

---

## **Televisione: Tv2000, domani la finale di "Avanzi il prossimo", programma dedicato al recupero del cibo e alla lotta contro lo spreco**

È giunto alla finale "Avanzi il prossimo", il primo programma 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". La gara culinaria, in onda su Tv2000 mercoledì 12 aprile alle ore 20.55, ha come tema principale pane e cereali. Le scuole alberghiere sfidanti sono: l'Istituto Magnaghi Solari di Salsomaggiore e l'Istituto Francesco Datini di Prato. Conducono Tinto e Fede (Nicola Prudente e Federico Quaranta). La giuria è composta dallo chef Cesare Marretti e dalla esperta di cucina Anna Moroni, più un terzo giudice che per la finale è Massimo Borrelli di "Arteagricola", azienda agricola pugliese, per la precisione di Cerignola (Fg), esempio di come sia possibile fare un tipo di agricoltura rispettosa dell'ambiente. La scuola vincitrice di "Avanzi il prossimo" si aggiudicherà un corso intensivo sulla panificazione presso l'Accademia Niko Romito, chef con tre stelle Michelin. "Avanzi il prossimo" ha avuto il compito di insegnare a non sprecare il cibo, attraverso i meccanismi di un'appassionante sfida di cucina, a colpi di riciclo: a sfidarsi ragazzi, provenienti da scuole alberghiere di tutta Italia, sotto l'occhio vigile di una giuria composta da tre esperti.

Patrizia Caiffa