

Il progetto dell'agenzia sul riciclo degli scarti alimentari L'Arpascal premia le scuole

di **ENEA ROTELLA**

OGGI stiamo assistendo a cambiamenti climatici che stanno radicalmente compromettendo l'ecosistema, con conseguenze anche sull'alimentazione.

La dirigente Arpascal Sabrina Santagati, ricorda che se la materia prima non è sana, la salute del consumatore ne risente. Per questo motivo l'ente regionale per la protezione dell'ambiente si è impegnata nel progetto europeo per la riduzione dei rifiuti alimentari "Nulla si butta... tutto si cucina".

Questa campagna di sensibilizzazione, che dura una settimana in tutto il mondo, è stata promossa nella nostra regione

dalla referente all'educazione ambientale, Fortunata Giordano. Il riciclo degli scarti alimentari è uno dei punti di partenza per una sana nutrizione e un sano approvvigionamento delle risorse naturali.

Da tempo l'ente ha potenziato la sua attività di sensibilizzazione ed educazione nel campo della nutrizione e il coinvolgimento delle scuole nei progetti europei è un tassello fondamentale per far capire agli studenti la stretta relazione che esiste tra territorio e cultura alimentare. "Nulla si butta... tutto si cucina" mira a creare ricette con scarti e avanzi dei prodotti della nostra terra.

Francesco Corapi, dell'asso-

ciazione cuochi della Calabria, segnala come si sia perso il senso dell'utilizzo di materie prime di scarto che conservano comunque un valore nutrizionale ed economico.

Bisogna partire quindi dall'educazione e dai prodotti, facendo attenzione anche alla massificazione, all'uniformazione del sapore che le grandi multinazionali dei fast food propongono ai più giovani.

Questi gusti preconfezionati per Francesco Corapi, porteranno inevitabilmente ad un impoverimento della biodiversità e della cucina italiana.

Renato Ielacqua, direttore scientifico Arpascal e Pasqualino Cerminara, tecnico della dire-

zione scientifica, sottolineano come da tempo l'ente sul territorio, si impegna a combattere le criticità legate al mondo ambientale perché la buona cucina, passa da materie prime di alto livello e i giovani, devono prendere consapevolezza di questi messaggi che vengono lanciati.

Durante l'incontro con alcune delegazioni alberghiere della regione Giuseppe Mirarchi, vice direttore Miur, mette al centro il ruolo degli istituti alberghieri poiché, circa il 90% dei ragazzi che completano il ciclo di studi,



Gli studenti premiati

riesce a trovare lavoro. Nella sala conferenza dell'Arpascal erano presenti alcune delegazioni che hanno aderito al progetto: il "Mancini" di Cosenza, l'alberghiero di Praia a Mare (CS), l'istituto "Einaudi" di Lamezia Terme, il "Gagliardi" di Vibo Valentia e l'alberghiero turistico di Villa San Giovanni (RC).

© RIPRODUZIONE RISERVATA