



Rebecca in finale a Pollenzo, alla Challenge di Life Foster

23/05/2022

La ZERO WASTE RECIPES Brainstorming Challenge 2022 è ai blocchi di partenza: il 24 e il 25 maggio 10 giovani finalisti si affronteranno presso UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in una sfida ai fornelli senza spreco alimentare. Il tutto sotto la bandiera del progetto [LIFE FOSTER](#), di cui EnAIP è partner perché membro di [EnAIP NET](#)

EnAIP Piemonte sarà rappresentato da Rebecca Pariboni, allieva di Enaip Settimo Torinese, accompagnata dallo chef e insegnante Stefano Cravero.

Dopo aver superato la fase preselettiva candidando una ricetta anti-spreco, con il giusto apporto nutrizionale, il 25 maggio Rebecca prenderà parte alla sfida ZERO WASTE RECIPE insieme ad altri 9 ragazzi/e provenienti dai centri di formazione partner di progetto.

I futuri chef realizzeranno le ricette dal vivo presso il Food Lab di UNISG, sotto l'occhio attento e competente di una giuria internazionale guidata dallo chef, ricercatore e food designer inglese Johnny Drain, che determinerà quale ricetta viene preparata in maniera più sostenibile per l'ambiente.

Il concorso è riservato agli studenti delle scuole/istituti di formazione che hanno aderito al progetto [LIFE FOSTER](#) nei paesi di Francia, Spagna, Malta e Italia. L'obiettivo è raccogliere ricette che dimostrino le capacità di problem solving degli studenti partecipanti nella progettazione di ricette circolari anti-spreco con un apporto nutrizionale equilibrato.

La premiazione del concorso è in programma per mercoledì 25 maggio 2022, a partire dalle 14.00, e verrà trasmessa in diretta streaming [qui](#) e sui canali social di LIFE FOSTER!

In bocca al lupo Rebecca!