

**NEWSLETTER Nº 2 JULIO 2020** 

## EN ESTA EDICIÓN

PG1: EL CASO DE NEGOCIOS DETRÁS DE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS PG3: SEMANA DEL MENÚ CIRCULAR EN UNISG PG5: SEMANA DE RESIDUOS CERO EN ENAIP CONEGLIANO PG7: CURSO DE COCINA ONLINE DE AFPA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTICIO PG9: iLOS GARBANZOS SON FANTÁSTICOS!

# EL CASO DE NEGOCIOS DETRÁS DE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El desperdicio de alimentos se ha convertido en uno de los temas más candentes en Europa. Muchos quedan atónitos cuando se enteran de que a nivel mundial estamos tirando el 30% de los alimentos que producimos. Las cifras en Europa son ligeramente inferiores (alrededor del 20%), pero aún representan un gran desafío.

Los impactos negativos del desperdicio de alimentos están bien documentados. El desperdicio de alimentos representa alrededor del 8% del total de gases de efecto invernadero antropogé-nicos (GEI), lo que tiene un claro impacto en el clima mundial. También existe la preocupación ética de tirar toda esa comida, mientras que 800 millones de personas en el mundo se mantie-nen desnutrido¹.

Sin embargo, hay otra preocupación para quienes dirigen un restaurante; El desperdicio de ali-mentos puede tener un verdadero impacto en sus resultados. Naturalmente, la comida es un recurso que cuesta dinero. En la UE, se estima que el desperdicio de alimentos genera costos anuales de hasta € 143 millones, con aproximadamente el 12% de todos los desperdicios de alimentos provenientes del sector de servicios de alimentos.



El aumento de la rentabilidad siempre está en el fondo de la mente de cualquier empresa. Una forma de hacerlo es aumentando las ventas. Alternativamente, una empresa puede invertir en medidas introspectivas y mejorar la eficiencia de sus operaciones. Esto puede tener un costo, pero puede ser más bajo de lo esperado.

Un estudio reciente de 12.3 Champions, una coalición líder que comprende gobiernos, empre-sas y expertos en desperdicio de alimentos, encontró que de los restaurantes encuestados que incorporaron programas de reducción de desperdicio de alimentos en sus operaciones, el 76% de ellos recuperaron su inversión en un año. El número aumentó a un impresionante 89% en el segundo año<sup>2</sup>.

Las medidas pueden variar desde simples cambios de comportamiento a través de capacitación sobre cómo se compran y almacenan los ingredientes, hasta rediseños integrales de menús y recetas. A través del proyecto LIFE FOSTER, estamos trabajando con chefs establecidos para mejorar la sostenibilidad de sus cocinas y reducir el desperdicio de alimentos, generando beneficios ambientales, económicos y sociales.

Referencias:

1 https://www.un.org/en/sections/issues-depth/food/index.html

2 https://champions123.org/wp-content/uploads/2019/02/Report\_The-Business-Case-for-Reducing-Food-Loss-and-Waste\_Restaurants.pdf





## SEMANA DEL MENÚ CIRCULAR EN UNISG

ENTRE EL 27 Y EL 31 DE ENERO, EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS (UNISG), LAS MESAS ACADÉMICAS, SIRVIÓ UN MENÚ CIRCULAR.

#### ¿QUÉ ES UN MENÚ CIRCULAR?

Inspirado en los principios de la economía circular, este menú utiliza todos y cada uno de los productos para reducir al máximo la pérdida y el desperdicio de alimentos y hace un uso res-ponsable de las técnicas y la energía.

Utilizando ingredientes de temporada y de alta calidad como zanahorias, calabaza, avellanas, puerros, cebollas y espinacas, los chefs usaron cada parte de las verduras, a menudo extendién-dolas en múltiples platos diferentes. Tomemos el ejemplo de las zanahorias: la piel de la zanahoria y el tallo se usan para hacer un caldo, mientras que la parte interna se usa para hacer el flan. Además, cuando algunas partes de un ingrediente no se usan para la preparación del día, se usan para recetas de los días siguientes.

Al replicar el enfoque de "ingrediente completo" a los diferentes ingredientes, se diseñó un menú para toda la semana. "iEste es un resultado maravilloso!" - dijeron los arquitectos del menú Carol Povigna - coordinadora del Laboratorio de Alimentos Pollenzo - y Martin Vera - Lí-der de la Brigada de las Mesas Académicas - "hemos demostrado que es posible cambiar la perspectiva del diseño del menú e ir más allá de los platos individuales. Con un menú circular podemos evitar el desperdicio de alimentos y reducir el costo de los alimentos".

Con esta prueba en nuestras Tablas Académicas, agregó Franco Fassio Prof. of Circular Economy for Food en UNISG: el almuerzo ya no ha sido solo un momento para comèr, sino también una oportunidad de capacitación basada en conceptos de economía circular y cómo puede afectar la calidad y la sostenibilidad ambiental, social y económica de nuestra alimentación diaria.

El proyecto es una de las acciones que UNISG desarrolla para el proyecto europeo Life Foster www.lifefoster.eu y ha sido objeto de la tesis de grado de Chiara Graglia, supervisada por el Prof. Franco Fassio y Carol Povigna.



# SEMANA DE RESIDUOS CERO EN ENAIP CONEGLIANO:

EL EFECTO DE LIFE FOSTER SE EXTENDE MÁS ALLÁ DEL SECTOR RESTAURANTE

Semana de Basura Cero - SETTIMANA SPRECO ZERO es una iniciativa inspirada en el Proyecto Europeo LIFE FOSTER, apoyada por el Municipio de Conegliano (Italia) y impulsada por los entrenadores Sara Raveane y Marco D'Ambrosi. Zero Week Waste sigue la filosofía del proyecto LIFE FOSTER, sin embargo, expande el tema de los desechos a todos los sectores de capacitación, siendo la comida no la única y principal preocupación.

#### ¿QUÉ SE HA HECHO DURANTE ESTA SEMANA DIRIGIDO A LA SOSTENIBILIDAD?

Del 17 de febrero al 22 de febrero, el centro de formación de FP en Conegliano suspendió las clases regulares para abordar el tema de la SOSTENIBILIDAD a 360°.

La semana involucró a entrenadores, estudiantes y familias con varias reuniones e iniciativas con invitados especiales, quienes presentaron su experiencia profesional y dedicación personal a la reducción de desechos. El propósito de estas reuniones era

hacer que los estudiantes se dieran cuenta de lo importante que es la ingesta de todos en el campo de los desechos. Los estudiantes de ENAIP, de cada campo de estudio, han desarrollado y luego expuesto un proyecto sobre sostenibilidad, con el objetivo de crear conciencia sobre cómo todos pueden contribuir a reducir el desperdicio, ya sea en las escuelas o en la vida cotidiana.

#### TODA LA SEMANA VIMOS COMO PROTAGONISTAS

#### "CUOCHI DI TERRA"

Un equipo de empresarios en el campo de la restauración

# SIMONE RUGIATI Chef SELENE CASSETTA

Bloguera de viajes ecológicos

## DEBORA BASEI

Artista del reciclaje

### STEFANO DAL COLLE

Presidente de la Asociación de Alpicultor en Treviso

La semana concluyó con una serie de presentaciones de algunas de las actividades de reciclaje y proyectos de cero residuos desarrollados por los estudiantes en los últimos meses. Algunos ejemplos de las actividades son la creación de contenedores de reciclaje de detergentes y un taller sobre la importancia de las abejas en el ecosistema.

Igualmente importante, durante esa semana, todas las máquinas expendedoras se cerraron para alentar a los estudiantes a cambiar sus opciones a productos más sostenibles, evitando los refrigerios preenvasados.

El impacto local de este proyecto ha sido significativo, incluyendo 300 estudiantes, 30 entrenadores y 120 familias que participaron e inspiraron prácticas de estilo de vida sostenibles.



# CLASES DE COCINA EN LÍNEA DE AFPA PARA COMBATIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Convencido de la importancia de hacer que el público en general sea consciente de las pre-guntas relacionadas con la lucha contra el desperdicio de alimentos, Afpa ha estado ofreciendo clases de cocina en vivo en línea desde octubre de 2019.

En el momento del primer programa, emitido el 16 de octubre, con motivo del día Stop Food Waste, el chef Frédéric sugirió que se hiciera una comida completa con alimentos que a menudo se tiran, como tallos de brócoli, huesos de pollo y plátano. piel. En particular, hizo un pastel con pieles de plátano. Este primer programa, que se transmitió en las redes sociales Twitch, fue seguido por más de 100 internautas, lo que lo convirtió en la transmisión francesa número uno del día en esta plataforma. Derivado del mundo de los videojuegos, Twitch es una plataforma popular para transmitir programas en vivo.

Sobre la base de este éxito, Afpa transmitió un segundo programa dedicado a la pastelería con una versión baja en azúcar del pastel "Paris-Brest". Luego siguió un tercer programa con galletas de calabaza, un pastel con cáscara de naranja y ñoquis hechos de pan duro con mantequilla de hierbas.

En el año 2020, Afpa comenzó con un nuevo programa dedicado exclusivamente a los gar-banzos (Fantastic Cheakpies). El chef Nicolas sugirió crear un menú completo que incluye falafel wraps y mousse de chocolate. Este último programa fue visto casi 20,000 veces en Facebook. Puede ver en YouTube en el siguiente enlace.

Una de las ventajas de estos programas es la forma en que ofrece a los internautas la oportunidad de interactuar directamente con el chef que dirige el programa.

A partir de ahora, estos programas se transmiten en tres redes sociales de Afpa: Facebook, YouTube y Twitch, así como en la página de Facebook LIFE FOSTER, y luego están disponibles para reproducirlos en las mismas plataformas.

- f www.facebook.com/AFPA.JEUNES/
- www.twitch.tv/afpa/videos
- www.youtube.com/user/AfpaWebTv

ICOCINA CON MENOS DESPERDICIO DE COMIDA COMO UN PRO!

# GARBANZO ES FANTÁSTICO!



LIFE FOSTER NEWSLETTER
JULIO 2020

### FALAFEL WRAPS

PARA 8 PERSONAS

#### PANQUEQUES DE GARBANZOS

- 150 g Harina de Garbanzo
- 32,5 cl agua
- 2 g sal
- 2 g Comino el polvo
- 2 g Cilantro en polvo
- 2 g Pimenton
- 2 g Polvo de ajo

En un tazón, mezcle la harina de garbanzos y todas las especias y condimentos (comino, cilantro, pimentón, ajo y sal). Agregue el agua gradualmente y siga revolviendo. La masa se debe combinar bien y sua-ve. Deje la masa a un lado por 30 minutos y luego mezcle nuevamente. Caliente una sartén engrasada antiadherente. Cuando la sartén esté caliente, vierta un cucharón de masa. Extienda sobre toda la super-ficie de la sartén y cocine durante 3 a 4 minutos. Dé la vuelta y cocine del otro lado durante 2 minutos. Continúe hasta que se agote toda la masa.

#### **FALAFEL**

- 500 g Garbanzos
- 3 Dientes de ajo
- 1/2 Cebolla
- 5 g biocarnonato de sodio
- 15 g Semillas de Sésamo Tostadas
- 1 Ramo de cilantro o perejil de hoja plana
- 10 g Comino
- 10 g Cilantro en polvo
- 2.5 g Pimenton
- 1 pizca de pimiento de cayena (opcional)
- 3 g sal

Vierta los garbanzos en un procesador de alimentos. Agregar las cebollas, los dientes de ajo. Agregue la sal, la pimienta, el comino, el pimentón, el polvo de cilantro, la pimienta de cayena y el bicarbonato de sodio. Añadir el cilantro y / o menta. Mezcle todo usando ráfagas de poder cortas y rápidas. Raspe los lados y mezcle por segunda vez para obtener una textura que no sea demasiado fina ni demasiado gruesa, en algún lugar entre el cuscús y la masa. Transfiera la mezcla a un tazón. Poner en la nevera durante 1 hora. Da forma a las bolas de falafel. Aplanar con la palma humedecida de la mano. Dorar los panqueques en la sartén en aceite de oliva.

#### LECHUGA DE CORDERO Y CREMA DE MENTA

- • 100 g Mascarpone
- 2,5 g Menta fresca
- 5 g Jugo de limon
- Pequeña pizca de sal
- Un toque de pimiento blanca

Picar finamente la menta. Mezcle todos los ingredientes con un batidor.

#### **ENSAMBLAR LAS ENVOLTURAS**

- 75 g hojas de canónigos
- 40 g cebollas rojas encurtidas

Extienda la crema de menta en los panqueques de garbanzos. Espolvorear con cebolla roja en escabeche y lechuga de cordero. Añadir los panqueques de garbanzos. Enrolla las envolturas.

Para el video de esta receta, haz clic <u>aquí</u>.



# PARA MÁS INFORMACIÓN

**CORREO ELECTRÓNICO:** 

info@lifefoster.eu TELÉFONO: +39 049 8658925

WEBSITE:

www.lifefoster.eu

#### LIFE FOSTER:

Capacitación, educación y comunicación para reducir el desperdicio de alimentos en la industria de servicios de alimentos.

Este proyecto está cofinanciado por el Programa LIFE de la Unión Europea. Cualquier comunicación o publicación relacionada con el proyecto, refleja solo la opinión del autor y la comisión europea no es responsable del uso que pueda hacerse de la información que contiene.

© Desarrollado por LIFE FOSTER - 2019