



**Politecnico
di Torino**

COMUNICATO STAMPA

DALLA MENSA DEL POLITECNICO DI TORINO UNA NUOVA SFIDA: PIATTI SANI, SOSTENIBILI E BUONI CON IL VINCITORE DI MASTERCHEF 3 FRANCESCO FEDERICO FERRERO

Anche il Rettore Guido Saracco testimonial – e aiuto chef – per un'iniziativa che propone un cambiamento delle abitudini alimentari

Torino, 13 giugno 2022



Risottino di farro e zucchine, insalata di patate, zucchine e fagiolini freschi, carpaccio di manzo: menù speciale, oggi alla mensa dipendenti del Politecnico di Torino, cucinato da uno chef d'eccezione, il **vincitore della terza edizione di MasterChef e medico nutrizionista Francesco Federico Ferrero**, ingaggiato dall'Ateneo per portare un contributo professionale al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione aziendale, guardando alla salute, ma anche al gusto e alla sostenibilità. Testimonial dell'iniziativa – e questa mattina aiuto chef – **il Rettore del Politecnico Guido Saracco**, che questa mattina ha indossato i panni del cuoco e ha contribuito alla preparazione del menù.

La ristorazione al Politecnico è da anni attenta alle filiere, alle stagionalità e privilegia i prodotti a Km 0 e biologici, ma l'ambizioso progetto si propone di migliorare ulteriormente, inserendosi in una situazione che il recente mutare delle condizioni socio-economiche e delle abitudini alimentari, anche in seguito alla pandemia, ha in alcuni casi reso più

complessa, come vediamo ogni giorno, ad esempio, per le difficoltà recenti dell'intera filiera alimentare, dalla ristorazione ai consumatori finali.

Ferrero, quindi, che ha cucinato insieme ai dipendenti dell'azienda di ristorazione che ogni giorno cucina circa 600 pasti per lo staff e i docenti dell'Ateneo, **ha proposto e cucinato un menù nella mensa interna della sede di Corso Duca degli Abruzzi 24.**

Alle prime ore del mattino, dietro i fornelli dei moderni locali che occupano il piano interrato dell'Ateneo, anche il Rettore ha accettato di mettersi in gioco in prima persona per dare una risposta concreta ad una semplice domanda: **come proporre cibo sano, appetibile, gustoso e rispettoso dell'ambiente a un'utenza ampia e eterogenea** come quella del personale del Politecnico?

È possibile invertire una tendenza che fa parte di un generalizzato peggioramento della qualità della vita nelle periferie, che possono contare su servizi meno efficaci di trasporto, cura, tempo libero e prevenzione?

Il dottor Ferrero si è presentato con pochi attrezzi del mestiere e solo due ingredienti, l'aceto che produce nella sua cantina e il sale di Cervia, ma con un obiettivo ambizioso: dimostrare che **anche in una mensa si possono coniugare sostenibilità, salute e sapore, e che da qui può partire il cambiamento di stili di vita e di abitudini sbagliate che arrivi fino alle periferie sociali.**

Sono pochi i criteri da seguire, ma possono fare la differenza: **semplicità, solo verdure di stagione fresche, l'utilizzo di tecniche di trasformazione dei cibi che garantiscano minori passaggi, maggiore appetibilità, maggior contenuto nutrizionale.**

"Questo è un primo passo a cui ne seguiranno altri, una progettazione condivisa che porti all'adozione di un menù ad alto tasso di sostenibilità, salute e sapore nell'offerta quotidiana della mensa e, attraverso la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti, ad acquisire una maggiore consapevolezza tra gli operatori, i fornitori e gli utenti del servizio. È un progetto importante per la qualità della vita dei nostri dipendenti, ma anche perché intendiamo proporre un progetto di successo che possa essere esportato, ispirando ad esempio politiche efficaci negli ambiti più sfidanti delle periferie sociali", ha commentato il Rettore **Guido Saracco.**