

# LOVE FOOD

## Una passione per i frutti di mare

Gli chef imparano per tutta la vita. Chiedono continuamente cos'altro c'è da scoprire, con cui giocare, da trasformare in piatti che sorprendono e deliziano il palato. Sono consapevoli del loro impatto sul pianeta. Gli chef sono fondamentali per salvaguardare le risorse del pianeta con i piatti che sviluppano e presentano nei menu.

Con l'impegno di Sodexo di procurarsi pesce e frutti di mare sostenibili al 100% entro il 2025, il nostro Future Food Collective ha creato un kit di strumenti chiamato "Love of Seafood" per aiutare gli chef a preparare deliziosi piatti a base di pesce sostenibili che salvaguardano il futuro dei nostri oceani e corsi d'acqua. Questo strumento contiene una guida rapida alle specie sostenibili, approfondimenti sui gusti dei consumatori, alcuni principi culinari per la preparazione dei frutti di mare, indicazioni pratiche sui menu, una libreria di immagini e ricette di successo provenienti dai nostri account in tutto il mondo.

Collaborando con la Food for Climate League, incorporiamo i risultati della loro ricerca sugli alimenti acquatici, che considerano l'impatto sull'intero ecosistema delle specie prese in esame. Ad esempio la Food for Climate League ha rivelato una nuova opportunità per migliorare la salute dei nostri corsi d'acqua attraverso un utilizzo consapevole di molluschi e alghe.

Questo ci ha permesso di creare guide culinarie per verdure acquatiche, alghe, piante grasse, pesci pelagici e crostacei, nonché ritagli di pesce per garantire l'utilizzo della maggior quantità possibile di alimenti acquatici, riducendo gli sprechi.

Il contributo della chef britannica Diane Camp sul pesce in scatola è una gradita aggiunta al kit di strumenti. Oltre ad essere uno dei metodi più antichi per conservare i frutti di mare e prevenire gli sprechi, il pesce in scatola è di tendenza con #tinnedfish che ha totalizzato 36,3 milioni di visualizzazioni su TikTok.

Gli oceani ricoprono il 70% del nostro pianeta, ma attualmente forniscono solo il 5% del nostro cibo. L'ispirazione nella nostra guida Love of Seafood abbraccia tutti i cibi acquatici, fornendo ai nostri chef l'ispirazione e le tecniche per creare i piatti di cibo acquatico sostenibili del futuro.



**LISA FELDMAN**  
Direttore del Recipe Management  
Nord America

