







Teoria del pesce rosso

**Andrea Bonzi** 





Abbonamento mensile:

6 € al mese



| Temporali Emili | Delitto Pi | Sonno classifi | Vivono in | Tumore pr | Carlino 14 |
|-----------------|------------|----------------|-----------|-----------|------------|
|                 |            |                |           |           |            |

CITTÀ V MENÙ V SPECIALI V VIDEO ULTIM'ORA Q

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..

n'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 trasmettera ai più pieceli il valore del ciba sana a della sestopibilità: 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





Acquista il giornale



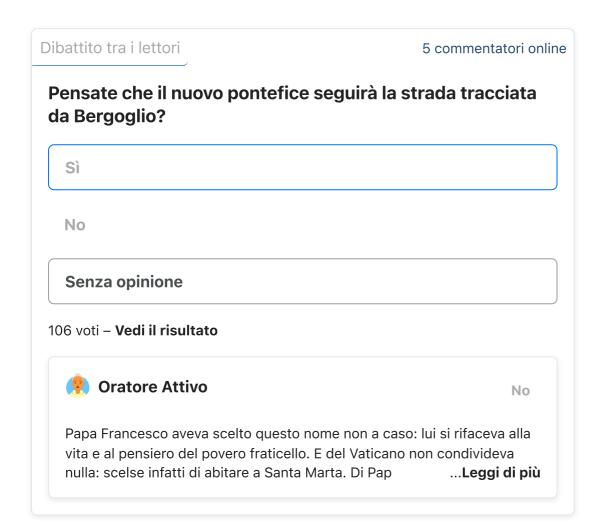
"Una corretta alimentazione è fondamentale e sul tema c'è sempre più bisogno di consapevolezza – conclude l'assessore alla scuola, Daniele Ara –. Queste iniziative sono un'occasione importante per dare un forte segnale".

|        |        | i . |
|--------|--------|-----|
| $\sim$ | $\neg$ |     |
| ч      | .u     | . U |

### © Riproduzione riservata

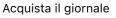
#### TAG DELL'ARTICOLO

#### **Eventi Cucina Ristoranti**













# QN 14 (il Resto del Carlino

Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di Monrif

LA NAZIONE QUOTIDIANO NAZIONALE IL GIORNO IL TELEGRAFO

QNItinerari QNSALUS

**CATEGORIE** 

**ABBONAMENTI** 

**PUBBLICITÀ** 

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

Dati Societari Privacy Impostazioni Privacy