



Per educare al «valore del cibo»

Imparare a cucinare evitando gli sprechi. La "ricetta", utile e quanto mai attuale in questo periodo, sarà svelata venerdì prossimo dalle 18.30 alle 19.30 con un corso di cucina online, per tutti i cittadini di Albano Laziale, con lo chef Massimo Malantruccio, che si concentrerà sull'utilizzo delle parti degli alimenti che in genere non vengono considerate e scartate e su alcuni suggerimenti organizzativi e tecnici, non tralasciando un messaggio di cambio strutturale del modo in cui ci si approccia alle risorse alimentari. L'iniziativa è a cura del Comune di Albano Laziale e del Banco alimentare del Lazio.

Per partecipare al corso gratuito occorre iscriversi entro il 22 aprile all'indirizzo <https://malan.click/corsi>, compilando il modulo e seguendo le istruzioni. Tramite email sarà inviata la li-



Lo chef Massimo Malantruccio

sta degli ingredienti da tenere pronti per il giorno del corso e il link necessario per collegarsi. L'appuntamento fa parte di un più ampio progetto "Il valore del cibo", avviato lo scorso anno dal Comune di Albano Laziale, sempre in collaborazione con il Banco alimentare del Lazio e grazie a un finanziamento concesso da Città Metropolitana di Roma Capitale, che si concretizza su due tipologie di intervento: una campagna per un consumo responsabile e contro gli sprechi alimentari e un progetto di recupero dei prodotti freschi invenduti.

In quest'ultimo caso, i prodotti donati dai punti vendita aderenti (che possono godere di agevolazioni fiscali) vengono ritirati dai volontari di due strutture caritative del territorio che danno assistenza alle persone che vivono in difficoltà. (G.Sal.)

