

**Chef: Giuseppe D'Aquino**

Crudo di ricciola con zest di lime che racchiude una mousse di caprino, rinfrescante sorbetto al sedano e colatura di acqua di pomodoro del Piennolo.



**Tre “forchettate” di Sostenibilità**

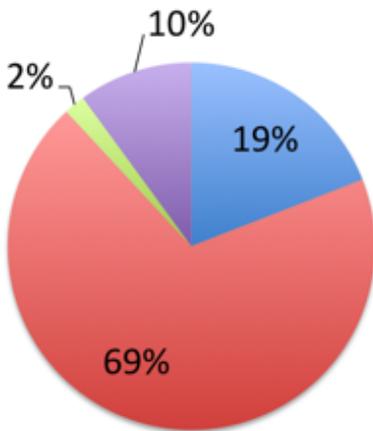
1. Trasformazione delle materie prime nulla o di tipo artigianale.
2. Ingredienti provenienti da coltivazioni prive di pesticidi/erbicidi.
3. Ingrediente principale del piatto pescato in mare (no acquacoltura).

**Il cruscotto della Sostenibilità**

Carbon Footprint

**0,29**

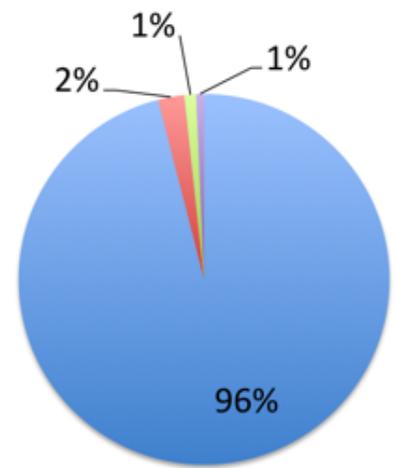
KgCO<sub>2</sub> eq



Water Footprint

**0,31**

m<sup>3</sup> eq

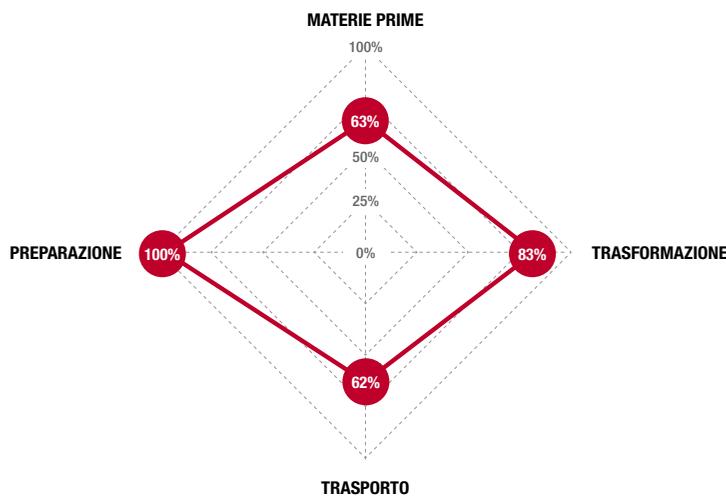


Il Carbon Footprint esprime una misura di come la produzione e l'uso di un bene impattano sui cambiamenti climatici.

Il Water Footprint esprime una misura dell'appropriazione di risorsa idrica da parte dell'uomo (Hoekstra et al., 2011).

- Ricciola
- Caprino
- Sedano
- Pomodoro

- Ricciola
- Caprino
- Sedano
- Pomodoro



I risultati dell'indagine dell'impatto di questo piatto, sono a cura di