



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AGRO-ALIMENTARI

**GIOVEDÌ 1 OTTOBRE, PADIGLIONE RAI EXPO h. 11/13.30**

**TUTTA LA CUCINA MINUTO PER MINUTO: DOMANI A EXPO, NEL PADIGLIONE RAI, LA COOKING COMPETITION TUTTA “BOLOGNESE”, IDEATA DA LAST MINUTE MARKET E UNIVERSITÀ DI BOLOGNA. L’EVENTO COINVOLGERÀ STUDENTI DI BOLOGNA, MANTOVA, CIVIDALE DEL FRIULI E FOGGIA CON UN TELECRONISTA D’ECCEZIONE, BRUNO PIZZUL, E UN COMMENTATORE SPECIALE, MASSIMO CIRRI DI CATERPILLAR RADIO2 RAI. UN PROGETTO TAPPA DELLA CAMPAGNA EUROPEA “UN ANNO CONTRO LO SPRECO” 2015. LA GIURIA SARA’**



**PRESIEDUTA DALL’AGROECONOMISTA ANDREA SEGRE’, FONDATORE DI LAST MINUTE MARKET, CON IL DOCENTE ED ESPERTO LUCA FALASCONI.**

**Show Cooking Competition per studenti delle scuole superiori**



in sinergia con  
**MINISTERO AFFARI  
ESTERI ed EXPO SCUOLA**



**BOLOGNA – Sarà una Cooking Competition di matrice “bolognese” quella in programma domani, giovedì primo ottobre, nel padiglione RAI di Expo 2015 a Milano, dalle 11 alle 13.30: “Tutta la cucina minuto per minuto” è una sfida fra due squadre di 12 studenti ciascuna ideata da Last Minute Market e dall’Università di Bologna – Distal, in stretta collaborazione con Cooperazione allo Sviluppo – Ministero degli Affari Esteri e Progetto Scuola Expo Milano. L’evento coinvolgerà studenti degli Istituti superiori di Bologna, Castiglione delle Stiviere (Mantova), Cividale del Friuli (Udine) e Pietramontecorvino (Foggia), e in particolare gli allievi**

del FOMAL - Fondazione Opera Madonna del Lavoro di Bologna e S. Giovanni in Persiceto, del CEFAL EMILIA ROMAGNA di Bologna, di Civiform (Cividale del Friuli), della Casa del Giovane don Mario Bottoglia (Castiglione delle Stiviere) e dell'IRFIP - Istituto Religioso (Pietramontecorvino – FG). I giovani in gara sono stati selezionati fra gli allievi degli istituti del circuito facente capo della Scuola Centrale Formazione e saranno **supportati da uno chef di ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Si sfideranno nella preparazione di **tre piatti - un antipasto, una pietanza ed un dolce** - utilizzando ingredienti poveri e di solito sprecati, forniti da Alce Nero Berberè. Mentre le due squadre cucineranno gli altri allievi in platea valuteranno l'impatto ambientale dei piatti preparati e le fasi di preparazione avranno due commentatori d'eccezione, per **una telecronaca certamente indimenticabile: il telecronista Bruno Pizzul, voce fra le più amate nella storia del calcio e della Tv italiana, e il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai Massimo Cirri, grande beniamino del pubblico radiofonico**. Le pietanze dei ragazzi saranno valutate da **una giuria composta da studenti ed esperti, coordinati dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e dall'esperto e docente Luca Falasconi**. Saranno presi in considerazione l'impatto ambientale così come la sapidità del piatto e la capacità di organizzazione di squadra. Nel corso della cooking competition saranno illustrati ai ragazzi questioni legate allo spreco alimentare, alle sue cause, al suo impatto e alle possibili soluzioni da adottare per prevenirne e ridurne la formazione. Si parlerà anche di tradizione e cultura culinaria italiana e mediterranea: le due squadre dovranno preparare almeno un piatto straniero, legato alla tradizione alimentare di un paese in cui il MAE ha progetti di cooperazione attivi. **Obiettivo primo dell'evento è la sensibilizzazione dei ragazzi sulle tematiche dello spreco e dei suoi impatti sull'ambiente**, così come sulla possibilità di riscoprire culture alimentari e culinarie italiane e mediterranee. Info [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)  
[www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

PRESS: [ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com) cell 3922067895