

Comunicato stampa

CHEF PERBELLINI TORNA TRA I BANCHI DI SCUOLA

ProgettoMondo Mlal e Giancarlo Perbellini salgono in cattedra per promuovere tra i più giovani un'alimentazione sana e senza sprechi

Verona – Educare bambini e ragazzi a nutrirsi con gusto, variando gli alimenti ed evitando sprechi: l'ong **ProgettoMondo Mlal** e lo chef bistellato **Giancarlo Perbellini** uniscono le proprie forze coinvolgendo i giovani allievi delle scuole veronesi in questo progetto, già attuato con successo nel 2015 e nel 2016.

Giancarlo Perbellini, il prossimo **29 marzo** dalle ore 8.30 alle 10.00, incontrerà i bambini delle terze elementari dell'Istituto Giosuè Carducci di Borgo Venezia e, il **5 aprile**, terrà una lezione di circa un'ora e mezza, a partire dalle 8.30, presso la scuola media Mario Mazza di Borgo Roma: sotto la sua guida, e con il suo aiuto, cinquantuno studenti avranno la possibilità di realizzare ricette sane e allo stesso tempo creative, due tratti che contraddistinguono la cucina dello chef scaligero.

Anche grazie a queste qualità, il suo ristorante "**Casa Perbellini**", in piazza san Zenò a Verona, ha conquistato nel 2015, a soli dodici mesi dall'apertura, due stelle Michelin: il "cuoco artigiano", come Giancarlo Perbellini stesso ama definirsi, ha infatti sconvolto il modo di proporre la cucina gourmet, nel segno della semplicità complessa e puntando al riconoscimento di ciò che si mangia.

Da anni, inoltre, collabora al **progetto "Mamma"** promosso dall'ong veronese per combattere la malnutrizione in Burkina Faso: grazie all'impegno dei volontari di ProgettoMondo Mlal, viene spiegato alle mamme dei piccoli burkinabé come selezionare e cucinare gli alimenti presenti nel loro territorio, sfruttando e valorizzando così le risorse di cui possono disporre. Una corretta educazione alimentare, secondo chef Perbellini, deve essere infatti coltivata sin dall'infanzia: *"I bambini vanno spinti molto presto a conoscere e ad ascoltare ciò che mangiano"* – sottolinea – *"Ai più piccoli va data da mangiare qualunque cosa, con saggezza e moderazione, per dare loro un ampio ventaglio di gusti che possano restare nella memoria. Così da grandi, continueranno ad apprezzare la cucina buona e anche equilibrata"*.

In questa insolita esperienza didattica, lo chef sarà affiancato dagli operatori di **ProgettoMondo Mlal**: dal 1966, anno della sua fondazione, l'ong lotta contro la malnutrizione nel Sud del Mondo, senza però perdere di vista l'Italia, dove orienta i propri sforzi per diffondere il concetto di sostenibilità, anche in tavola. *"La malnutrizione, ovvero l'ipo o ipernutrizione – evidenzia la responsabile del settore educazione di ProgettoMondo Mlal, Rossella Lomuscio – è un problema dalle dimensioni impressionanti che riguarda tutti, Paesi poveri e Paesi ricchi, perché incide irrimediabilmente sullo sviluppo fisico e cognitivo dei bambini malnutriti di*

oggi, ma anche perché minaccia da vicino la sostenibilità dell'intero pianeta. L'ingresso di Perbellini a scuola aiuta a responsabilizzare i ragazzi in modo originale e autentico, portando in "cattedra" un vero e proprio Maestro dei fornelli".

Ufficio Stampa Giancarlo Perbellini

Patrizia Adami

M: patrizia@clabcomunicazione.it

patrizia.adami@clabcomunicazione.it

Mob: +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

M: carlotta@clabcomunicazione.it

Off: +39 045 581893

Ufficio Stampa ProgettoMondo Mlal

Chiara Bazzanella

M: ufficiostampa@mlal.org

[Mob. 3386848788](tel:3386848788)