

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1004 del 07/05/2024

Quaranta appuntamenti in altrettante cucine delle residenze San Bartolameo e Mayer: ieri sera la visita della presidente di Opera Universitaria Maria Laura Frigotto e del presidente della Cooperativa Samuele Luca Pedrotti

Studentati sostenibili: un corso di cucina per fare comunità

Profumi che si diffondono per tutto il piano, rumore di pentole e voci in sottofondo di giovani che trascorrono una cena in compagnia: ecco cosa succede dallo scorso dicembre nelle quaranta cucine delle residenze San Bartolameo e Mayer. L'occasione è un corso di cucina sostenibile, organizzato da Opera Universitaria con la collaborazione della Cooperativa Samuele, rivolto agli ospiti degli studentati universitari. Ieri sera si è tenuta la visita della presidente di Opera Universitaria Maria Laura Frigotto e del presidente della Cooperativa Samuele ai ragazzi dello studentato Mayer.

“L’iniziativa nasce dal desiderio di favorire comportamenti virtuosi all’interno delle nostre strutture in un modo semplice, concreto e innovativo. Sera dopo sera, infatti, quello che era iniziato come un semplice corso di cucina si è trasformato in un’occasione per fare comunità e vivere lo spazio comune come se fosse la cucina di casa propria”, queste le parole della presidente Frigotto.

La formula è molto semplice: due chef indicati dalla Cooperativa Samuele, Antonio Lombardo e Paulo Vasconcelos, entrano nelle cucine degli studentati, portando cibi di stagione che cucinano insieme agli ospiti, insegnando come evitare gli sprechi, riutilizzare gli ingredienti e differenziare in maniera corretta. Come spiega il presidente Pedrotti: “Il tema della sostenibilità ambientale è sempre stato un valore centrale in tutte le attività sociali della Cooperativa Samuele, sia nella filiera produttiva dei laboratori, sia nella promozione di diversi progetti e azioni sul tema. Proprio utilizzando le competenze maturate dalla cooperativa nell’ambito della formazione e del consumo critico, è stato ideato insieme ad Opera Universitaria questo progetto di cittadinanza attiva con l’obiettivo di diffondere tra gli studenti la cultura dell’alimentazione sostenibile e della gestione responsabile del bene comune. Tema cruciale in un luogo comunitario come uno studentato, vissuto da persone con origini e sensibilità differenti”.

L’adesione è stata inizialmente timida, per trasformarsi in un appuntamento molto atteso dai circa 1000 ospiti delle residenze. Come racconta Antonio Lombardo: “I piatti sono scelti sempre un po' per caso, a seconda dei prodotti di stagione forniti dalla cooperativa, ma seguendo anche i suggerimenti dei partecipanti. Il risultato è un menù sempre diverso, con piatti della tradizione contaminati da spezie, odori e suggestioni dei numerosi paesi di provenienza degli ospiti”.

Un’integrazione culinaria che funziona e che si manifesta anche nella lingua parlata in queste serate, l’inglese, paradigma di una generazione di giovani che non ha bisogno di mettere a tema la multiculturalità, che ma che la vive e la rende concreta nel quotidiano.

Un’esperienza positiva, dunque, come ci racconta Javiera, studentessa internazionale che vive al Mayer: “Questo corso è stata un’occasione per imparare a cucinare piatti semplici e sani, ma anche per conoscere tanti ragazzi che, come me, si trovano lontani dal proprio paese.” E ancora Aleksander, studente che vive nella residenza San Bartolameo e appassionato di cucina: “È stato bello poter proporre al cuoco i piatti che avevamo voglia di imparare, ma soprattutto poterli poi mangiare poi in compagnia. Un modo per sentirsi più a casa, dando allo stesso tempo una mano all’ambiente”.

Immagini a cura dell'Ufficio stampa PAT
<https://www.youtube.com/watch?v=PldqiKI1gXU>

Maria Laura Frigotto presidente Opera Universitaria
<https://www.youtube.com/watch?v=fbsO7U4EJQ8>

Luca Pedrotti Presidente Cooperativa Samuele
<https://www.youtube.com/watch?v=pfczRn8IAr0>

Antonio Lombardo cuoco
<https://www.youtube.com/watch?v=byjVh03gEZ4>

Alexander Fragomeno studente
<https://www.youtube.com/watch?v=5xy93aNPiGc>

Faviera Dahud studentessa
<https://www.youtube.com/watch?v=WFXTMQBgVxI>

Service video:
https://drive.google.com/drive/folders/1vMGTfoDPvyYv3QjPWw65CAOoGrg6V1QF?usp=drive_link

(lc)