



Tempi di Recupero Week

Arriva *Tempi di Recupero Week*! Dal 16 al 24 novembre, per un giorno o tutta la settimana, puoi proporre il tuo recupero, in contemporanea in tutto il mondo!

Siamo una squadra di appassionati che condivide e crede fortemente nell'impegno quotidiano per la valorizzazione di temi legati al recupero del cibo. Ciascuno con le proprie competenze, abbiamo dato vita a **Tempi di Recupero**, un progetto dedicato alla nostra visione della sostenibilità come gesto quotidiano e speciale insieme che possa accrescere la sensibilità nei confronti dello spreco con un approccio gioioso e stimolante.

Dal 2013 organizziamo **cene conviviali con, come** protagonisti, **chef creativi, osti e azdore** e un **comune denominatore: il recupero**, il non-spreco, interpretato e raccontato in tre declinazioni.

Il **riuso** - cioè il recupero di avanzi del giorno prima -, **la tradizione** - il recupero di ricette e saperi della memoria -, **il quinto quarto**, quindi il recupero di materie prime spesso scartate perché considerate meno *nobili*.

Tempi di Recupero Week è l'opportunità di raccontare, mostrare e dimostrare tramite **una settimana** condivisa in contemporanea in tutto il mondo ciò che ci sta a cuore, nel modo che ci sta a cuore con ancor più forza. Ogni luogo avrà carta bianca per **costruire il proprio menù e raccontare il proprio "recupero"** a tavola.

Abbassiamo insieme gli sprechi del mondo! Abbiamo la possibilità di cambiare la percezione di prodotti poco valorizzati e spesso buttati. Crediamo che dai piccoli gesti si possano creare consapevolezza che portino a nuove sensibilità e ai successivi inevitabili cambiamenti.

Attraverso una cena e una donazione metteremo un piccolo mattoncino per un mondo più sostenibile e più etico: **partecipa con noi e unisciti alla squadra di Tempi di recupero Week!**

I fondi raccolti saranno destinati principalmente a **due iniziative no-profit** vicine al nostro progetto per finalità e ideologia:

- **Food for Soul**, l'associazione no-profit fondata da **Massimo Bottura** e **Lara Gilmore** per combattere lo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale

- **Food for Change**, il progetto di **Slow Food** per contrastare il **cambiamento climatico**

Se vuoi fare parte del progetto, continua a leggere e scoprirai nei dettagli come partecipare! Puoi dare anche uno sguardo al nostro sito

<https://www.tempidirecupero.it/tempi-di-recupero-week/>

Mandaci un'e-mail e ti invieremo tutte le informazioni, se ti servissero altri dettagli scrivici anche il tuo contatto telefonico e ti richiameremo.

eventi@tempidirecupero.it

—



Modalità di partecipazione

- Il tuo menù del recupero dovrà prevedere **almeno quattro portate** e avere un prezzo leggermente inferiore a quello previsto per la proposta di degustazione o per il corrispettivo numero di piatti scelti alla carta (ad esempio se la proposta menù del ristorante è di 70 euro, il menù di *Tempi di Recupero Week* potrà essere 65 euro). **Specifica se il prezzo include o esclude le bevande.**
- **La grafica** del *Tempi di Recupero Week* sarà uguale in tutto il mondo. Mandaci **l'elenco dei piatti** e la tipologia del recupero – **riuso, tradizione, quinto quarto** –, oltre che, ovviamente, il **nome e logo del ristorante e il nominativo dello chef**. Li inseriremo nel menù e sul nostro sito.
- Nel caso la tua lingua fosse diversa dall'italiano, tutto il materiale dovrà essere mandato sia in **lingua originale** sia in lingua **inglese (o spagnolo)**.
- Non dimenticare di mandarci la tua **posizione georeferenziata**: sarà indicata sulla cartina nel nostro sito cosicché chiunque voglia partecipare possa trovare lo spazio dove è organizzata la tua serata e conoscere il relativo menu.
- Inviaci il **numero di telefono** e la **e-mail** a cui le persone interessate potranno chiedere informazioni o prenotare.
- Potrai scegliere se proporre il tuo menu del recupero per **una sola giornata o replicarlo per più giorni**, purché siano compresi all'interno della settimana del recupero **da sabato 16 a domenica 24 novembre (indicandoci in quali giornate)**.
- Puoi organizzare la serata del recupero come preferisci: stabilire un numero massimo di adesione all'evento e riservargli solo una parte della capienza del tuo ristorante, oppure offrire il menu del recupero in alternativa alla carta per tutti i tavoli.
- Con un contributo minimo di **100 euro** – di cui il 60% sarà devoluto a sostegno delle due iniziative di recupero **Food for Soul** e **Food for Change** – ogni ristorante avrà diritto all'impaginazione **grafica del menu**, la **geolocalizzazione** sul nostro sito, l'**accesso alla rete virtuale** costituita da tutti ristoratori e i privati aderenti e la possibilità di partecipare alla nostra **selezione di ricette (seguono specifiche)**.
- Puoi scegliere tu le modalità di raccolta del contributo e qualora volessi dare un sostegno maggiore all'iniziativa - anche a conclusione dell'evento - testimonieremo il nostro Grazie con la nostra **Arte del Recupero**:
 1. Partecipazione da **250 euro a 499 euro**: targa personalizzata con fumetto *Tempi di Recupero* a cura di Andrea Zoli (**vedi un esempio alla prossima pagina**)
 2. Partecipazione da **500 euro a 999 euro**: 4 ciotole di ceramica faentina dello Studio Elvira Keller con fumetti *Tempi di Recupero* a cura di Andrea Zoli
 3. Partecipazione oltre **1.000 euro**: un vassoio di ceramica faentina della Bottega Vignoli con logo *Tempi di Recupero*

Ricorda di specificare nel modulo di adesione le tue preferenze per la personalizzazione: se inserire il solo nome del ristorante, quello dello chef o tutti e due.

Dati Bancari

Conto corrente: Tempi di Recupero

Iban: IT88V0623023704000030496362

Swift: CRPPIT2PXXX

Causale: Partecipazione Tempi di Recupero Week + Nome del tuo ristorante

LA TARGA DI TEMPI DI RECUPERO WEEK

SONO

MARCO RADICCHIO

ATTENTO ad **EVITARE**
SPRECHI di **CIBO**

PARTECIPO al
TEMPI di RECUPERO **WEEK**

CON IL MIO RISTORANTE
“il RADICINO”

E VOGLIO ANCHE IO METTERE UN SEME PER
AUMENTARE QUESTA SENSIBILITA' NEL MONDO



Selezione ricette *Tempi di Recupero Week*

Abbiamo pensato di riconoscere i **piatti più interessanti** dedicati al recupero premiando una **selezione di ricette** proposte durante la *Tempi di Recupero Week*. Ogni partecipante potrà proporre un proprio piatto: una giuria d'eccellenza premierà un vincitore per ogni categoria di recupero - **riuso, tradizione, quinto quarto** - con un riconoscimento speciale che sveleremo a conclusione dell'evento. Potrai inviarcì la **ricetta del tuo piatto** in un documento dedicato, indicando il **nome del piatto**, le **dosi per 4 persone**, gli **ingredienti** e il **procedimento** in un testo di massimo di **1400/1500** battute, spazi inclusi.

La squadra *Tempi di Recupero Week*

Carlo Catani

Dopo nove anni in banca decide di trasformare la passione enogastronomica in lavoro. Gestisce un ristorante, partecipa alla creazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che poi dirige per cinque anni.

Oggi organizza la rassegna Cinemadivino, collabora con l'associazione Chef to Chef, è consulente di diverse aziende e ideatore di eventi enogastronomici.

Laura Demerciari

Viaggia su binari paralleli tra architettura e gastronomia, è architetto e storica dell'alimentazione. La sostenibilità e la resilienza sono le sue scelte mediate dalla quotidianità.

Ha affinato il suo percorso con la filosofia Slow Food, oggi è consulente per aziende e collabora allo sviluppo e alla realizzazione di progetti ed eventi gastronomici.

Elisa Azzimondi

Esperta in Storia dell'alimentazione, ama raccontare di cibo, di vita e di chi ogni giorno si rimbocca le maniche per garantire qualità e biodiversità.

E' editor e direttrice delle collane food per Minerva edizioni, collabora con Slow Food Editore per la redazione della Guida alle Osterie d'Italia e di altri titoli e svolge attività indipendenti su progetti che trova interessanti.

Stefania Federico

Veste per nove anni i panni del Commerciale in vari settori, poi sceglie di dedicarsi interamente a progetti che più la appassionano: il buon cibo, l'arte e la cultura, di cui usufruisce al limite della moderazione.

Si occupa di comunicazione, creazione contenuti per il web e organizzazione di eventi. Le piace mettere ordine alle cose trovandoci un senso e crede fermamente nella forza delle idee.

Giulia Mirotti

La gastronomia è amore a prima vista. Studia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si lascia affascinare da innumerevoli paesaggi, prodotti e interpretazioni di territorio e si dedica per quattro anni all'ideazione di viaggi gastronomici culturali extra-ordinari. Oggi collabora con l'associazione Chef To Chef, si destreggia tra attività di formazione, consulenze ad aziende di settore, organizzazione di eventi, rassegne e festival gastronomici tra cui Al Meni. È sempre in cerca di nuovi progetti capaci di raccontare idee e scelte consapevoli, con coerenza e passione.