

POGGIO RUSCO

Sfida ai fornelli tra quattro scuole Miglior piatto allo Ial di Viadana

La sfida ai fornelli tra 4 scuole in margine a un'iniziativa dei **Lions club** mantovani a Poggio Rusco, ha visto il confronto tra Santa Paola di Mantova, Ial di Viadana, F. Bertazzoni di Suzzara e Greggiati di Poggio. Miglior piatto è stato giudicato quello dello Ial. / PAGINA 21



Ragazzi ai fornelli ieri a Poggio Rusco

I **Lions club** di Mantova impegnati nel recupero e nella redistribuzione del cibo in scadenza per aiutare le famiglie in difficoltà economica

Sfida ai fornelli tra 4 scuole Il piatto migliore è dello Ial ma a Poggio trionfano tutti

IL CONTEST

Poggio Rusco ha ospitato la sfida culinaria tra 4 scuole mantovane, nell'ambito dell'iniziativa promossa dai circoli **Lions club** della provincia per sensibilizzare sul recupero alimentare e sulla sostenibilità nella gestione del cibo. I **Lions club** si stanno impegnando in un contesto di sussidiarietà circolare, con Confagricoltura Mantova, l'associazione Slow food dell'Oglio Po e del Basso Mantovano e il distretto bio del Casalasco Viadaneso e con Comune e scuole della Provincia.

All'evento di ieri erano presenti Christian Manfredi presidente Circostrizione Lions Mantova, il sindaco Fabio Zacchi, Matteo Lasagna, vice presidente nazionale Confagricoltura e la preside del Greggiati

e del Galilei di Ostiglia Lucia Scolaro. Relatori del convegno sono stati don Bruno Bignami, direttore dell'ufficio nazionale per i problemi sociali e il lavoro della Cei e Antonella Bachiorri, docente di sostenibilità all'università di Parma. I Lions del Mantovano stanno investendo 60mila euro in questo progetto. La piattaforma alimentare del food program dei Lions di Mantova prevede di incentivare il recupero di cibo, in rapporto principalmente con la grande distribuzione, ma anche con i comparti Slow food e con gli agricoltori e le istituzioni. L'obiettivo è raccogliere i cibi in scadenza e ridistribuirli alle persone in difficoltà economica. «L'obiettivo è promuovere un atteggiamento di buona politica delle amministrazioni e del terzo settore, per favorire una gestione razionale del cibo – spiega

Christian Palmieri – anche per questo abbiamo deciso di coinvolgere le scuole, perché i ragazzi rappresentano il futuro. È un percorso che andrà avanti nei prossimi anni».

La sfida tra le quattro scuole ha visto il confronto tra l'istituto Santa Paola di Mantova, lo Ial di Viadana, la scuola arti e mestieri F. Bertazzoni di Suzzara e l'istituto alberghiero Greggiati. Sono stati assegnati quattro premi, equivalenti, che miravano a mettere in luce caratteristiche specifiche. Il miglior piatto lo ha vinto lo Ial di Viadana. Gli altri tre premi erano ricerca e innovazione, rivisitazione dei piatti e presentazione. «Premi che non formano una classifica – spiegano gli organizzatori – anche perché le quattro scuole hanno collaborato con una certa sinergia nella preparazione del momento conviviale». —

GIORGIO PINOTTI



Superficie 36 %



Alcuni scatti della sfida tra le scuole in cucina e un momento del convegno (a sinistra) FOTO NICSACCANI