

# Le ricette di Marta Pulini contro lo spreco alimentare

## Intervista con la grande chef anima di Bibendum



Mente creativa della cucina di Bibendum, una delle più importanti società italiane specializzata nella ristorazione per eventi, **Marta Pulini** si è formata presso alcune tra le più prestigiose scuole internazionali di alta cucina affermandosi negli Stati Uniti, tanto da ricevere nel 1999 il titolo di "Miglior Chef Femminile" dalla guida Veronelli e ha organizzato eventi prestigiosi per importanti personaggi del mondo dello spettacolo e dell'arte. Etica, territorialità, stagionalità e rispetto per chi produce le migliori materie prime rendono i piatti di Marta una tela sulla quale riesce a comunicare la filosofia e la passione che l'hanno accompagnata per tutti questi anni.

Attenta all'ambiente e al discorso spreco zero l'abbiamo incontrata per capire come la pensa su questo argomento, in occasione della presentazione a Modena del libro di **Andrea Segrè** "Il metodo antispreco" (vedi EFA News del 27/9/2019).

**Guarda il video:**

