



# Gli studenti EnAIP in un progetto contro lo spreco alimentare

17/09/2018

ALESSANDRIA – La lotta agli sprechi alimentari passa anche dal web e dalle app, per questo EnAIP Alessandria, con i suoi studenti ha aderito ad “ **Una Buona Occasione**” un’iniziativa per **sensibilizzare i consumatori sul tema degli sprechi di cibo e della conservazione degli alimenti**. Il progetto è stato ideato dal Settore Tutela dei cittadini e dei consumatori della **Regione Piemonte** e dalla Struttura Commercio della Regione Valle d’Aosta, finanziato dal Ministero dello sviluppo economico e vede la collaborazione di diverse entità come l’Università degli studi di Torino, Slow Food, CinemaAmbiente, Museo A come Ambiente, aziende della grande distribuzione, associazioni dei consumatori e l’Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta.

Attraverso il portale web [www.unabuonaoccasione.it](http://www.unabuonaoccasione.it) si può scoprire tutto quello che c’è da sapere sulla lotta allo spreco alimentare e sulle date di scadenza dei prodotti, passando attraverso una mappa delle associazioni e istituzioni che nel mondo combattono lo spreco di cibi e incentivano il recupero. Interessante anche l’ **App per smartphone**, scaricabile gratuitamente.

All’interno di “Una buona occasione” in provincia di Alessandria è nato “ **Quattro Stagioni**”, un programma in cui si sono riunite ventuno realtà, che comprendono il mondo agricolo, la scuola, tra cui il centro **EnAIP di Alessandria**, la ristorazione, la grande e piccola distribuzione e le istituzioni.

Il punto di partenza è stata la proiezione del **film “Theater of Life”**, nato dall’idea dello chef Massimo Bottura, uno spunto di riflessione ed educativo per i giovani, ai quali il progetto è principalmente rivolto. Un altro filone dell’iniziativa è quello di **portare alcuni chef del territorio nella cucina della Caritas**. In queste occasioni **gli studenti del settore ristorazione di EnAIP Alessandria li aiuteranno nella preparazione del menù e nel servizio in sala**.

Ecco gli appuntamenti:

- **26 settembre** - in Caritas, Andrea Ribaldone proporrà un menu a “Km zero”;
- **24 ottobre**- in Caritas, con Ristorazione Sociale e i prodotti del Commercio Equo;

- **5 dicembre**- in Caritas, Luigino Bruni, elaborerà un menu regionale a tema "A tavola senza sprechi"

Nel contempo, anche i ristoratori della zona proporranno menu a tema, caratterizzati dai colori della stagione: viola per l'autunno, arancio per l'inverno.

Nella gallery fotografica il progetto presentato e spiegato dall' **Assessore regionale Monica Cerutti**.