

VANITY FAIR

Video People Beauty Benessere Lifestyle More ▾



Special ▾

Topic: Meghan Markle Reali Podcast Lavoro Speciale Coronavirus ... CERCA 🔍 ACCEDI 👤



MANGIAR BENE

Caffè: ecco le migliori piccole torrefazioni in Italia



VINI

10 luoghi comuni sul vino da sfatare



MANGIAR BENE

6 ricette light per cene che saziano (e non ingrassano)

VANITY FAIR *Green*

Scopri l'evento e pianta il tuo albero virtuale

UNISCITI A NOI

FOOD . CHEF

Vanity Fair Green: la sostenibilità a 360° di Simone Rugiati e Anita Fiaschetti

21 APRILE 2021
di REDAZIONE FOOD

Essere «sostenibili» non è solo una scelta ambientale, è una scelta di vita. Ce lo racconta, insieme ad Anita Fiaschetti, lo chef Simone Rugiati, uno dei volti del nuovo SUV ŠKODA ENYAQ

**TOP STORIES**

Essere «sostenibili» non è solo una scelta ambientale. È una scelta di vita. È stato questo uno dei messaggi forse più chiari che sono usciti dal **Vanity Fair Green: From Challenge to Change**, l'evento digitale andato in onda il 15 di aprile dedicato all'ambiente e alla sostenibilità.

E che il cambiamento a cui stiamo partecipando sia un vero cambiamento di vita è stato uno degli argomenti principali anche del talk che ha visto insieme **Simone Rugiati, chef, imprenditore, volto televisivo, attivista per l'ambiente e Anita Fiaschetti, responsabile comunicazione di CBM Italia**, onlus che si impegna per la protezione e l'integrazione di persone disabili in Italia e nel mondo.

Cosa c'entrano l'uno e l'altro? Se i campi in cui si impegnano sono diversi, è il mondo di agire nel mondo che li unisce, il procedere sulla stessa strada, il pensare appunto che la scelta sostenibile sta in come si guarda il mondo e lo si aiuta a 360°. «È semplice, dice Simone, «la pensiamo nello stesso modo». Lui che con il progetto «Pure» in Kenia vuole creare una «bolla verde» che protegga territorio e comunità e Cbm che ha all'attivo in Africa il progetto di «**orti solidali**». Spiega Anita Fiaschetti: «Abbiamo identificato 130 persone con disabilità, abbiamo costruito per ognuna di loro un orto e un pozzo e gli abbiamo insegnato a coltivare. Sono progetti che oltre a garantire un lavoro, e il cibo, sensibilizzano le persone sul fatto che la disabilità non preclude la possibilità di avere una vita migliore».

Lo chef è impegnato a garantire una vita migliore per il mondo da tanti anni: al centro del cambiamento e dell'informazione per un'alimentazione sostenibile, attivo in molte campagne per l'ambiente, e anche per questo scelto da ŠKODA – partner dell'evento Vanity Fair Green: From Challenge to Change – per essere **uno dei volti del lancio del nuovo SUV ENYAQ 100% elettrico**. «Io che amavo le auto sportive, ora non ne ho mezza», ride lo chef a riguardo. **Perché la sostenibilità è una scelta quotidiana**, fatta di piccoli gesti, per una nuova «Recharge Life». Una scelta che c'entra con quello che mangiamo, che prodotti scegliamo, quanta acqua consumiamo, come ci muoviamo. Scegliere di mangiare **alimenti prodotti in Italia, coltivati vicino a casa e biologici**, aiuta ad avere un futuro migliore, così come non usare e buttare plastica, o scegliere un'auto elettrica appunto.

Sono i gesti e le scelte che ci ha raccontato nel talk che vedete nel video sopra, o [direttamente sulla pagina dell'evento](#).



RISTORANTI

Ristoranti con giardino a Milano: 24 migliori indirizzi

di FABIANA SALSÌ



RICETTE

8 dolci da mangiare senza ingrassare

di FABIANA SALSÌ



MANGIAR BENE

Le fragole, superfood di primavera e dell'estate in versione dolce e salata

di ANNA MAZZOTTI

