|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**COMUNICATO STAMPA**

**Un piatto innovativo con le erbe del territorio: la sfida ecosostenibile dell’Urbani**

*Nuova tappa di Ali~Mens – GAME UPI, il progetto della Provincia di Fermo che coinvolge i giovani*

Una cucina, studenti dell’Alberghiero e un obiettivo: cucinare il miglior piatto che racconti i corretti stili di vita alimentari e al contempo valorizzi i prodotti del territorio.

Il progetto Ali~Mens della Provincia di Fermo di GAME UPI lunedì 18 novembre vivrà una giornata particolare all’interno delle aule del Polo Urbani di Porto Sant’Elpidio diretto dalla prof.ssa Laura D’Ignazi. Un vero concorso di cucina dal titolo ‘*Piante mediterranee…sulla tavola marchigiana’*. È la chiusura di un percorso, che va avanti da mesi, dedicato all’approfondimento teorico della storia e degli usi tradizionali di alcune materie prime vegetali dl territorio, erbe con rilevanza alimentare e officinale.

Ali~Mens si è articolato in questo anno su diversi momenti, da quelli ludici all’approfondimento fino a questo appuntamento culinario che la scuola ha preparato al meglio. “*Ci siamo dati una linea guida riassunta in ‘Cerco e creo’*. *Gli studenti* - spiega la professoressa Acciarri – *hanno inizialmente svolto attività legate ai corretti stili di vita: lezioni, conferenze, questionari. Poi, durante la seconda parte del percorso, hanno potuto conoscere le erbe grazie al supporto visitando i vivai Lauri a Pedaso e approfondendo, in due incontri, l’agricoltura biologica e l’utilizzo delle specie vegetali autoctone*”.

Ora la sfida che vedrà impegnati sei alunni delle classi quarte e quinte delle sedi di Porto Sant’Elpidio e Sant’Elpidio a Mare. “*Tra le prerogative di questo progetto* – riprende il presidente della Provincia Michele Ortenzi – *c’è quella di far vivere ai nostri giovani il benessere. Come spesso ripetiamo, la teoria è importante, ma per i giovani diventa fondamentale testarsi, provare, capire i benefici di quello che studiano. Ali Mens ha questa ambizione*”.

In particolare gli alunni dell’Urbani durante la gara di lunedì utilizzeranno: il finocchio marino (*Crithmum maritimum* L., il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*), l’anice Verde di Castignano (*Pimpinella Anisum* L.), l’elicriso (*Helichrysum italicum*), la salvia (Salvia spp.) l’origano (*Origanum* spp.), lo zafferano (*Crocus sativus* L., il corbezzolo (*Arbutus unedo* L.), l’arancio biondo del Piceno (*Citrus sinensis*). “Ogni pianta – precisa la docente – è stata studiata nelle sue caratteristiche nutrizionali e potenzialità di utilizzo”.

Durante il concorso, gli studenti dovranno realizzare un piatto che focalizzi l’attenzione sui corretti stili alimentari. “*Ma non solo* – aggiunge il Presidente Michele Ortenzi – *perché dovranno anche spiegarlo, dimostrando* *così di aver davvero conosciuto l’erba trovata. Per una terra come la nostra che è il cuore della dieta mediterranea, veicolarne i valori e principi è fondamentale. La gara non sarà solo una competizione, ma un momento di scambio di conoscenze personali e professionali. La creazione di nuovi piatti sarà un’occasione per riscoprire, utilizzare e promuovere materie prime dall’alto valore nutrizionale, spesso dimenticate, delle Marche*”.

A Giudicare i piatti dei sei finalisti (Carlorecchio Andrea, Colangelo Sara, Llano Martina, Petrini Sunina, Vignaroli Manuel, Zampaloni Riccardo Geremia) sarà una giuria composta da un agronomo, un docente, un rappresentante della Provincia di Fermo, un professore dell’Università Politecnica e dallo chef stellato Pierpaolo Ferracuti.

Il Progetto Ali~Mens della Provincia di Fermo è finanziato nel quadro dell’iniziativa G.A.M.E. UPI (G.iovani A.utodeterminazione M.ovimento E.mpowerment) – Fondo Politiche Giovanili, iniziativa promossa da UPI e finanziata dalla Presidenza del Consiglio dei ministri Dipartimento per le politiche giovanili ed il Servizio Civile Universale.

Fermo, 15.11.24

LA PROVINCIA DI FERMO