



**Per il terzo anno Gruppo UNA partecipa alla
“Tempi di Recupero Week 2024”
confermando il suo impegno verso la sostenibilità alimentare**

Dal 3 all'11 febbraio, tre hotel bolognesi del Gruppo si attivano contro lo spreco alimentare attraverso la creazione di menù del recupero ispirati ai temi del riuso e della tradizione, unendo la convivialità alla consapevolezza in cucina.

Milano, 6 febbraio 2024 – Gruppo UNA continua la lotta contro lo spreco alimentare aderendo, per il terzo anno consecutivo, all'iniziativa **Tempi di Recupero Week 2024**, la settimana attualmente in programma **dal 3 all'11 febbraio** che promuove la consapevolezza del recupero e la sostenibilità del mondo gastronomico. Quest'anno il Gruppo amplia la sua adesione, partecipando con tre ristoranti bolognesi situati all'interno di altrettante strutture della collezione UNAHOTELS. Gli hotel supporteranno il progetto proponendo uno speciale menù del riuso come **inno alla bellezza del recupero della tradizione e della sostenibilità come gesto quotidiano**.

Sotto la guida dello **chef Giulio Ciccotelli**, da sempre sensibile al tema dello spreco alimentare, **Il Bolognese Restaurant by “UNA cucina” dell'UNAHOTELS Bologna Fiera** e **L'Emiliano Restaurant by “UNA cucina” dell'UNAHOTELS Bologna San Lazzaro** propongono un menù per la cucina del recupero che seguirà alcuni temi fondanti del riuso (le rimanenze del giorno precedente, il piatto zero spreco e le ricette della tradizione e della memoria). In questi due ristoranti lo chef offrirà ai suoi ospiti uno **speciale menù del riuso** composto da un antipasto a base di pesce; un primo di stricheto bolognese, fumé di pesce, zucchini e pesto di melanzane al basilico; un burger sempre di pesce accompagnato da un flan di patate e verdure grigliate e, per finire, il tradizionale budino di riso al latte, amaretti, zest di limone, pere al rosmarino caramellate.



Il Fuori Porta Restaurant by “UNA cucina” dell'UNAHOTELS San Vitale Bologna si pone l'obiettivo di trasformare lo scarto in risorsa e delizia per il palato. Grazie all'esperienza dello **chef Alfonso Cistriani**, attento al recupero delle bucce e delle parti esterne delle verdure, il ristorante ha studiato una proposta di menù basato sul riciclo degli avanzi e sull'utilizzo del quinto quarto vegetale. L'idea



gastronomica di Cistriani prevede un antipasto di paté di buccia di zucca con crostini; un primo piatto semplice e gustoso a base di gnocchi di pane con fonduta di zucca butternut e taleggio; hamburger di amaranto e scarti di finocchi come secondo; e, per dessert, la torta di albumi, un dolce soffocissimo e leggero ideale da preparare quando avanzano albumi da altre preparazioni.

Attraverso la partecipazione al progetto Tempi di Recupero, **Gruppo UNA supporta due realtà impegnate nella promozione di un mondo più sostenibile** e che nel 2023 sono state duramente colpite dall'alluvione in Emilia-Romagna. **Una parte della quota di adesione del progetto, infatti, sarà devoluta** al fondo di **Slow Food** per sostenere gli **apicoltori forlivesi e ravennati** e Botteghe e Mestieri (**Cooperativa Aretè**) di Faenza. La più grande catena alberghiera italiana è da sempre impegnata nella diffusione delle buone pratiche di sostenibilità e nella sensibilizzazione del pubblico a questi temi.

Immagini: <https://app.box.com/s/fdsbl79l9dqnol4jggkds1v9xvo54zhi>

Per maggiori informazioni: <https://www.gruppouna.it/magazine/gruppo-una-tempi-di-recupero-week>

Gruppo UNA S.p.A.

Gruppo UNA S.p.A. è la più grande catena alberghiera italiana attiva in Italia con oltre 5.800 camere in 53 hotel, resort e residence distribuiti in 25 destinazioni e 13 regioni e si posiziona tra le principali catene ristorative in Italia con 28 ristoranti "UNA cucina" in gestione diretta. Gruppo UNA fa dell'italianità il proprio punto di forza e con UNA Esperienze, UNAHOTELS e UNAWAY raccoglie il portfolio in tre brand per interpretare al meglio tre modi di vivere l'ospitalità e rivolgersi rispettivamente ai segmenti upper-upscale, upscale e smart. Gruppo UNA mira al consolidamento della propria posizione di leader di mercato e all'ampliamento del portfolio in aree metropolitane di pregio e nelle principali destinazioni turistiche attraverso formule di leasing, franchising e management. Nato nel 2017 dall'integrazione di Atahotels e UNA Hotels & Resorts, Gruppo UNA S.p.A. è parte di Unipol Gruppo S.p.A, gruppo assicurativo leader in Italia nei rami Danni, tra i primi dieci in Europa. www.gruppouna.it