

Padova, 17 maggio 2022

**Dipendenti a lezione di cucina sana e sostenibile:
al via la seconda edizione online di EDUCHEF PER IL PERSONALE UNIPD**

Si è da poco conclusa con successo l'edizione di **EDUCHEF** dedicata alle matricole fuori sede iscritte al primo anno dei corsi di laurea di I, II livello e a ciclo unico dell'Università di Padova e, a grande richiesta, ritorna anche l'**edizione dedicata al personale di Ateneo**, giunta alla sua **seconda edizione**.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con **Ascom Servizi Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom Padova**, **Coop Alleanza 3.0 s.c.** e **Fairtrade Italia s.c.**, si pone l'obiettivo di promuovere anche tra il personale i valori di un'alimentazione più sana e sostenibile e ha preso avvio **lunedì 16 maggio 2022**.

Il percorso si articolerà in **12 serate tematiche tra maggio e giugno 2022**, tenute da chef qualificati che guideranno i partecipanti nell'esecuzione di piatti gustosi e genuini utilizzando prodotti a marchio Coop e del territorio. In base alle serate tematiche scelte, le partecipanti e i partecipanti avranno l'opportunità di cimentarsi nella preparazione di antipasti-finger food, primi, secondi e dessert.

Le lezioni si svolgeranno in diretta dai laboratori di cucina di Confcommercio Ascom Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom Padova in via Due Palazzi 43/a Padova, con gli chef in presenza, mentre gruppi di 30 persone seguiranno le lezioni online, con un coinvolgimento complessivo previsto di circa 360 persone.

Il percorso sarà arricchito da alcuni **momenti formativi** dedicati agli **acquisti consapevoli** e alle **filiere sostenibili**: i partecipanti apprenderanno i principi base di una spesa consapevole e responsabile, attenta alla provenienza dei prodotti e agli ingredienti, grazie a un momento formativo proposto da Coop Alleanza 3.0, mentre gli esperti di Fairtrade, organizzazione internazionale di commercio equo, approfondiranno il tema della produzione e degli approvvigionamenti rispettosi dei diritti dei lavoratori, delle loro comunità e dell'ambiente nelle filiere globali.

Forte del successo della prima edizione, anche questa seconda edizione si svolgerà in modalità telematica, permettendo così al personale coinvolto di poter preparare ricette gustose e genuine direttamente dalla propria cucina e coinvolgendo familiari e amici.

Il progetto EDUCHEF 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 personale di Ateneo e di educazione e informazione sui temi della sostenibilità, in tutte le sue declinazioni.



Foto: EDUCHEF Studenti 2018

