**CLOROS PARTNER DI TASTE OF MILANO 2014:**

**il Food si abbina alla Sostenibilità**

*Grazie alla partnership con Cloros sarà analizzato un piatto di tutti gli chef per valutarne il percorso di sostenibilità dalla terra alla tavola*

Verona, 22 aprile 2014 - Cloros, società specializzata in servizi alle aziende dedicati alla sostenibilità, sarà partner di Taste of Milano 2014. Il progetto è nato per intraprendere insieme un percorso che, partendo dall’evento di Milano, si svilupperà nelle successive tappe italiane di Taste con l’obiettivo di sensibilizzare il pubblico diffondendo la cultura della sostenibilità in cucina.

Taste rappresenta il più grande Food Festival a livello internazionale e oggi tocca ormai ben 21 città tra cui Londra, Mosca, Dubai, Toronto, Sydney, Cape Town, Amsterdam, Stoccolma, raggiungendo oltre 400.000 persone in tutto il mondo.

Nel corso dell’evento di Milano, che quest’anno sarà improntato sul tema della cucina sostenibile e del rispetto per l’ambiente, ogni chef nel suo menù proporrà un “piatto sostenibile” ovvero una ricetta che privilegi l’utilizzo di risorse a Km 0, provenienti da coltivazioni biologiche o realizzate minimizzando i consumi energetici nella fase di preparazione e cottura degli alimenti.

Proprio questi piatti saranno analizzati da Cloros che, lavorando a fianco degli chef, elaborerà una scheda di sostenibilità per mettere in luce i punti di forza e le opportunità di miglioramento delle ricette. La valutazione di sostenibilità riguarderà diversi aspetti, come le emissioni di CO2 legate al ciclo di vita dei piatti, l'uso di acqua e pesticidi, la disponibilità degli ingredienti sul mercato.

*“Siamo davvero felici di essere partner di questo progetto poiché Taste rappresenta un format innovativo e originale per avvicinare il pubblico al mondo del food” –* ***dichiara Riccardo Caliari, Amministratore Delegato di Cloros*** *– “L'obiettivo di questa collaborazione è quello di creare una cultura della sostenibilità in cucina, specialmente oggi che il mondo agroalimentare si trova ad affrontare un consumatore molto più attento a ciò che mangia, sia in termini di qualità del prodotto sia di provenienza delle materie prime e della loro trasformazione in cucina”.*

Con questa iniziativa Cloros si pone al fianco di Taste per sensibilizzare il pubblico amante del buon cibo ed educarlo a un consumo responsabile degli alimenti.

L’appuntamento è dunque a Milano dall’8 all’11 maggio 2014 presso il Superstudio Più di via Tortona 27 per un viaggio alla scoperta di nuovi sapori e diversi stili di cucina, che raccontano esperienze vissute nel mondo dagli chef protagonisti dell’evento e che per la prima volta proporranno menù a base di piatti sostenibili.

Dopo Taste of Milano, sarà la volta di Taste of Roma dal 18 al 21 settembre 2014 per poi concludere dal 28 al 30 novembre 2014 per un inedito Taste of Christmas a Verona.

\*\*\*

Fondata nel 2009 ed attiva tanto a livello nazionale che internazionale, Cloros si propone come partner per accompagnare le aziende in un Percorso di Sostenibilità che abbraccia in modo integrato tutte le tematiche di carattere ambientale, sociale ed economico. L’approccio che Cloros propone ai propri interlocutori è finalizzato a valutare come essi si pongono in relazione con il proprio contesto di riferimento a due livelli: il primo riguarda l’utilizzo efficiente ed ecocompatibile delle risorse che l’ambiente di riferimento mette a disposizione dell’azienda (Ecological Responsibility); il secondo verifica il livello di impatto sul benessere dei propri Stakeholder e Shareholder (Corporate Social Responsibility). Il tutto per rendere l’”agire d’impresa” totalmente e realmente sostenibile.

Per informazioni:

Valentina Fraccascia

**ZED\_COMM**

Ph. +39 02 36550569

Fax +39 02 36550872

valentina@zedcomm.it