

VareseNews

L'istituto de Filippi di Varese aderisce all'Alleanza Cuochi Slow Food

Pubblicato: Giovedì 18 Novembre 2021



L'Istituto Alberghiero De Filippi di Varese ha aderito alla rete dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food.

L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food impegnandosi a cucinare materie prime locali e di qualità, prodotte da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali; valorizzare le produzioni locali sostenibili e virtuose, a partire dai Presìdi Slow Food, dall'Arca del Gusto alle Comunità di Cibo; dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro; ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare. Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli produttori per promuovere prodotti buoni, puliti e giusti e salvare la biodiversità.

Sentendosi già partecipe di questi valori, visto che li propone ai propri studenti nei programmi studio è stato naturale da parte dell'Istituto aderire a questo progetto che vedrà sinergie tra la Slow Food e la Scuola con interventi di produttori locali, cuochi dell'Alleanza, aggiornamenti da parte di esperti di Slow Food, programmi su spreco, etichette, sostenibilità ambientale, cene con i prodotti dei Presìdi eccetera.

Nella giornata che l'ha presentata, il Preside Giovanni Baggio ha esposto le motivazioni dell'accordo con Slow Food e il Presidente di Slow Food Lombardia Claudio Rambelli ha esposto le linee guida dell'Alleanza al pubblico dei ragazzi di terza particolarmente coinvolti nel progetto coordinati dal professore e chef Alberto Brogini.

Alla presentazione hanno partecipato alcuni produttori locali: in particolare Samuele Cangini di Elleboro, i coniugi Mazza produttori di asparagi di Cantello, i cuochi dell'Alleanza Luigi Pavanello di Locanda Pozzetto e Laura Roncari del Molino del Torchio.

Fabio Ponti del direttivo regionale di Slow Food ha presentato il progetto SOPRALAPANCA, sulla filiera della capra in Lombardia.

Claudio Moroni, Fiduciario Slow Food Provincia di Varese, ha condotto l'incontro, terminato con una degustazione di cibo portato dai produttori intervenuti, oltre al miele di Diego Frattini e alla Formaggella del Luinese, arricchita e preparata dai ragazzi di terza insieme ad Alberto Brogini.

Un brindisi con il vino della Cascina Ronchetto di Morazzone ha concluso la giornata.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

