



Junior World Food Day: Chef Alessandro Borghese per sensibilizzare i giovani

Chef Alessandro Borghese, patron dei ristoranti Il lusso della semplicità a Milano e Venezia, ieri, venerdì 17 ottobre, si è ritagliato un ruolo da protagonista al Junior World Food Day organizzato dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) a Roma nell'ambito degli eventi dedicati alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione e al suo 80° anniversario, per promuovere l'alimentazione sostenibile e la creatività culinaria tra i giovani.

L'amatissimo chef e volto televisivo è salito sul palco della Plenary Hall nella sede romana della FAO in veste di co-conduttore assieme a Monique Coleman, attrice statunitense protagonista della serie High School Musical. Chef Borghese ha poi affiancato la Nazionale Italiana di Rugby durante la preparazione di un delizioso Risotto di zucchini alla scapece con provolone del monaco e chips di zucchini per i 900 studenti tra i 9 e i 14 anni che hanno partecipato all'iniziativa in presenza assieme a genitori e insegnanti, guidandoli con consigli pratici durante l'interactive cooking session.

Infatti l'evento, seguito in ogni parte del mondo grazie alla diretta streaming e alla traduzione simultanea in diverse lingue, ha incluso uno show di cucina interattivo e momenti dedicati alla musica, alla danza e allo sport, con l'obiettivo di insegnare ai bambini i pilastri dell'alimentazione sana in maniera divertente e concreta. Ha inoltre contribuito a condurre Roma al centro del dibattito mondiale sul futuro del cibo e dell'agricoltura, anche grazie alla presenza di Dr. Qu Dongyu, il Direttore Generale di FAO che non ha fatto mancare il suo sostegno alla causa. Presenti anche le chef Victoire Gouloubi e Xin Ge Liu, nate rispettivamente in Congo e in Cina, che hanno però costruito la loro carriera in Italia.

Chef Borghese, "Food Hero" secondo la FAO, al termine dell'evento ha affermato: "E' stato un onore per me condividere la mia passione per la cucina con gli studenti presenti quest'oggi e con i tantissimi giovani che ci hanno seguito da remoto. Questa iniziativa ha dimostrato che il cibo è un linguaggio universale, capace di far dialogare anche culture molto diverse tra loro. Mi auguro che oggi la mia testimonianza sia stata d'ispirazione nell'ottica di un futuro più attento all'ambiente, partendo dalla riduzione degli sprechi alimentari e dalla promozione di prodotti sani e sostenibili. Combattendo assieme lo spreco alimentare affrontiamo una delle sfide più grandi del nostro tempo".