



RASSEGNA STAMPA

Contest culinario al Gioberti

A cura di

Agenzia Comunicatio



SCUOLA: SFIDA AI FORNELLI "STILE MASTERCHEF" TRA GLI STUDENTI DEL "GIOBERTI" E I LORO COETANEI IMMIGRATI

Conclusa la I tappa del progetto il "Cibo a chi serve" da ACLI Roma e sostenuto dalla Regione Lazio

Si è conclusa la prima tappa del progetto "Il Cibo Che Serve", promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione.

In tale contesto presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo Che Serve".

Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea.

A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle Acli di Roma. **Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli.**

I partecipanti al corso provenivano da nazioni come **Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo**. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana.

Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione HACCP.

"Questa iniziativa – dichiara Lidia Borzì, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un'opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un'occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati".

"L'anno scorso – aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti – come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto "Il cibo che serve" intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate".

--

UFFICIO STAMPA ACLI ROMA

-- Agenzia Comunicatio
Via di Porta Cavalleggeri 127, Roma 00165
Tel. 06.87.77.76.09
Fax. 06.83.79.68.85
Gianluca Scarnicci 320.43.43.394
Matteo Guerrini 345.11.67.736

 Roma nel cuore



di **Ester Palma**

Acli, al Gioberti «gara» di cucina contro gli sprechi

Non si parla mai abbastanza di lotta agli sprechi alimentari. Le Acli provinciali di Roma, con la Regione, hanno promosso «Il Cibo Che Serve» che punta al recupero e redistribuzione di pane e cibi freschi vicini alla scadenza. Ma anche a percorsi di integrazione. Tanto che ieri al Gioberti, l'alberghiero all'Esquilino c'è stata una gara di cucina in stile «Masterchef»: 16 studenti e 16 immigrati, in 8 squadre «miste» si sono sfidati sulla cucina mediterranea con cibo di recupero e avanzi. L'evento ha chiuso il corso da 30 ore sulla «nostra» cucina in cui i ragazzi del Gioberti hanno fatto da tutor ai corsisti stranieri. A presiedere la giuria Maurizio e Sandro Serva, chef del 2 stelle Michelin «La Trota» di Rivodutri (RI). Per Lidia Borzì, presidente Acli Roma, «è una Buona pratica replicabile e innovativa. La scuola oggi è chiamata anche a educare i giovani all'aiuto ai più fragili, con esperienze concrete e tangibili come questa».

Redazione Romana lunedì 23 aprile 2018

Studenti dell'alberghiero come tutori dei migranti che studiano cucina. Iniziativa di ACLI Roma nell'ambito del progetto «Il cibo che serve» della Regione Lazio per il recupero solidale dei viveri



Recuperare e ridistribuire, attraverso il circuito della solidarietà, il pane e i cibi freschi di prossima scadenza. Ma, allo stesso tempo, promuovere l'inclusione attiva dei migranti attraverso percorsi d'integrazione. Sono gli obiettivi del progetto "Il Cibo Che Serve", promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio. In questo contesto, presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuta una gara culinaria che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati. Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in stile *masterchef*, divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea.



A comporre la giuria, cinque chef assieme a Giulia Di Gregorio, vicepresidente delle Acli di Roma. Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali Alessandra Troncarelli. I partecipanti al corso provenivano da nazioni come Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana. Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione HACCP.



«Questa iniziativa – dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma anche il profumo di futuro. Un'esperienza non solo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e alla povertà, ma anche per creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, e fornire opportunità lavorative agli immigrati». «L'anno scorso – aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti – come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto "Il cibo che serve" intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani».



SERVIZIO ANDATO IN ONDA IL 23/4 ALLE
ORE 14.00

[GUARDA](#)

Ecco il "Masterchef" della solidarietà

Al "Gioberti" studenti e migranti si sfidano sui fornelli, per l'inclusione e contro gli sprechi

REDAZIONE



All'Istituto Alberghiero "Vincenzo Gioberti", in via dei Genovesi 30 (Trastevere), si terrà un contest culinario che vedrà coinvolti, in squadre miste, **16 studenti dell'Istituto e 16 immigrati**, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "**Il Cibo che serve**", promosso dalle Acli provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il **circuito della solidarietà**, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione.

Il contest, infatti, rappresenta l'evento conclusivo di un **percorso di formazione e professionalizzazione** sulla cucina mediterranea della durata di **30 ore** partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri.

Gli studenti e gli immigrati parteciperanno quindi a questa gara in "**stile masterchef**", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sfideranno a colpi di ricette, con particolare attenzione al **cibo di recupero e alla lotta agli sprechi**.

A presiedere la giuria di questa gara speciale saranno **Maurizio e Sandro Serva**, chef del ristorante con 2 stelle Michelin "La Trota" di Rivodutri (Ri), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante "Orecchietteria" Banfi di Roma, e Arnaldo Di Stefano, chef amatoriale e Vicepresidente delle ACLI di Roma.

Al termine del contest, alle ore 12, ci saranno i saluti istituzionali di **Lidia Borzi**, presidente delle Acli di Roma, e di Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti.

Gara di cucina tra studenti dell'alberghiero e coetanei stranieri

Iniziativa delle Acli di Roma grazie al progetto "il Cibo che serve", sostenuto dalla Regione Lazio, e a conclusione di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea. Competizione in "stile masterchef" per le 8 squadre, valutate da una giuria tecnica

22 aprile 2018

ROMA - Un **contest culinario** tra studenti dell'alberghiero e coetanei stranieri che hanno scelto di formarsi e accedere alla professione: coinvolge, in squadre miste, 16 ragazzi dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma e 16 coetanei immigrati di cui sono tutor. L'iniziativa nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal **progetto "Il Cibo che serve"** promosso dalle Acli provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che **punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza**, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione".

Il contest, spiegano i promotori, rappresenta l'evento conclusivo di un **percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea della durata di 30 ore** partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. **Studenti e ragazzi immigrati parteciperanno quindi a questa gara in "stile masterchef"**, divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna che si sfideranno a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi.

Si sfideranno domani all'Istituto alberghiero. A presiedere la giuria di questa gara speciale saranno Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Arnaldo Di Stefano, chef amatoriale e Vicepresidente **delle ACLI di Roma. Al termine del contest, alle ore 12, ci saranno i saluti istituzionali di Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma, e di Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti.**



LAZIO/ROMACAPITALE

ROMA, SCUOLA: SFIDA AI FORNELLI "STILE MASTERCHEF" TRA GLI STUDENTI DEL "GIOBERTI" E I LORO COETANEI IMMIGRATI

Conclusa la I tappa del progetto il "Cibo a chi serve" da Acli Roma e sostenuto dalla Regione Lazio

Si è conclusa la prima tappa del progetto "Il Cibo Che Serve", promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione. In tale contesto presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo Che Serve".

Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea. A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle Acli di Roma. Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli.

I partecipanti al corso provenivano da nazioni come Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana. Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione HACCP.

"Questa iniziativa – dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un'opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un'occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati".

"L'anno scorso – aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti – come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto "Il cibo che serve" intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate".

SCUOLA | Domenica 22 aprile 2018 - 13:28

Scuola, domani studenti e immigrati insieme per gara di cucina

Iniziativa a Roma all'alberghiero Gioberti

Roma, 22 apr. (askanews) – Domani, lunedì 23 aprile 2018, alle ore 10.30, presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si terrà un contest culinario che vedrà coinvolti, in squadre miste, 16 studenti dell'Istituto e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo che serve", promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione.

Il contest, infatti, rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea della durata di 30 ore partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri.

Gli studenti e gli immigrati parteciperanno quindi a questa gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sfideranno a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi.

A presiedere la giuria di questa gara speciale saranno Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Arnaldo Di Stefano, chef amatoriale e Vicepresidente delle ACLI di Roma.

Al termine del contest, alle ore 12, ci saranno i saluti istituzionali di Lidia Borzì, presidente delle ACLI di Roma, e di Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti.

SFIDA AI FORNELLI TRA GLI STUDENTI DEL "GIOBERTI" E I LORO COETANEI IMMIGRATI

24/04/2018



Si è conclusa la prima tappa del progetto "Il Cibo Che Serve", promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione.

In tale contesto presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo Che Serve".

Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea.

A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle Acli di Roma. Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli.

I partecipanti al corso provenivano da nazioni come Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana.

Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione HACCP.

"Questa iniziativa - dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia - ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un'opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un'occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati".

"L'anno scorso - aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti - come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto "Il cibo che serve" intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate".

OMR0039 3 CRO TXT

Omniroma-ACLI, SFIDA A FORNELLI STILE MASTERCHEF: STUDENTI CONTRO COETANEI MIGRANTI

(OMNIROMA) Roma, 24 APR - Si è conclusa la prima tappa del progetto "Il Cibo Che Serve", promosso dalle Acli provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione. In tale contesto presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo Che Serve". Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea. A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle Acli di Roma. Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli. I partecipanti al corso provenivano da nazioni come Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana. Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione Haccp.

"Questa iniziativa - dichiara Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia - ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un'opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un'occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati". "L'anno scorso - aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti - come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le Acli di Roma. Con il progetto 'Il cibo che serve' intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate".

red

241217 APR 18

24 aprile 2018

SCUOLA: SFIDA AI FORNELLI "STILE MASTERCHEF" TRA GLI STUDENTI DEL "GIOBERTI" E I LORO COETANEI IMMIGRATI

CONCLUSA LA I TAPPA DEL PROGETTO IL "CIBO A CHI SERVE" DA ACLI ROMA E SOSTENUTO DALLA REGIONE LAZIO

Comunicato stampa - editor: M.C.G.

CONDIVIDI



0 [COMMENTI](#)



Si è conclusa la prima tappa del progetto **"Il Cibo Che Serve"**, promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l'inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d'integrazione.

In tale contesto presso l'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell'ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto "Il Cibo Che Serve".

Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in "stile masterchef", divisi in 8 squadre da 4

componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l'accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea.

A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle Acli di Roma. Per la Regione Lazio era presente l'assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli.

I partecipanti al corso provenivano da nazioni come Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all'evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana.

Il contest rappresenta l'evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l'attestato e la certificazione HACCP.

"Questa iniziativa – dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un'opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un'occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati".

"L'anno scorso – aggiunge Carla Parolari, preside dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti – come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto "Il cibo che serve" intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate".



Trastevere, sfida “Masterchef” tra studenti e immigrati per solidarietà

SCUOLA: SFIDA AI FORNELLI “STILE MASTERCHEF” TRA GLI STUDENTI DEL “GIOBERTI” E I LORO COETANEI IMMIGRATI

Conclusa la I tappa del progetto il “Cibo a chi serve” da ACLI Roma e sostenuto dalla Regione Lazio

Si è conclusa la prima tappa del progetto “Il Cibo Che Serve”, promosso dalle ACLI provinciali di Roma e finanziato dalla Regione Lazio, che punta al recupero e alla redistribuzione, attraverso il circuito della solidarietà, del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza, ma, allo stesso tempo, promuove l’inclusione attiva anche mediante azioni che favoriscono in maniera concreta percorsi d’integrazione.

In tale contesto presso l’Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti, in via dei Genovesi 30, si è tenuto un contest culinario che ha visto coinvolti 16 studenti e 16 immigrati, nell’ambito dei percorsi di inclusione attiva previsti dal progetto “Il Cibo Che Serve”.

Gli studenti e i loro coetanei immigrati hanno partecipato quindi ad una gara in “stile masterchef”, divisi in 8 squadre da 4 componenti ciascuna (2 studenti, 2 immigrati) che si sono sfidate a colpi di ricette, con particolare attenzione al cibo di recupero e alla lotta agli sprechi. Un vero e proprio percorso per promuovere l’accoglienza e inclusione attraverso i sapori e i segreti della cucina mediterranea.

A presiedere la giuria sono stati Maurizio e Sandro Serva, chef del ristorante con 2 stelle Michelin La Trota di Rivodutri (RI), mentre gli altri giurati saranno: Luciano Spartaco Di Carlo, docente di Coquis, Ateneo Italiano della Cucina, Conte Garozzo, partecipante di MasterChef edizione 2016, Leonardo Mascolo, chef del ristorante Orecchietteria Banfi di Roma, e Giulia Di Gregorio, Vicepresidente delle ACLI di Roma. **Per la Regione Lazio era presente l’assessore alle politiche sociali, Alessandra Troncarelli.**

I partecipanti al corso provenivano da nazioni come **Marocco, Polonia, Honduras, Madagascar, Nigeria e Congo**. Tra questi una famiglia marocchina, formata da padre, madre e figlia diciannovenne, ha portato a termine il corso e ha partecipato all’evento conclusivo nonostante la gravidanza avanzata della ragazza, che ha partorito la scorsa settimana.

Il contest rappresenta l’evento conclusivo di un percorso di formazione e professionalizzazione sulla cucina mediterranea di 11 lezioni, per un totale di 30 ore, partito a febbraio 2018 e che ha visto i ragazzi del Gioberti coinvolti quali tutor dei corsisti stranieri. Tutti i partecipanti al corso hanno ricevuto l’attestato e la certificazione HACCP.

“Questa iniziativa – dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha portato con sé il profumo del buon cibo, ma insieme a questo anche il profumo di futuro. Siamo convinti che questa esperienza rappresenti non soltanto un modo per promuovere la lotta agli sprechi alimentari e contrastare le povertà, ma anche un’opportunità di creare legami di amicizia fra gli studenti e i corsisti, di fornire opportunità lavorative agli immigrati che hanno partecipato e anche di dare agli studenti un’occasione ulteriore di responsabilizzazione, un modo molto efficace anche per contrastare il fenomeno del bullismo. Si tratta, quindi, di un modello che può e deve essere replicato perché valorizza la rete e mette in piedi un circuito virtuoso da cui tutti escono rafforzati”.

“L’anno scorso – aggiunge Carla Parolari, preside dell’Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti – come scuola abbiamo costruito una collaborazione importante con le ACLI di Roma. Con il progetto “Il cibo che serve” intendiamo portare avanti questa esperienza in comune che consentirà di rafforzare le competenze di cittadinanza attiva consapevole tanto importanti per i nostri giovani. Il costruire insieme un percorso pratico laboratoriale mettendo in comune esperienze molto diverse è la chiave di questa sfida inclusiva che si può vincere solo attraverso un percorso condiviso di crescita e confronto. Il nostro lavorare in rete si basa proprio sulla consapevolezza che le buone pratiche vanno diffuse e replicate”.