



Padova, 17 maggio 2023

## **EDUCHEF: PRIMA LEZIONE AI FORNELLI** **Dipendenti UNIPD per una cucina sana e sostenibile**

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, ha preso avvio lo scorso lunedì l'**edizione dedicata al personale di Ateneo**, giunta alla sua **terza edizione**.

La novità di quest'anno è che, dopo due anni di online a causa della pandemia, questa edizione si svolge per la prima volta in presenza! Inoltre, al ricco calendario di appuntamenti, si sono tenute anche due serate teoriche online (3 e 10 maggio) aperte a tutto il personale interessato con l'obiettivo di approfondire tematiche quali l'alimentazione e salute e le modalità e tipologie di cottura. Entrambe le serate hanno visto un'ampia partecipazione, segno del crescente interesse per queste tematiche.

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.

Nel dettaglio, il programma prevede **12 serate tematiche fino al 7 giugno** (ogni lunedì, martedì e mercoledì per quattro settimane), 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, i partecipanti hanno l'opportunità di cimentarsi nella preparazione di antipasti-finger food, primi, secondi e dessert all'interno degli ambienti professionali e attrezzati dei laboratori di cucina di Confcommercio Ascom Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom Padova in via Due Palazzi 43/a.

Il percorso è arricchito da alcuni **momenti formativi** dedicati agli **acquisti consapevoli** e alle **filieri sostenibili**: i partecipanti avranno la possibilità di approfondire i principi 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, si occuperanno del tema della produzione e degli approvvigionamenti rispettosi dei diritti dei lavoratori, delle loro comunità e dell'ambiente nelle filiere globali.

Anche in questa edizione rivolta al personale, è stata 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 ed ambientale che da sempre il progetto EDUCHEF intende promuovere e che costituisce un aspetto particolarmente apprezzato dai partecipanti delle edizioni precedenti.

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