



Teoria del pesce rosso

Andrea Bonzi



CRONACA

Abbonamento mensile:
6 € al mese



Temporalmente Emili...

Delitto Pi...

Sonno classifi...

Vivono in...

Tumore pr...

Carlino 14...

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA



Il Resto del Carlino

Bologna

Cronaca

Giornata della ristorazione. ...

Giornata della ristorazione. Gli chef vanno a scuola

Iniziativa di Confcommercio Ascom, Fipe, Cuochi Bolognesi e Comune. Viaggio negli istituti per far conoscere la cultura del cibo e del benessere . .



Iniziativa di Confcommercio Ascom, Fipe, Cuochi Bolognesi e Comune. Viaggio negli istituti per far conoscere la cultura del cibo e del benessere . .

Un'iniziativa che mette al centro l'**educazione alimentare**, il valore culturale della **cucina** e l'importanza della **ristorazione** come veicolo di benessere, gusto e consapevolezza. Sono questi gli obiettivi della **Giornata della Ristorazione 2025**, promossa da **Confcommercio Ascom** e **Fipe**, in collaborazione con l'associazione **Cuochi Bolognesi** e il **Comune**, pensata per valorizzare il ruolo della sana alimentazione. Un vero e proprio viaggio che comincerà dalle scuole, con l'obiettivo di trasmettere ai più piccoli il valore del cibo sano e della sostenibilità: gli



porteranno storie, competenze ed esperienze concrete direttamente sui banchi.



Bastano 9€ al mese per fare la differenza nella lotta alla malnutrizione

Unicef

Il primo appuntamento sarà martedì alle scuole Tempesta, mentre il giorno successivo toccherà a ben tredici classi dell'istituto Carducci. "Il tema scelto a livello nazionale per celebrare la ricorrenza è l'uovo, simbolo di nascita e partenza – conferma Roberto Melloni, presidente Fipe Bologna –. Sul nostro territorio non ci sarà soltanto un evento, bensì un percorso articolato con incontri e laboratori. Coinvolgere i bambini è un aspetto fondamentale per guardare al futuro".

Grazie alla collaborazione con **Camst Group** e il **Comune**, l'evento clou si terrà sabato 17 maggio alle ore 11, quando il **Centro Pasti Terracini** aprirà le porte ai bambini delle scuole primarie che – seguiti e aiutati da tre chef dell'associazione Cuochi Bolognesi – potranno realizzare hamburger di carne sani e golosi, con dimostrazioni culinarie pensate su misura per loro. "Bologna è una delle capitali internazionali della ristorazione e della buona cucina – ricorda il direttore generale di Confcommercio Ascom, Giancarlo



"Una corretta alimentazione è fondamentale e sul tema c'è sempre più bisogno di consapevolezza – conclude l'assessore alla scuola, Daniele Ara –. Queste iniziative sono un'occasione importante per dare un forte segnale".

g.d.c.

© Riproduzione riservata

TAG DELL'ARTICOLO

[Eventi](#) [Cucina](#) [Ristoranti](#)

Dibattito tra i lettori

5 commentatori online

Pensate che il nuovo pontefice seguirà la strada tracciata da Bergoglio?

Sì

No

Senza opinione

106 voti – **Vedi il risultato**



Oratore Attivo

No

Papa Francesco aveva scelto questo nome non a caso: lui si rifaceva alla vita e al pensiero del povero fraticello. E del Vaticano non condivideva nulla: scelse infatti di abitare a Santa Marta. Di Pap ...**Leggi di più**





QN **l4** **il Resto del Carlino**

Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di **Monrif**

LA NAZIONE

QUOTIDIANO NAZIONALE

IL GIORNO

IL TELEGRAFO

Luce!

QNItninerari

QNSALUS

CATEGORIE

ABBONAMENTI

PUBBLICITÀ

Copyright ©2025 - P.Iva 12741650159 - ISSN: 2499-2968

[Dati Societari](#) [Privacy](#) [Impostazioni](#) [Privacy](#)