

## VareseNews

### L'istituto de Filippi di Varese aderisce all"Alleanza Cuochi Slow Food"

**Pubblicato:** Giovedì 18 Novembre 2021



**L'Istituto Alberghiero De Filippi di Varese ha aderito alla rete dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food.**

**L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la ?filosofia di Slow Food** impegnandosi a cucinare materie prime locali e di qualità, prodotte da agricoltori, pastori, pescatori, ?norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali; valorizzare le produzioni locali sostenibili e virtuose, a partire dai Presìdi Slow Food, ?dall'Arca del Gusto alle Comunità di Cibo; dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro; ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare?. Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli ?produttori per promuovere prodotti buoni, puliti e giusti e salvare la ?biodiversità.

Sentendosi già partecipe di questi valori, visto che li propone ai propri studenti nei programmi studio è stato naturale da parte dell'Istituto aderire a questo progetto che vedrà **sinergie tra la Slow Food e la Scuola** con interventi di produttori locali, cuochi dell'Alleanza, aggiornamenti da parte di esperti di Slow Food, programmi su spreco, etichette, sostenibilità ambientale, cene con i prodotti dei Presìdi eccetera.

Nella giornata che l'ha presentata, il Preside **Giovanni Baggio** ha esposto le motivazioni dell'accordo

con Slow Food e il Presidente di Slow Food Lombardia **Claudio Rambelli** ha esposto le linee guida dell'Alleanza al pubblico dei ragazzi di terza particolarmente coinvolti nel progetto coordinati dal professore e chef **Alberto Broggin**.

Alla presentazione hanno partecipato alcuni produttori locali: in particolare **Samuele Cang** di Elleboro, i **coniugi Mazza** produttori di asparagi di Cantello, i cuochi dell'Alleanza **Luigi Pavanello** di Locanda Pozzetto e **Laura Roncari** del Molino del Torchio.

**Fabio Ponti** del direttivo regionale di Slow Food ha presentato il progetto SOPRALAPANCA, sulla filiera della capra in Lombardia.

**Claudio Moroni**, Fiduciario Slow Food Provincia di Varese, ha condotto l'incontro, terminato con una degustazione di cibo portato dai produttori intervenuti, oltre al miele di **Diego Frattini** e alla Formaggella del Luinese, arricchita e preparata dai ragazzi di terza insieme ad Alberto Broggin.

Un brindisi con il vino della **Cascina Ronchetto** di Morazzone ha concluso la giornata.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it