

Cucina anti spreco, premiati i giovani Chef

Si è svolta mercoledì 22 dicembre, presso la sede del Centro Metropolitano di formazione Alberghiero di Marino, la cerimonia di premiazione delle ricette vincitrici del concorso “MARINO NON SPRECA” preparate dagli allievi dell’istituto.



Il progetto, finanziato dalla Città Metropolitana di Roma Capitale in collaborazione con il Banco Alimentare è stato promosso dal Comune di Marino per sensibilizzare sull’importanza della riduzione degli sprechi alimentari. Il tema è stato illustrato durante la giornata dallo chef Massimo Malantrucco esperto divulgatore e dagli altri relatori presenti.

“Un evento davvero coinvolgente per tutta la giuria di cui sono onorata di aver fatto parte” ha dichiarato l’Assessore alla Cultura, Pubblica Istruzione e Politiche Giovanili Pamela Muccini presente all’evento. “E’ stata una esperienza impegnativa per tutti i ragazzi che hanno lavorato esprimendo tutta la loro creatività. Un importante valore quello del cibo che oggi, sulle nostre tavole, troppo spesso

[Read More](#)