

Gourmet SUSTENTÁVEL

Cozinhando com as partes não convencionais dos alimentos



Resumo de Gourmet e Sustentável. Cozinhando com as Partes não Convencionais dos Alimentos

O livro Gourmet & Sustentável: cozinhando com as partes não convencionais dos alimentos é fruto do trabalho desenvolvido pela ONG Banco de Alimentos, que é protagonista na luta contra o desperdício de alimentos e a insegurança alimentar, desde 1998, com ações de educação e cidadania.

Ao longo dos primeiros anos, a ONG Banco de Alimentos arrecadou e distribuiu mais de 3,5 mil toneladas, garantindo que alimentos que seriam desperdiçados chegassem a um grande número de pessoas que os necessitam.

Além de realizar palestras e oficinas culinárias para públicos diversos, a ONG tem como foco ensinar sobre a utilização das partes não convencionais dos alimentos na elaboração de novas receitas.

Esta obra é a união destas receitas criativas e saborosas com o objetivo de incentivar a prática da gastronomia sustentável em preparações gourmet diversificadas contribuindo para a mudança de cultura no preparo e utilização dos alimentos.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)