

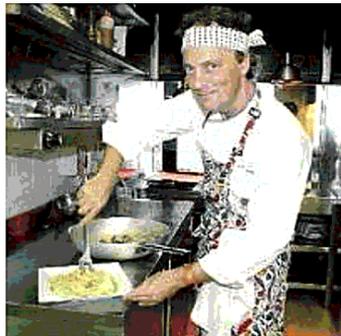
## L'evento Stasera 1.500 a tavola in piazza Garibaldi, tra le ricette proposte l'insalata liquida di seppie e verdure

# La "Grande Cena" per i terremotati con lo chef Cedroni

**M**oreno Cedroni chef per 1.500 commensali. Questa sera in Piazza Garibaldi, in occasione del CaterRaduno, torna la "Grande Cena" a spreco zero.

### Primo non sprecare

Il format "Primo non sprecare" di Last Minute Market è nato nel 2010 per sensibilizzare cittadini, istituzioni e stakeholders intorno al tema dello spreco alimentare, attraverso una gustosa dimostrazione one to one di buone pratiche: quelle legate al recupero dei prodotti a ridosso di scadenza che verrebbero gettati e alla possibilità di riutilizzare in



Lo chef stellato Moreno Cedroni

piatti sfiziosi il cibo che rischia di deperire e di essere buttato. Obiettivo portante è l'impegno a favore della ricostruzione delle aree terremotate attraverso la raccolta di fondi, ma ci sarà anche l'attenzione alla prevenzione degli sprechi, cui è dedicato in particolare il primo piatto a cura di Moreno Cedroni: l'insalata liquida di seppie e verdure.

### Chef 2 stelle Michelin

Chef 2 stelle Michelin e Official Ambassador Expo 2015, da molti anni Cedroni, testimonial del Premio Vivere a Spreco Zero 2016, sostiene l'impegno nella prevenzione dello spreco di cibo dall'acqui-

sto alla tavola ed è per tutti riferimento di attenzione, maestria e virtuosismo nel rapporto con gli alimenti, nel segno del 100% food, Zero waste. E proprio il recupero degli alimenti che conservano perfettamente le loro caratteristiche ha dato vita, nel 2012 a Senigallia, a questa iniziativa, alle prese con piatti fragranti e appetitosi firmati da uno degli chef italiani più amati e apprezzati. Le verdure e la frutta della Grande Cena saranno messe a disposizione da **Caab**, Centro Agroalimentare di Bologna, nel segno della migliore stagionalità.

a. m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

