

Gli studenti all'Arpocal

Non si getta proprio nulla: ora si cucina

Campagna informativa
dell'Agenzia
che difende l'ambiente

Romana Monteverde
CATANZARO

Stimolare le nuove generazioni alla conoscenza del proprio territorio, all'utilizzo dei prodotti che provengono dal lavoro della nostra terra. È stato questo il senso del progetto "Nulla si butta... tutto si cucina" indetto dall'ARPACAL nell'ambito della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti e dedicato agli studenti degli istituti alberghieri.

A trionfare nella prima edizione: il "Mancini" di Cosenza, l'Alberghiero di Praia a Mare, l'istituto "L. Einaudi" di Lamezia Terme, il "Gagliardi" di Vibo Valentia, l'Alberghiero Turistico di Villa S. Giovanni.

Gli studenti armati di talento e di tanta passione, attraverso l'utilizzo di scarti e avanzi, sono riusciti a creare dei piatti unici e inediti. Un progetto che ha coinvolto positivamente il direttore generale dell'Arpocal, Sabrina Santagati che ha sottolineato l'impegno dell'agenzia nel coinvolgimento in iniziative di carattere europeo e nazionale e la collaborazione con Istituti Scolastici di ogni ordine e grado.

Ieri mattina, nella sede regionale, il progetto ha avuto la sua conclusione con la consegna dei riconoscimenti agli studenti in un evento che rientra nella Settimana europea per la riduzione dei rifiuti - European Week for Waste Reduction, che per l'edizione 2014 è stata dedicata alla lotta allo spreco alimentare.

«L'alimentazione – ha infatti affermato il direttore generale – è un problema a livello globale e la nostra società ha il dover di ritrovare le regole del mangiar sano. Mangiare sano presuppone il controllo di tutta la filiera alimentare – ha continuato il direttore Santagati – ed è in questo contesto che Arpocal 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 Arpocal garante per il territorio e per le sue matrici ambientali».

Alla fine della giornata si è svolta la premiazione, con la consegna degli attestati e dei Dvd contenuti in formato digitale il ricettario antispreco. ◀

**L'iniziativa
si inquadra
nella settimana
europea
per ridurre i rifiuti**