



## SCHEMA PROGETTO sulla SAN

<b>Comune/Consorzio</b>	<u>Settimo Milanese/ SettimoPero Welfood</u>
<b>Titolo progetto/ iniziativa/attività</b>	<b>“La cucina sostenibile”</b>
<b>Periodo di svolgimento (concluso, in corso, da...a...)</b>	<u>mese di maggio</u>
<b>Partenariato</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Comune di Settimo M.se</li><li>2) Società di ristorazione pubblica Settimopero Welfood Srl</li><li>3) Produttori agricoli del territorio</li><li>4) Scuole primarie del territorio</li><li>5) Associazione di volontariato “La Risorgiva” (Bosco della Giretta)</li><li>6) Gruppi di acquisto solidale</li><li>7) Parco Agricolo Sud Milano</li></ol>
<b>Obiettivi</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. conoscenza ed utilizzo di prodotti di prossimità</li><li>2. edibilità del prodotto: obiettivi zero scarto e utilizzo del 100% del prodotto</li><li>3. sostenibilità: cotture a risparmio energetico nelle cucine professionali e in quelle domestiche</li></ol>
<b>Attività</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• n° 2 interventi formativi mirati nelle scuole a cura del Tecnologo alimentare Dott.ssa Silvia Frontini</li><li>• Una giornata di studio per formatori: dalla conoscenza del prodotto alimentare, all’analisi comparativa, sino alla preparazione di un ricettario in laboratorio di cucina.</li><li>• Un buffet finale in forma di workshop con dimostrazione pratica e divulgazione dei materiali prodotti (relativamente sia all’evento sia al progetto REALSAN)</li></ul>
<b>Risultati</b>	<b>formazione pratica e teorica sulla “cucina sostenibile”</b>
<b>Altro (commenti, osservazioni, N.B....)</b>	<b>Costi previsti:</b> € 3000,00 <b>Fattibilità:</b> il progetto si realizza a condizione che venga assegnato il finanziamento previsto dal progetto REALSAN; dall’entità dello stesso dipenderanno i dettagli esecutivi, che verranno redicontati.



This project is funded by the European Union

Milano



Comune  
di Milano