



Padova, 14 ottobre 2024

**Inizia oggi Educchef 2024**  
*Progetto di educazione alimentare per il personale universitario  
all'insegna della sostenibilità e del benessere*

Parte oggi, lunedì **14 ottobre** la quarta edizione di **Educchef per il personale Unipd**, il corso di educazione alimentare dedicato a tutto il personale docente, di ricerca, dirigente e tecnico-amministrativo dell'Università di Padova.

Realizzato dall'Ateneo in collaborazione con **Ascom Servizi Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom Padova, Fairtrade Italia s.c. e Molino Rossetto S.p.A.**, il progetto rappresenta un'importante iniziativa nel quadro delle politiche di promozione del benessere e della sostenibilità avviate dall'Università di Padova, a partire dal 2016.

La collaborazione con realtà del territorio che rappresentano le imprese del commercio, turismo e servizi, promuovendo la cultura d'impresa e l'innovazione nel settore (Ascom Servizi Padova), con organizzazioni che lavorano per garantire condizioni di commercio equo e solidale, sostenendo organizzazioni agricole in Asia, Africa e America Latina (Fairtrade Italia) e con realtà che si distinguono per l'alta qualità dei prodotti e per l'impegno verso pratiche sostenibili nella produzione alimentare (Molino Rossetto), fanno di Educchef fiore all'occhiello dell'Ateneo Patavino.

Il programma prevede **dodici incontri pratici serali dal 14 ottobre al 6 novembre 2024** (ogni lunedì, martedì e mercoledì per quattro settimane), che si terranno nei laboratori di cucina della Confcommercio Ascom Padova - Accademia Arti e Mestieri Alimentari, in via Due Palazzi 43/a. Ogni serata sarà riservata a un massimo di 16 partecipanti, per un totale di 192 persone coinvolte complessivamente. Sotto la guida di chef qualificati, i partecipanti potranno apprendere e sperimentare tecniche di preparazione di **antipasti, primi piatti, secondi e dessert**, unitamente a **momenti di approfondimento**, a cura di Fairtrade Italia, dedicati agli **acquisti consapevoli**, alle **filieri sostenibili** e all'importanza della **lettura delle etichette alimentari**, per sensibilizzare i partecipanti verso **un'alimentazione più etica e sostenibile**.

Educchef 2024 non è solo un'occasione di crescita culinaria, ma anche di **formazione consapevole**. Al ricco calendario di appuntamenti in cucina, si aggiungono infatti **due incontri formativi online** con l'obiettivo di approfondire tematiche legate all'alimentazione e alla salute, che si terranno il 17 ottobre (*Alimentazione e salute*) e il 12 novembre (*Le giuste temperature per un cibo sano*).

Anche quest'anno l'iniziativa ha riscosso un notevole successo all'interno della comunità accademica. Sono pervenute oltre 400 richieste di partecipazione ai laboratori pratici e più di 200 adesioni agli incontri formativi online. Questi numeri testimoniano l'entusiasmo e l'apprezzamento della comunità universitaria per questo progetto, così come per tutte le altre iniziative proposte dall'Ateneo nell'ambito del prorettorato al benessere e allo sport.

Il progetto Educchef si distingue per la sua forte attenzione alla sostenibilità, proponendo ricette economiche che puntano alla **riduzione degli sprechi**, al riutilizzo degli scarti e a un **basso impatto ambientale**. Questa iniziativa si inserisce perfettamente nell'impegno dell'Università di Padova verso

un futuro più sostenibile, fornendo alle iscritte e agli iscritti strumenti concreti per migliorare le abitudini alimentari e il **benessere** in generale.

Informazioni su:

[UniPadova Youtube](#)

[www.unipd.it/educchef-personale-unipd](http://www.unipd.it/educchef-personale-unipd)

[www.sostenibile.unipd.it/tag/benessere-e-sport/page/2/](http://www.sostenibile.unipd.it/tag/benessere-e-sport/page/2/)

[www.sostenibile.unipd.it/en/tag/benessere-e-sport-en/](http://www.sostenibile.unipd.it/en/tag/benessere-e-sport-en/)

[www.instagram.com/unipadovasostenibile](https://www.instagram.com/unipadovasostenibile)

[www.instagram.com/unipd](https://www.instagram.com/unipd)

