Tempi di Recupero Week, 100 menù preparati da 4 chef stellati

Fino al 29 Novembre 2020
28 novembre a cena
29 novembre a pranzo

Dove
Luoghi vari - Ravenna
Tel. +39 335 188 3364
www.tempidirecupero.it
info@tempidirecupero.it

Descrizione
In occasione della Tempi di Recupero Week 2020, la settimana dedicata a riunire e dar voce alla rete globale di coloro che recuperano in cucina, il Delivery delle stelle nasce per unire recupero, alta cucina, sostenibilità e il supporto per la onlus Food for Soul, fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore, e la campagna Food for Change di Slow Food.

L'idea, unica in Italia, sboccia dalla creatività degli chef e dalla loro voglia di innovazione e di collaborazione in un momento difficile, creando iniziative nuove, ma sempre sostenibili e volte al supporto delle associazioni senza scopo di lucro.

Alberto Faccani - Magnolia, Cesenatico, 2 stelle Michelin -, Massimiliano Mascia - San Domenico, Imola, 2 stelle Michelin - , Gianluca Gorini - daGorini, San Piero in Bagno, 1 stella Michelin - e Marco Cavallucci - Casa Spadoni, Faenza e Ravenna, per 26 anni chef 2 stelle Michelin - uniscono le forze per preparare 100 menù del recupero a 55 euro l'uno (ordine minimo x2, di cui 5 euro verranno donati alle associazioni senza scopo di lucro).

I menù saranno consegnati in delivery a Ravenna, Faenza, Imola e Forlì, e disponibili in take away presso Casa Spadoni Faenza e Mercato Coperto di Ravenna. Ogni due menù acquistati sarà inclusa una bottiglia di vino prodotta da cinque vignaioli del recupero, che aderiscono al progetto.

Il Delivery delle stelle mira a creare un'offerta unica, proponendo piatti cucinati da chef di caratura internazionale per sensibilizzare il pubblico al recupero in cucina che l'associazione culturale Tempi di Recupero declina in tre temi fondamentali: il riuso, cioè il recupero di avanzi del giorno prima; la tradizione, il recupero di ricette e saperi della memoria; il quinto quarto, di carni, pesci e verdure, per un uso integrale delle materie prime.

L'associazione culturale Tempi di Recupero racconta storie e organizza iniziative conviviali per valorizzare le materie prime e le produzioni nella loro integrità, e insieme mantenere viva la tradizione e la memoria.

Il tutto collaborando con chef, osti, azdore, gelatieri, vignaioli e artigiani che fanno del recupero la loro filosofia.

Nel 2013 a Faenza, presso L'Osteria della Sghisa, prende il via il progetto Tempi di Recupero, ideato da Carlo Catani. Otto anni di iniziative, cene ed eventi a tema recupero, più di 80 fino ad ora, e la pubblicazione del libro: "Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef" (Quinto Quarto Edizioni) nel 2018.
Nel 2019 lancia la Tempi di Recupero Week, per poi riproporla nel 2020 in versione TdR Home Edition, in formato digitale, durante il lockdown.

Contatti Casa Spadoni per menù del "Delivery delle stelle"
Tel. 0546697711

redazione Ravenna eventi