



COMUNICATO STAMPA  
Torino 20 maggio

## **Saper cucinare per vivere meglio**

### **Banco Alimentare del Piemonte lancia il progetto FA.RI.NA**

**Insieme ai partner Ospedale San Giovanni Bosco, Piazza di Mestieri e Auchan**

**Il progetto FA. RI. NA. - FAcile, RIsparmioso, Naturale - nasce dall'analisi di un dato drammatico: 5,5 milioni di tonnellate di cibo in Italia - pari a 12 MM di € e al 17 % del consumo alimentare- vanno sprecate.** Mentre sempre più famiglie, spesso giovani, non hanno un giusto accesso al cibo e una buona qualità nutrizionale.

Per questo **Banco Alimentare del Piemonte**, da sempre impegnato in prima linea a fornire pasti e derrate ai più bisognosi, di un'equa nutrizione, ritiene importante **l'educazione ad un consumo di cibo sostenibile anche per le fasce di reddito più basso.** Scegliere e valorizzare la materia prima è una sapienza spesso dimenticata, mentre con pochi ingredienti e un po' di capacità e creatività è possibile creare un pasto sano, completo e gustoso.

*"Abbiamo osservato che sempre più spesso, soprattutto tra i giovani, s'ignorano regole del mangiar sano e cucinare bene, spendendo poco – osserva **Salvatore Collarino** Presidente BAP – . Ciò comporta, nel lungo termine, anche problemi di salute. Abbiamo quindi chiesto al Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica del San Giovanni Bosco, una valutazione sui prodotti da consumare per una buona dieta, ai ragazzi di Piazza dei Mestieri un aiuto pratico nel realizzare dal vivo un buon piatto e ad Auchan un aiuto nel donare ingredienti e ospitare gli show cooking educativi."*

Il risultato si traduce in **tre venerdì e sabati d'informazione alimentare e formazione gastronomica** in altrettanti punti vendita Auchan, gratuiti e aperti a tutti: il 22 e 23 maggio a Rivoli, il 29 e 30 maggio a Torino e il 5-6 giugno nell'ipermercato di Venaria.

L'attività si svolgerà presso le casse dei supermercati tra le **ore 18 e le 20** in uno stand di circa 4 metri, facilmente localizzabili e identificabili grazie al totem Banco Alimentare.

Chi si appresta a far la spesa settimanale troverà un volontario del Banco Alimentare, un medico dietologo o una dietista del San Giovanni Bosco e, ai fornelli, un giovane cuoco, che illustreranno come realizzare vari menù gustosi ed equilibrati. A tutti verrà consegnato un pieghevole con le norme base dell'alimentazione "Cosa mettere nel carrello" in cui sono illustrate anche tre ricette tipo.

In questa occasione **Banco Alimentare** non raccoglierà, ne distribuirà cibo essendo l'iniziativa esclusivamente educativa. Il **Banco Alimentare del Piemonte** che ogni anno recupera e gestisce la distribuzione di 5.100 tonnellate di derrate a 598 strutture caritative della nostra regione, aiutando 121.000 indigenti, vuole contribuire nel dare alcune linee guida e di orientamento corretto alle persone sul come avere una corretta alimentazione.

#### **Ufficio stampa**

Daniela Giuffrida - 338/7064585  
[giuffridaniela@gmail.com](mailto:giuffridaniela@gmail.com)

Maria Grazia Balbiano - 347/ 3007342  
[mg.balbiano@mariagraziabalbiano.com](mailto:mg.balbiano@mariagraziabalbiano.com)