



74 scuole aderenti, 220 professori e 6125 studenti coinvolti.

ECOLOGIA. GRANA PADANO CON GLI STUDENTI PER CONTRASTARE GLI SPRECHI IN CUCINA

Si conclude il contest lanciato dal Consorzio per sensibilizzare sul risparmio energetico e idrico

Desenzano d/G (Bs), 5 luglio 2018 – *“La salvaguardia dell’ambiente, delle risorse energetiche ed idriche è una sfida cruciale per la nostra società ed un dovere per ogni cittadino per un presente più sostenibile e, soprattutto, per garantire un futuro migliore alle prossime generazioni. Le grandi aziende e i grandi gruppi devono schierarsi in prima linea per sostenere queste cause. Grana Padano, grazie a progetti come #granapadanozerosprechi, da molto tempo contribuisce proponendo input positivi agli adulti di domani. In particolare, ci rivolgiamo a quelle future figure professionali nell’ambito dell’alimentazione che attraverso dei comportamenti virtuosi, come per esempio quelli di non sprecare cibo e acqua, potranno fare davvero la differenza”.*

Con queste parole Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, commenta il concorso *“#granapadanozerosprechi”*, lanciato dal Consorzio nell’ambito del progetto **“A scuola di cucina con Grana Padano”**, giunto ormai al tredicesimo anno. Questa edizione del progetto scuole ha voluto sensibilizzare gli adolescenti su tematiche cruciali per lo sviluppo sostenibile del Pianeta: la riduzione degli scarti alimentari, il risparmio energetico e un utilizzo parsimonioso delle risorse idriche. Gli studenti degli istituti aderenti al progetto che hanno accettato di partecipare al concorso hanno invitato una ricetta inedita e da loro ideata basata sul Grana Padano DOP e le proposte, caricate sulla pagina dedicata del sito www.granapadano.it, sono state votate da 3.886 utenti registrati.

Il progetto didattico **“A scuola di cucina con Grana Padano”**, da tredici anni si rivolge agli studenti delle classi quinte degli istituti Alberghieri e dei CFP (Centri di Formazione Professionale) a livello nazionale per far conoscere ai futuri operatori della ristorazione le caratteristiche e i molteplici utilizzi di Grana Padano. L’edizione 2017/2018 del format ha coinvolto 74 istituti, 220 docenti, 265 sezioni e un totale di 6.125 studenti di tutta Italia durante le 102 lezioni svolte.

In questa edizione ha sposato la causa anche **Lisa Casali**, scienziata ambientale, blogger e scrittrice, oltre che volto tv di Rai, La Effe e Gambero Rosso, testimonial di WWF e Ambassador di MSC (Marine Stewardship Council), raccontando anche alla sua community gli obiettivi che il Consorzio si è prefissato con questa iniziativa, che ha avuto una notevole risonanza sui canali Social di Facebook, Instagram e Twitter e superato le 45.000 visualizzazioni alla pagina del contest durante i 30 giorni di concorso.

I **tre vincitori** del concorso decretati in base ai voti degli utenti registrati sul sito zerosprechi.granapadano.it e che si sono aggiudicati l’iPhone X da 64Gb in palio sono stati: Alessia Conti dell’Istituto B. Lotti di Massa Marittima (GR) al primo posto con 693 voti; Michael Lucia dell’Istituto Giovanni Giolitti di Torino al secondo posto con 579 voti; Leonardo Miani dell’Istituto Arturo Prever di Pinerolo (TO) terzo con 365 voti. Ad essere premiate sono state anche le scuole di provenienza degli alunni: quella del primo classificato ha ricevuto un buono da 2.000€ spendibile per l’acquisto di attrezzature scolastiche, mentre quelle del secondo e del terzo una forma di Grana Padano DOP Riserva 20 mesi.