
Lotta allo spreco alimentare: Tv2000, dal 1° marzo in onda “Avanzi il prossimo”

“Avanzi il prossimo” è il primo programma tv dedicato interamente al recupero del cibo e alla lotta contro lo spreco alimentare, in cui la cucina s'intreccia all'economia e alla “cultura dello scarto”. Una gara culinaria, in otto puntate, tra istituti alberghieri italiani, condotta da Tinto e Fede (Nicola Prudente e Federico Quaranta), in onda su Tv2000 a partire dal 1° marzo, il mercoledì in prima serata. La giuria è composta dallo chef Cesare Marretti e dalla esperta di cucina Anna Moroni, più un terzo giudice che cambia di volta in volta, legato al tema di puntata. “Avanzi il prossimo” avrà il compito di insegnare a non sprecare il cibo e lo farà attraverso i meccanismi di una sfida di cucina, a colpi di riciclo: a sfidarsi saranno dei ragazzi, provenienti da scuole alberghiere di tutta Italia; lo faranno attraverso una ricetta con ingredienti di recupero, un food quiz, la mise en place. A vincere non sarà solo il piatto più buono o realizzato meglio, ma quello che ha ottimizzato e riciclato al massimo gli ingredienti avanzati. La scuola vincitrice di tutto il torneo avrà come premio un master in una delle strutture di uno chef stellato, personaggio sensibile ai temi legati all'ambiente. L'accademia verrà svelata nel corso della semifinale del programma. Sarà proprio il master il contenuto principe dell'ultima puntata di questa prima edizione. Nella prima puntata sul tema “pane e cereali” si sfidano gli istituti alberghieri De Filippi di Varese e Tor Carbone di Roma. Il terzo giudice della gara culinaria è Franco Di Pietro, founder and ceo di Biova (azienda di Bosconero – Torino), che ha ideato una birra fatta da pane recuperato.

Gigliola Alfaro