



Padova, 7 novembre 2018

EDUCHEF, IL CONSUMO RESPONSABILE NEL PIATTO

Al via la seconda edizione di EDUCHEF, il progetto – iniziativa unica in Italia - di educazione culinaria organizzato dall'Università di Padova in collaborazione con Ascom Padova S.p.A., Accademia Arti e mestieri Alimentari di Ascom Padova, Coop Alleanza 3.0, EasyCoop e Fairtrade Italia.

Dopo il grande successo della prima edizione, l'Università torna a promuovere tra i suoi studenti stili di vita orientati al benessere e al consumo responsabile; una educazione alimentare che darà ai partecipanti le linee guida della conservazione degli alimenti e della sicurezza in cucina, oltre al lavoro sul campo con la realizzazione di piatti veri e propri, dai sughetti alla carne, dalle verdure al pesce.

La nuova edizione sarà illustrata nel corso di una

CONFERENZA STAMPA Mercoledì 7 novembre 2018 – ore 12 Sala della Nave di Palazzo del Bo

Interverranno:

Antonio **Paoli**, delegato per il progetto Sport, benessere e merchandising dell'Università di Padova

Michele **Ghiraldo**, Ascom Padova

Paolo **Pastore**, Fairtrade Italia

Mauro **Trivelli**, Coop Alleanza 3.0

Marco **Di Falco**, Digitail/EasyCoop

Stefania **Autuori** (Chef)

Cristina **Biollo**, (Chef)

Alessandro **Conte**, (Chef)



Padova, 7 novembre 2018

**MATRICOLE A LEZIONE DI CUCINA SANA E SOSTENIBILE
AL VIA LA SECONDA EDIZIONE DI EDUCHEF**

È in partenza lunedì 12 novembre la seconda edizione di Educchef, il corso di educazione alimentare destinato alle matricole fuori sede che l'Università degli Studi di Padova ha organizzato, in collaborazione con Ascom Padova, Coop Alleanza 3.0, Digitail srl – EasyCoop e Fairtrade Italia, per avvicinare studentesse e studenti a un'alimentazione più sana e consapevole.

Il percorso si articolerà in cinque lezioni serali – dal lunedì al venerdì, per quattro cicli – tenute da chef qualificati che guideranno i partecipanti alla scoperta dei fondamentali della buona tavola, dai prodotti da forno ai piatti unici con verdure, primi e secondi piatti, contorni e dessert. Il tutto a prezzi “a misura di studente”.

Studentesse e studenti sperimenteranno le tecniche base della cucina in un ambiente professionale e attrezzato, presso i laboratori di cucina di Ascom - AAMA di Padova, con prodotti forniti da Coop Alleanza 3.0 tramite il servizio Easy Coop. Arricchiranno questa seconda edizione alcuni momenti formativi dedicati agli acquisti consapevoli e alle filiere sostenibili: i partecipanti sperimenteranno i principi base di una spesa responsabile, attenta alla provenienza dei prodotti e agli ingredienti, grazie a un laboratorio proposto da Coop Alleanza 3.0 che si svolgerà in supermercato, mentre gli esperti di Fairtrade Italia approfondiranno il tema della produzione e degli approvvigionamenti rispettosi dei diritti dei lavoratori, delle loro comunità e dell'ambiente.

Il progetto Educchef rientra in un contesto più ampio di politiche che l'Ateneo di Padova sta portando avanti da tempo in ambito di promozione del benessere tra studenti e dipendenti e di educazione e informazione sui temi della sostenibilità, in tutte le sue declinazioni.

Iscrizioni e informazioni: <https://www.unipd.it/educchef2018>



Accademia Arti & Mestieri Alimentari

*...a Padova il nuovo polo specializzato
nella formazione per il settore alimentare.*

L'Accademia Arti & Mestieri Alimentari offre percorsi formativi diversificati a seconda della tipologia di utenza:

- **PROFESSIONISTI**
per coloro che operano nel settore alimentare e che intendono proseguire il proprio aggiornamento e perfezionamento professionale con corsi brevi e mirati allo sviluppo di nuove abilità, nuovi prodotti e servizi, senza dimenticare la propria passione e creatività
- **ACCESSO ALLA PROFESSIONE**
per coloro che intendono intraprendere una nuova professione, un mestiere nel settore alimentare. I corsi intendono sviluppare le competenze di base richieste dalla professione e sperimentate nei tradizionali ambienti di lavoro grazie a periodo di stage e tirocinio formativo
- **AMATORI**
per coloro che vogliono affinare le proprie abilità nel preparare pietanze, nell'abbinare vini e bevande a quanto preparano e che vogliono condividere con altri la passione culinaria

I corsi approfondiranno aree quali: cucina, pizzeria, panificazione, cioccolateria, gelateria, pasticceria, macelleria, preparazioni e presentazioni di prodotti freschi, miscelazione di cocktail, bar e caffetteria, abbinamenti gastronomici con vini, birre, liquori, ecc.

PER INFO E ISCRIZIONI:

Accademia Arti & Mestieri Alimentari - Via Due Palazzi, 43 – Padova

Tel. – Fax. 049/714254 - Email: aama@ascompd.com



COOP ALLEANZA 3.0 CON EDUCHEF PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Coop Alleanza 3.0 ancora una volta sceglie di occuparsi di educazione alimentare collaborando alla seconda edizione di Educchef, corso di educazione alimentare destinato alle matricole fuori sede dell'Università degli Studi di Padova.

L'obiettivo: imparare sul campo i principi della buona cucina e avvicinare gli studenti a un'alimentazione sana e consapevole a costi "da studente". Oltre alle materie prime messe a disposizione da Coop Alleanza 3.0, la cooperativa realizzerà percorsi formativi dedicati agli acquisti consapevoli e alle filiere sostenibili per sperimentare i principi base di una spesa responsabile, attenta alla provenienza delle materie prime. Da oltre trent'anni Coop si occupa di educazione al consumo consapevole e realizza percorsi di approfondimento e riflessione rivolti ad adulti e ragazzi, su produzioni e consumi sostenibili, impatto sul paesaggio, abitudini e quotidianità.

Coop Alleanza 3.0 sposa la dimensione imprenditoriale con quella etica e sociale: l'espressione concreta di questi valori sono l'impegno nel dare risposte ai bisogni delle persone e delle comunità, garantire convenienza, qualità e sicurezza, sostenere l'economia del territorio, la legalità, la solidarietà e la cultura.

La cooperativa ogni anno, organizza direttamente o sostiene decine di iniziative rivolte ai ragazzi e agli adulti promosse da associazioni e realtà del territorio e stipula convenzioni allo scopo di rendere fruibile ai proprio soci questo arricchimento.

Coop Alleanza 3.0 conta quasi 2,3 milioni di soci, oltre 22 mila lavoratori e oltre 420 punti vendita in 12 regioni italiane (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata e, tramite società, Trentino, Campania e Sicilia). In provincia di Padova è presente con 7 punti vendita e quasi 28.000 soci.

Bologna 7 novembre 2018

Per info Ufficio stampa 335. 7879445



Il Marchio di Certificazione FAIRTRADE

Il Marchio internazionale di Certificazione FAIRTRADE è il marchio etico più riconosciuto al mondo. La sua *mission* è quella di supportare i lavoratori più svantaggiati dei Paesi in via di sviluppo, rendendoli capaci di entrare nel sistema commerciale in condizioni di trasparenza e correttezza per migliorare le loro condizioni di vita.

Il Marchio FAIRTRADE garantisce che i prodotti con il suo simbolo siano stati realizzati nel rispetto dei diritti degli agricoltori e lavoratori in Asia, Africa, America Latina e che siano stati acquistati secondo i criteri del commercio equo.

Il sistema di certificazione **Fairtrade**, attraverso un sistema rigoroso di Standard, regola i rapporti commerciali tra aziende e organizzazioni di contadini e lavoratori, in modo che a questi ultimi venga assicurato il pagamento di un prezzo minimo, il **Prezzo minimo Fairtrade**, tale da coprire i costi medi di una produzione sostenibile, e un margine di guadagno aggiuntivo, il **Premio Fairtrade**, per la realizzazione di progetti sociali, ambientali o di incremento della produzione.

Il circuito rappresenta **1,6 milioni di agricoltori in 75 paesi di Asia, Africa e America Latina** coltivatori di caffè, zucchero, banane, ananas cacao, lavoratori nelle piantagioni di banane, tè, fiori e molto altro. Più di **30.000 prodotti finiti** sono in vendita sugli scaffali di negozi e supermercati di oltre **150 paesi nel mondo**. **Fairtrade International** è l'organizzazione capofila del network.

In Italia il Marchio di Certificazione FAIRTRADE è gestito dal consorzio Fairtrade Italia e i prodotti Fairtrade si trovano in migliaia di punti vendita, dagli ipermercati ai negozi del biologico, dai supermercati ai negozi di vicinato, ma anche nei bar, nelle mense e nei distributori automatici.

Per maggiori informazioni:

www.fairtradeitalia.it

www.facebook.com/FairtradeItalia

www.twitter.com/fairtradeitalia

Ufficio stampa

Elena Guzzonato 340 9832227 | 049 8750823

Fairtrade Italia rappresenta il Marchio di Certificazione FAIRTRADE nel nostro paese dal 1994. Lavora in partnership con le aziende concedendo in sub-licenza il Marchio FAIRTRADE a garanzia del controllo delle filiere dei prodotti provenienti dai Paesi in via di sviluppo, nel rispetto dei criteri di terzietà che l'ente di certificazione assicura. Supporta le aziende nell'approvvigionamento di materie prime certificate e nel consolidamento delle filiere in base alle richieste specifiche dei propri partner. Attualmente in Italia sono in vendita **più di 750 prodotti Fairtrade** e il **valore del venduto è di 130 milioni di euro**. Per maggiori informazioni: www.fairtrade.it