

Una sfida ai fornelli tra quattro scuole per dire no allo spreco

VIDEO DEL GIORNO

Mykolaiv, dentro il palazzo della Regione dopo il bombardamento: macerie e detriti ovunque

ORA IN HOMEPAGE

Noi



Sos medici di base da Mantova: il tavolo per la sanità indica la strada a Regione e governo

MONICA VIVIANI

Mantova, sfruttamento di manodopera: due imprenditori a processo

GIANCARLO OLIANI

Domenica 3 aprile al Greggiati l'iniziativa proposta dal Lions club. In lizza anche Santa Paola, Ial Viadana e Arti e Mestieri

Trasforma la bici in motorino e si scontra con un'auto: maxi multa al motociclista fai-da-te

GIORGIO PINOTTI

30 MARZO 2022

POGGIO RUSCO. Domenica 3 aprile a Poggio Rusco quattro scuole si affronteranno in una sfida ai fornelli nell'ambito di un convegno sul "valore del cibo". La conferenza, che inizierà alle 10.30 al Teatro Auditorium, è proposta dai Lions della circoscrizione di Mantova, con Confagricoltura Mantova, Slow food dell'Oglio Po e del basso Mantovano e il distretto bio del territorio casalasco Viadanese.

Interverranno il presidente della Provincia **Carlo Bottani**, il sindaco **Fabio Zacchi**, **Matteo Lasagna**, vice presidente nazionale Confagricoltura e la preside del Greggiati e del Galilei di Ostiglia **Lucia Scolaro**. Relatori saranno **Don Bruno Bignami**, direttore ufficio nazionale problemi sociali e lavoro della Cei e **Antonella Bachiorri**, docente di sostenibilità all'università di Parma. **Giovanni Canu** e **Pierantonio Bombardiere** parleranno dell'iniziativa "recupero alimentare" che i Lions mantovani portano avanti.

Seguirà il confronto culinario: a sfidarsi l'istituto Santa Paola di Mantova, lo Ial di Viadana, la scuola Arti e Mestieri Bertazzoni di Suzzara e l'ospitante Istituto alberghiero Greggiati. Gli studenti saranno giudicati da una commissione e dai commensali sui piatti preparati con prodotti locali. Per partecipare al pranzo si può contattare l'incaricato del service **Paolo Ruberti** al 335 6979767. Il ricavato servirà per i futuri progetti scolastici destinati a valorizzare la cultura del non spreco alimentare. «Stiamo favorendo il concetto legato alla sussidiarietà circolare - dice il presidente della circoscrizione Mantova **Christian Manfredi** - i Lions sperano che i futuri eventi legati ai food program possano abbracciare il valore del cibo e ispirino politiche agricole sostenibili anche internazionali».

Tag

Cucina Cuochi Scuole Alberghiere

PER APPROFONDIRE



Cotechino d'agosto: fenomenologia di un piatto di massa, a



I 10 comandamenti della cucina mantovana: la top



I 10 comandamenti della cucina mantovana: il

GREEN AND BLUE



Il climatizzatore per riscaldare? Si risparmia: dal vecchio al nuovo col bonus del 65%

DI ANTONELLA DONATI

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi



SCONTI A TEMPO LIMITATO
Ecco le migliori offerte del giorno



OFFERTE A TEMPO LIMITATO
iPhone e accessori a prezzi da non farsi scappare

Necrologie

Zera Angelo

Marmiolo, 31 marzo 2022



Annunci

CASE MOTORI LAVORO ASTE

**Mantova senza
mezze stagioni**

LUCA GHIRARDINI

**10 dei piatti della
nostra provincia**

LUCA GHIRARDINI

**riso(tto) alla pilota,
che non era Nuvolari
ma resta imbattibile**

LUCA GHIRARDINI

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziaria

2

Articoli rimanenti

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 2.99€ al mese per 3 mesi

ATTIVA ORA

Sei già abbonato? [Accedi](#)