

## L'Alberghiero Malatesta di Rimini inizia alla grande il nuovo anno

**Attualità** - 10 gennaio 2019 - 08:05



Week end ricco di esperienze ed emozioni per 5 alunni dell'Istituto Alberghiero di Rimini, che rappresenteranno la scuola a Milano con il piatto **"diversamente buono"** in occasione della conclusione del concorso **"Il Buono che Avanza"**, sul riutilizzo degli scarti alimentari, organizzato dalla Surgital.

Capitanati e accompagnati dalla Prof.ssa Raffaella Balice gli allievi saranno impegnati nella preparazione del piatto vincitore del terzo posto su ben 37 Istituti Alberghieri di tutto il territorio nazionale.

Il 13 gennaio gli alunni saranno ospiti presso il ristorante stellato **"Tano Passami L'Olio"**, dove potranno interagire con lo chef Tano Simonato, ed assistere ad una lezione tenuta dallo chef su tematiche di interesse professionale, oltre a degustare una preparazione stellata.

Il giorno 14 prepareranno il piatto vincitore presso il **"Sonia Factory"**, location della blogger Sonia Peronaci di Giallo Zafferano. Qui gli alunni saranno affiancati da esponenti della squadra nazionale Apici (associazione professionale cuochi italiani) che li affiancheranno nella preparazione del piatto che sottoporranno alla valutazione di circa 30 tra giornalisti enogastronomici ed esperti di settore. Gli alunni dovranno presentare la propria ricetta relativamente agli ingredienti, al procedimento e alla motivazione che hanno portato la classe a realizzare tale piatto.

L'istituto alberghiero Malatesta, attento al nutrirsi e al vivere in modo etico e sostenibile, partecipa con entusiasmo a questo progetto di colpevolezza Sociale e di gastronomia anti-spreco, portando in classe il tema dello spreco di risorse alimentari, delle nuove frontiere della cucina sostenibile, sensibilizzando gli alunni su quanto sia importante cambiare l'approccio al cibo e quanta responsabilità abbiano i futuri chef.

Il settore alberghiero- ristorativo occupa, infatti, un ruolo cruciale dal punto di vista culturale, economico, didattico e turistico, e quindi, nel campo della lotta allo spreco alimentare, i futuri chef possono e devono fornire un contributo significativo con azioni volte alla riutilizzazione creativa degli scarti, alla riduzione dei rifiuti, al rispetto della stagionalità e al miglioramento dell'equilibrio nutritivo e qualitativo dei piatti proposti nei loro menu.

Già dai banchi di scuola diventa essenziale conoscere le strategie per ridurre gli sprechi e praticare una ristorazione sostenibile come valore aggiunto e comprendere che lo "chef del



futuro” deve essere un professionista sempre più consapevole delle proprie scelte nel campo della sostenibilità globale.