



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 www.unannocontrolospreco.org

PRESS: ufficiostampa@volpesain.com cell 3922067895