

**Spagna-Italia: a Madrid 'alta cucina senza sprechi'**

**Progetto ITmakES con chef dei due paesi**

(ANSA) - MADRID, 23 NOV - 'Alta Cucina senza sprechi', in tavola a Madrid nel quadro della settimana della Cucina italiana nel Mondo e dell'iniziativa eno-gastronomica ItmakEs Food&Winepromossa dall'ambasciata d'Italia in Spagna. Lo chef stellato napoletano Alfonso Caputo della 'Taverna del Capitano' di Nerano ha preparato una cena speciale per la mensa sociale della Hermandad del Refugio a Malasana usando esclusivamente eccedenze alimentari raccolte nei mercati comunali di Madrid da volontari della Ong italiana Equoevento. L'iniziativa 'Buen@provecho, La comida no tiene desperdicio" (Buon@ppetito, la cucina senza sprechi) cui ha collaborato il chef madrileni Juan Antonio Medina del Ristorete 'ABarra', ha spiegato l'ambasciatore a Madrid Stefano Sannino, si prefigge di sensibilizzare sulla lotta contro gli sprechi alimentari e sull'importanza di una maggiore coesione sociale. (ANSA).

CEF/