



# Gli studenti di Alessandria realizzano un ricettario per Green4Women

06/12/2021

Rispondere alla necessità di inclusione sociale e lavorativa delle donne e agire contro la violenza di genere, attraverso percorsi di empowerment, formazione e autonomia. Con questi obiettivi nel 2021 è nato **Green4Women, progetto di agricoltura sociale rivolto alle donne, ideato ad Alessandria da [Cambalache](#) in collaborazione con il [Centro Antiviolenza me.dea](#)**, grazie al sostegno del Fondo di Beneficenza di Intesa Sanpaolo. Un percorso che in vista del Natale ha dato vita a un **nuovo marchio di prodotti vegetali essiccati** e a uno speciale **Ricettario elaborato in collaborazione con Enaip Piemonte**.

Fin dal suo avvio Green4Women ha puntato a rispondere anche alle conseguenze della pandemia da Covid19, che ha pesato principalmente sulle donne in termini di perdita di posti di lavoro e opportunità. Il progetto ha previsto una fase di **formazione teorico-pratica in tecniche di agricoltura sinergica e coltivazione di erbe aromatiche** al Polo Agricolo Sociale gestito da Cambalache presso il Parco comunale del Forte Acqui di Alessandria, per un gruppo di donne individuate e selezionate in collaborazione con me.dea. A questo ha fatto seguito una fase di **tirocini formativi** per tre di loro presso Cambalache, con attività negli orti sociali e nel laboratorio alimentare dell'associazione, durante cui le partecipanti hanno approfondito le **tecniche di essiccazione, trasformazione e confezionamento degli alimenti**. Il percorso ha previsto anche momenti di orientamento al mondo del lavoro, per la ricerca di nuove opportunità di impiego nel settore agricolo e alimentare.

Dal progetto è nato quindi l'omonimo **marchio di prodotti Green4Women**: coltivati negli orti sociali di Cambalache e lavorati dalle donne protagoniste del progetto, per arrivare direttamente in cucina e in tavola: dai preparati per risotti con verdure essiccate, alle polveri di zucca e peperoncino da utilizzare in cucina, dall'origano alla tisana alle verdure disidratate.

Ma lavorare per l'autonomia e l'inclusione vuol dire anche instaurare sinergie positive sul territorio. Ed ecco che nasce l'idea del **Ricettario**, realizzato in collaborazione con **Enaip Piemonte, sede di Alessandria**, e grazie alla creatività dello **chef Mattia Piras** e degli **studenti della Classe III del corso "Operatore della ristorazione - preparazione pasti"**.

Dopo aver approfondito a loro volta la tecnica dell'essiccazione, i futuri chef hanno ideato una

serie di ricette con alcuni dei prodotti a marchio Green4Women e altri prodotti degli orti ed essiccati nel laboratorio alimentare di Cambalache. Otto ricette semplici, alla portata di tutti, che hanno la forza di mettere in connessione un importante progetto sociale rivolto all'inclusione lavorativa delle donne con i percorsi di crescita di giovani che stanno costruendo il proprio futuro lavorativo.

Il Ricettario è disponibile online all'indirizzo:

[https://issuu.com/apscambalache/docs/ricettario\\_green4women](https://issuu.com/apscambalache/docs/ricettario_green4women)