



Padova, 3 marzo 2023

## **Matricole a lezione di cucina sana e sostenibile: al via la quarta edizione di EDUCHEF**

**Lunedì 6 marzo 2023 riparte in presenza EDUCHEF**, il corso di educazione alimentare sostenibile destinato alle **matricole fuori sede** iscritte al primo anno dei corsi di laurea di I, II livello e a ciclo unico dell'Università di Padova. L'iniziativa, giunta alla quarta edizione e 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 avvicinare studentesse e studenti a un'alimentazione più sana e sostenibile.

Il corso, della durata di cinque giorni, sarà ripetuto per quattro settimane e prevede un coinvolgimento complessivo di 64 studentesse e studenti.

Gli appuntamenti sono serali, dal lunedì al venerdì, e privilegiano un approccio pratico-laboratoriale. Durante gli incontri, chef qualificati guideranno i partecipanti alla scoperta dei fondamentali di una cucina sana e sostenibile: dalle tecniche di base in cucina ai prodotti da forno, dalla preparazione di un piatto unico ai primi piatti, dai secondi piatti ai dessert.

Il tutto a prezzi "a misura di studente"! In questa edizione verrà infatti riservata una particolare attenzione alla **scelta di ricette economiche, attente agli sprechi, al riutilizzo degli scarti e a basso impatto ambientale**, in quell'ottica di sostenibilità sociale, economica e ambientale che da sempre il progetto EDUCHEF intende promuovere e che costituisce un aspetto particolarmente apprezzato dai partecipanti delle edizioni precedenti. Questa attenzione alla sostenibilità economica della vita universitaria fuori sede si concretizzerà soprattutto attraverso alcune promozioni offerte a studentesse e studenti da Coop Alleanza 3.0 all'interno dell'App "Studiare a Padova Card".

Le lezioni si terranno nei laboratori di cucina di Confcommercio Ascom Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom Padova in via Due Palazzi 43/a, Padova. Studentesse e studenti avranno così l'opportunità di apprendere le tecniche base in cucina in un ambiente professionale e attrezzato, con prodotti a marchio Coop e del territorio, forniti da Coop Alleanza 3.0.

Il percorso sarà arricchito da alcuni **momenti formativi** dedicati agli **acquisti consapevoli** e alle **filiera 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 in collaborazione con Fairtrade Italia, 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.

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 dipendenti e di educazione e informazione sui temi della sostenibilità, in tutte le sue declinazioni.

Per informazioni:

<https://www.unipd.it/educchef>

