

**Chef: Leandro Luppi**

Cilindro di tinca del Garda con uovo mimosa e misticanza condita con olio extravergine di oliva.



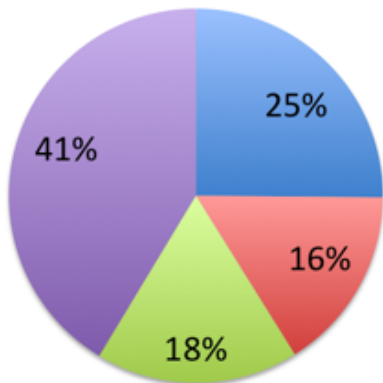
**Tre “forchettate” di Sostenibilità**

1. Trasformazione delle materie prime nulla o di tipo artigianale.
2. Ingredienti provenienti da coltivazioni prive di pesticidi/erbicidi.
3. Utilizzo di prodotti biologici.

**Il cruscotto della Sostenibilità**

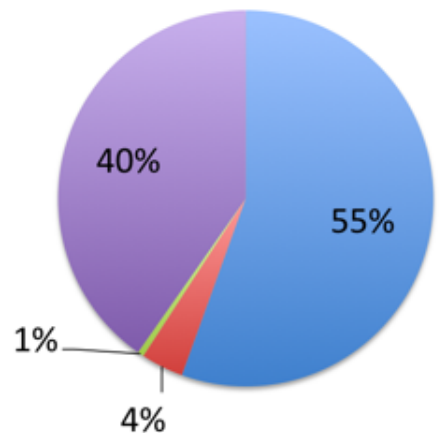
**Carbon Footprint**

**0,44** KgCO<sub>2</sub> eq



**Water Footprint**

**1,80** m<sup>3</sup> eq

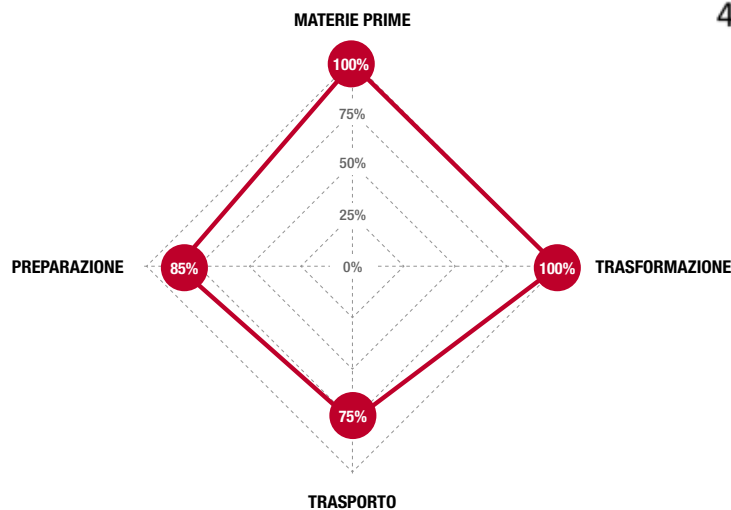


Il Carbon Footprint esprime una misura di come la produzione e l'uso di un bene impattano sui cambiamenti climatici.

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

- Tinca
- Uova
- Misticanza
- Olio extravergine

- Tinca
- Uova
- Misticanza
- Olio extravergine



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