

UNIVERSITÀ

Concorso sulla migliore ricetta antispreco

► TERAMO

In occasione della giornata di prevenzione dello spreco alimentare che si tiene ogni anno il 5 febbraio l'università di Teramo lancia il contest "RiFood" per la miglior ricetta antispreco.

Le migliori ricette saranno poi preparate in una speciale cena a lume di candela che si terrà a mensa il 1° marzo in occasione di "M'illumino di meno" e saranno pubblicate in un e-book che verrà diffuso dall'università di Teramo. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Azienda per il diritto allo studio di Teramo. La perfetta ricetta antispreco dovrà: utilizzare cibo avanzato (pane secco, pasta, riso ecc.); riusare parti di alimento che solitamente vengono scartate (per esempio la buccia delle verdure); seguire la stagionalità degli alimenti e, naturalmente, essere buona e sana.

Il contest, che scade il 25 febbraio, è aperto a tutti ma una delle ricette sarà selezionata fra quelle inviate da studenti, docenti e personale amministrativo dell'università di Teramo. Per partecipare è necessario compilare il form all'indirizzo <https://www.unite.it/UnITE/ri-food> scrivendo la ricetta e il tipo di cibo "riusato". Il 26 febbraio una commissione di esperti dell'università selezionerà le migliori ricette che verranno preparate nella cena del 1° marzo a mensa. Le ricette avranno il nome dei vincitori del contest.

«Il contest», afferma il rettore **Dino Mastrocola**, «è l'occasione per sensibilizzare l'intera comunità dell'università di Teramo alla prevenzione dello spreco alimentare. Secondo l'Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici, ogni famiglia italiana spreca ogni mese in media 2,4 chili di alimenti pari a 28 euro per un totale di 8 miliardi di euro all'anno sull'intero stivale. Dobbiamo ammettere che siamo in presenza di un autentico paradosso, perché con tale cibo potremmo nutrire ben quattro volte i 795 milioni di abitanti sulla terra che soffrono la fame».