanzi/77357/>

Il sito:

<http://www.ecocucina.org/>

Il libro:

<http://www.gribaudo.it/opera/opera/ecocucina/>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3926:non-sprecare-la-cucina-in-tempo-di-guerra&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Lisa Casali - "Autoproduzione in cucina":

http://d.repubblica.it/cucina/2013/11/30/news/lisa_casali_intervista_ricette_autoproduzione-1909891/?ref=HRLV-7

Il libro:

"Ecocucina" - Non si butta via niente

Scritto da Administrator

<http://www.feltrinellieditore.it/opera/opera/autoproduzione-in-cucina/>