

FFF - "AMBASCIATORE DEL GUSTO" TESSA GELISIO

IERI POMERIGGIO, NEL PALASIMABIO, CONSEGNA DEL PREMIO "AMBASCIATORE DEL GUSTO" A TESSA GELISIO CHE DI SEGUITO HA PRESENTATO IL SUO SHOW COOKING. IL PREMIO DIAMANTE NON E' STATO ASSEGNATO.

AMBASCIATORE DEL GUSTO E' IL CONFERIMENTO, CHE OGNI ANNO AL FERRARA FOOD FESTIVAL, PREMIA UNA PERSONALITA' DAL MONDO DELLA CUCINA E DELL'ENOGASTRONOMIA CHE ABBAIA ARRICCHITO L'INTERO COMPARTO DELLA CUCINA ITALIANA GRAZIE AL SUO IMPEGNO, AI SUOI PROGETTI E ALLA SUA ARTE.



Tessa Gelisio e il suo risotto

Negli anni precedenti hanno ricevuto il premio di "Ambasciatore del Gusto": **Igles Corelli, Carlo Cracco e Iginio Massari.**

Quest'anno il premio è stato assegnato a **Tessa Gelisio** ambientalista, ecoblogger su ecocentrica.it, conduttrice TV, Presidente @forPlanetOnlus e Produttrice di vino @tenutalassabbiosa. Volto noto della rubrica televisiva "Cotto e Mangiato" su reti Mediaset.

Intervista a Tessa Gelisio



Durante l'intervista, ci ha detto che è venuta a Ferrara la prima volta nel 2003 con il programma "Italia che va" di arte e cultura, quando lavorava in RAI.

La premiazione - Targa "Ambasciatore del Gusto"



Fra qualche giorno uscirà il suo nuovo libro "Le mie ricette SALVAPIANETA"



Infolibro: Le mie ricette SALVAPIANETA

Autrice: Tessa Gelisio

Costo: € 18,05 -5% ~~€ 19,00~~

Brossura: 192 Pagine

Editore: Rizzoli

Pubblicato: 05/11/2024

Isbn o codice id: 9788817190763

Edizioni e formati disponibili

[Ebook](#) € 10,99

Sinossi

Non solo un libro di ricette, ma un vero e proprio manuale di sostenibilità. Pagina dopo pagina Tessa Gelisio, che da anni si occupa di ecologia e cucina in televisione e sul web, ci guida nella scelta degli ingredienti con un'attenzione speciale alla loro provenienza e alla stagionalità, fornendo anche preziosi consigli su come ridurre l'impronta ambientale della nostra spesa. Ci fa scoprire nuovi metodi di cottura per ridurre il consumo di energia e propone interessanti idee per limitare al minimo gli sprechi, conservando e congelando i cibi nel modo giusto ma anche preparando originali ricette, come le polpette per utilizzare il formaggio grattugiato avanzato o le chips preparate a partire dalle bucce delle verdure che altrimenti andrebbero buttate. Ci aiuta a trovare una migliore e più funzionale organizzazione in cucina, con la tecnica del meal prep e con preparazioni base da avere sempre pronte, come la polvere di capperi o di acciughe per insaporire anche le ricette più semplici, o il trito di verdure da preparare e congelare, per quando serve un soffritto. Le ricette, tutte fotografate, sono divise per stagione, ma con piccole sostituzioni sono adattabili a ogni periodo dell'anno. Una guida completa per "salvare il pianeta" a partire dalla nostra cucina!

Alcuni passaggi dello show cooking "Risotto alla zucca" di Tessa Gelisio



Per l'occasione, dopo la premiazione e consegna della Targa "Ambasciatore del Gusto", **Tessa** ha preparato il **risotto alla zucca con contaminazione di taleggio e amaretto**. Uno show cooking molto apprezzato e seguito da numerose persone che hanno preso parte all'interno del PalaSimaBio.

Durante lo show cooking, **Tessa** ha raccontato un pò le sue origini, ha dato vari consigli per salvaguardare il pianeta e alla fine ha impiattato il risotto di zucca. Grazie alla brigata della scuola alberghiera **Istituto Vergani Navarra di Ferrara**, capitanata dal docente **Liborio Trotta**, il risotto è stato portato in degustazione a tutti i presenti.

Tessa Gelisio da ieri 02 novembre 2024 è Ambasciatore del Gusto della Città di Ferrara.

Social

[@forPlanetOnlus](#)

www.ecocentrica.it

[@tenutalassabbiosa](#)

tap.bio/@tessagelisio

03/11/2024 16:51:35 Giovanni Tavassi

natoconlavaligia