

IL CASO

Contro gli sprechi alimentari “Nulla si butta, tutto si cucina”

Premiazione del concorso organizzato dall'Arpacal con gli istituti alberghieri regionali. A conclusione del progetto realizzato un ricettario ad hoc

Si è svolto nella giornata di ieri la sala formazione della sede centrale Arpacal a Catanzaro la premiazione del concorso “Nulla si butta... tutto si cucina”, un'iniziativa organizzata dal servizio Eos Arpacal che ha visto coinvolti gli istituti alberghieri della Calabria. L'iniziativa si è conclusa con la realizzazione di un “ricettario anti spreco” con ricette create dagli alunni degli istituti e realizzate con “scarti” e avanzi di prodotti tipici della nostra regione. Il direttore generale Arpacal, Sabrina Santagati, ha introdotto i lavori sottolineando che «oggi l'alimentazione è un problema a livello globale e che sia innegabi-

le come la nostra società stia andando verso la riscoperta del mangiare sano».

«Mangiare sano presuppone il controllo di tutta la filiera alimentare - ha continuato il direttore Santagati - ed è in questo contesto che Arpacal è parte dell'ingranaggio che assicura e rassicura il consumatore su cosa mangia. L'analisi sui terreni e sui corsi d'acqua alla ricerca di possibili contaminazioni sono strettamente correlati con quello che poi viene trasformato in cibo perché un ambiente non sano vuol dire mangiare alimenti che contengono quegli stessi inquinanti con cui l'uomo mortifica la terra». A seguire il direttore scientifico Oscar Ielacqua ha parlato ai giovani presenti esortandoli a diffondere «un modello di cultura alimentare teso a valorizzare quelle eccellenze alimentari locali che devono diventare la base di una sana alimentazione impegnandosi a proseguire con quei controlli che (come nel caso del cinghiale quale indicatore di monitoraggio ambientale) rendono Arpacal garante per il territorio e per le sue matrici ambientali». Il vicedirettore dell'Ufficio Scolastico Regionale,



Francesco Mirarchi, apprezzando l'iniziativa messa in campo da Arpacal e sperando che tale iniziativa possa ripetersi, ha sottolineato l'importanza che gli istituti alberghieri hanno in Italia ed in particolare in Calabria dove possono essere considerate come le scuole che più facilmente danno accesso ai giovani al mondo del lavoro. Infine il direttore dell'unione regionale Cuochi Calabria, Francesco Corapi ha posto l'accento sulla bontà dell'iniziativa ricordando ai giovani chef che le ricette nate dagli scarti sono sempre state parte della gastronomia calabrese.

r.c.

Un flash della premiazione di ieri