



COMUNICATO STAMPA

“I nostri tempi”: l’IPSAR Veronelli in 52 ricette contemporanee, sane e veloci

Grazie alla collaborazione tra Emporio Solidale Il Sole, IPSAR Veronelli, Città metropolitana di Bologna, Ufficio Scolastico Territoriale, Fondazione Carisbo e LILT

Un nuovo traguardo raggiunto dal progetto “Il Sole a Scuola”: il **ricettario “I nostri tempi” dell’Istituto Alberghiero “Luigi Veronelli”** di Casalecchio di Reno, con sede anche in Valsamoggia, è realtà.

Il Sole a Scuola è un progetto nato nell’ambito della collaborazione, promossa dalla **Città metropolitana di Bologna** e dall’**Ufficio Scolastico Territoriale**, tra **Emporio Solidale il Sole** e gli **Istituti superiori del territorio dell’Unione Reno Lavino Samoggia**. Nello specifico, la realizzazione di questo ricettario è stata possibile grazie al finanziamento della **Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna** e alla collaborazione con la **LILT** (Lega Italiana Lotta contro i Tumori).

52 ricette facili, sane, veloci, multietniche e contemporanee rivolte in particolar modo ai giovani, che racchiudono lo spirito di questa collaborazione!

Il ricettario, **presentato per la prima volta questa sera, lunedì 28 giugno**, alla **Casa dei Popoli di Casalecchio di Reno**, in occasione di una **cena di raccolta fondi pro LILT**, sarà reso **disponibile presso l’Emporio Solidale Il Sole** in via Modigliani a Casalecchio e in occasione delle attività organizzate da LILT ed Emporio Solidale. Sarà acquistabile con un’offerta libera.

Fin dall’avvio dell’Emporio Solidale Il Sole nel 2018, l’Istituto Veronelli ha sempre collaborato trasformando le eccedenze alimentari recuperate dall’Emporio in piatti pronti, sughi, vellutate, ecc., allungando così la vita dei prodotti che vengono messi a disposizione delle famiglie in difficoltà dell’Unione Reno Lavino Samoggia. Un circuito virtuoso che porta con sé diversi benefici: la lotta allo spreco alimentare, il riuso, la formazione professionale e valoriale degli studenti e studentesse e naturalmente la solidarietà.

È stato proprio durante questa collaborazione fruttuosa che è nata l’idea di realizzare il ricettario ed è subito stato chiaro quali fossero i temi da affrontare: ricette veloci e facili che anche i ragazzi potessero preparare in autonomia, cibo sano per una dieta equilibrata, grazie alla consulenza della LILT. Si va dalle ricette della tradizione bolognese alle tante contaminazioni etniche che rendono il ricettario in linea appunto con “i nostri tempi”.

Massimo Masetti, vicesindaco e assessore al Welfare del Comune di Casalecchio di Reno

“Il percorso che ha portato al ricettario è un esempio di sinergia positiva che racchiude in sé i valori della sostenibilità ambientale, della formazione professionale e della solidarietà. Un ringraziamento a chi ha reso possibile questo risultato e in particolar modo alla dirigente scolastica Tiziana Tiengo, ai docenti - ne cito uno per tutti: Simone Fogacci - ai ragazzi e le ragazze del Veronelli che con tanto impegno e capacità hanno reso possibile questa pubblicazione e naturalmente alla Fondazione Carisbo che ha finanziato l’iniziativa. Ritengo che questo sia un bellissimo esempio di Comunità, inoltre il ricavato delle donazioni per il ricettario verrà devoluto all’Emporio Solidale il Sole e alla LILT, due realtà particolarmente attive sul nostro territorio”.

Tiziana Tiengo, dirigente scolastica IPSAR Veronelli

“Da una parte l’Istituto Alberghiero Veronelli si è sempre attivato per realizzare iniziative capaci di creare una continuità tra l’utenza scolastica, gli enti locali e le imprese del territorio; dall’altra la promozione della salute psico-fisica e degli stili di vita sani è al centro delle attività patrocinate dal MIUR, dalla LILT e dall’Azienda USL indirizzate a tutti gli studenti dell’Istituto attraverso la strategia didattica della *peer*

education. Questi due aspetti sono confluiti nell'idea del ricettario, dimostrazione di come il cibo, elemento vitale e identitario, possa essere il filo conduttore di un sistema di valori”.

Domenico Francesco Rivelli, presidente LILT Bologna ed Elisabetta Martoni, responsabile progetto Scuole
“I giovani sono i destinatari privilegiati delle attività di prevenzione primaria della LILT. In particolare, il progetto *I gusti della salute* si rivolge agli istituti alberghieri nei quali viene sviluppato il tema della prevenzione oncologica e dell'educazione a un corretto comportamento alimentare. Grazie alla collaborazione con la dirigenza scolastica, il team docenti, studenti e studentesse e i peer educator, il ricettario è stata l'occasione ideale per realizzarlo”.

Info: www.emporioilsole.it - www.ipsarcasalecchio.it

28 giugno 2021