

Comunicato Stampa

Diffondere i principi della corretta alimentazione, incentivare il consumo di latte e derivati e migliorare la conoscenza dei prodotti del territorio

Presentato “Forme” per la valorizzazione dei prodotti orticolo-caseari

Una collaborazione dell’Istituto di Istruzione Superiore San Benedetto Einaudi Mattei e l’Accademia Italiana della Cucina di Latina

È stato presentato nella tarda mattinata di oggi, giovedì 7 novembre, **“Forme”** il progetto di valorizzazione dei **prodotti orticolo-caseari** con l’obiettivo di **diffondere** i principi della sana e corretta alimentazione in linea con le politiche europee nutrizionali; **incentivare** un approccio positivo al consumo del latte e dei suoi derivati; **migliorare** la conoscenza dei prodotti e dei territori da cui nascono e **fare sistema** tra il mondo associativo e le istituzioni. Il progetto nasce dalla collaborazione fra l’**Istituto di Istruzione Superiore San Benedetto Einaudi Mattei** e l’**Accademia Italiana della Cucina** di Latina. Al tavolo dei relatori, incorniciato da un tripudio di prodotti locali e stagionali: il Dirigente Scolastico dell’Istituto di Istruzione Superiore San Benedetto **Ugo Vitti**, la vice delegato dell’Accademia Italiana della Cucina di Latina **Anna De Donato**, il Nutrizionista **Alberto Cenci** e il Delegato dell’Accademia Italiana della Cucina **Gianluigi Chizzoni**. L’incontro si è aperto con i saluti del dirigente scolastico **Ugo Vitti** «Siamo felici di ospitare l’Accademia Italiana della Cucina di Latina e di presentare il progetto “Forme” che, coinvolge attivamente i nostri studenti e li rende protagonisti della promozione dell’alimentazione sana e sostenibile. “Forme” è un’iniziativa che va oltre l’alimentazione puntando a riscoprire i sapori autentici e a sostenere le eccellenze locali». A presentare il progetto il vice delegato dell’Accademia Italiana della Cucina di Latina «attraverso un percorso educativo l’Accademia si propone di aiutare ad acquisire abitudini alimentari sane e consapevoli, ad essere sensibili rispetto alla cultura alimentare, conoscendo e valorizzando il mondo dei prodotti lattiero-caseari e orticoli – ha affermato **Anna De Donato** la vice delegato dell’Accademia della Cucina di Latina – l’incontro con gli esperti organizzato durante i seminari vuole educare alle scelte consapevoli a tavola, a partire dalla comprensione della provenienza dei prodotti, passando per la degustazione e l’analisi sensoriale». Valorizzate anche le proprietà e i benefici degli alimenti, così da migliorare lo stile di vita e la salute di ognuno. «La dieta mediterranea rappresenta il modello nutrizionale perfetto dell’alimentazione sana ed equilibrata senza rischi per la salute, tuttavia è importante suddividere l’apporto giornaliero delle calorie in base allo stile di vita. – ha spiegato il prof. **Alberto Cenci** – Una regola generica suggerisce una distribuzione del 40-50% di carboidrati, 20-30% di proteine, e 20-30% di grassi nell’apporto calorico giornaliero, non dimenticando che alla base della piramide alimentare c’è il movimento». Le conclusioni sono state affidate al Delegato dell’Accademia Italiana della Cucina **Gianluigi Chizzoni** «Quest’incontro rappresenta l’inizio di una collaborazione fra l’Accademia e l’Istituto Alberghiero del San Benedetto, nel manifesto del settantennale dell’Accademia, al punto dieci, è chiara la volontà d’intraprendere un percorso educativo alimentare per la valorizzazione dei prodotti locali diffondendone e migliorandone la loro conoscenza e oggi, grazie all’impegno degli insegnanti e del dirigente scolastico, ai quali va il ringraziamento dell’Accademia tutta, ci siamo riusciti». L’incontro si è concluso con la degustazione dei prodotti locali e stagionali trasformati dagli allievi delle classi 3^a A e B che si sono occupate anche del servizio in sala coordinate dagli insegnanti **Anna Reali**, **Gerardo De Rosa** e **Ruggiero Cipriano**; a supervisionare la preparazione dei piatti lo chef **Antonio Capirchio**.

Per info:

Dina Tomezzoli Ufficio stampa e Comunicazione cell.368 38 99 282