



## **Iper, La grande i ed Eurofishmarket lanciano il progetto “L’APPETITO VIEN STUDIANDO”**

***Un progetto rivolto alle scuole per formare giovani e famiglie  
a un'alimentazione consapevole:  
per un vivere etico e di qualità.***

***Si è concluso il 7 febbraio con successo a Milano il progetto pilota dedicato  
alla pesca e alla conoscenza dei prodotti ittici.***

Milano, febbraio – **L'Istituto Comprensivo Teodoro Ciresola, l'Iper, La grande, il Dutch Fish Marketing Board ed Eurofishmarket** hanno sviluppato e concluso la prima edizione del progetto: **“L'appetito vien studiando”**, volto a stimolare, informare e formare i ragazzi alla conoscenza degli alimenti, per creare futuri consumatori consapevoli e figure professionali competenti.

Dopo aver ricevuto il prestigioso premio l'Ethic Award 2010 (fine novembre 2010) con il progetto **“Amo il pesce pescato all'amo”**, Iper la Grande i, con **“L'appetito vien studiando”**, intende oggi consolidare il suo impegno a dar vita a un commercio responsabile e a educare il consumatore, fin da giovane, a un consumo equilibrato e naturali, secondo principi etici e responsabili.

**Il progetto pilota** si concentra nell'ambito dei prodotti ittici. Viene realizzato a Milano e si articola **in tre giornate** interamente dedicate alla formazione di circa 200 ragazzi di prima media in materia **di prodotti ittici** che, come confermano numerosi studi scientifici, sono alimenti chiave per una corretta e sana alimentazione e una buona crescita.

La prima e la terza giornata sono state rappresentate da incontri in classe con una valenza principalmente teorica e didattica. **La seconda invece è un'uscita sul territorio e si è svolta presso l'Ipermercato di Milano Portello.**

La prova pratica degli alunni si è articolata come segue: acquisto del pesce presso il punto vendita Iper verificando a banco correttezza delle etichette e gestione generale dei prodotti, verifica del prodotto acquistato con la valutazione della freschezza e della specie, preparazione e cucina del pesce presso la Scuola di cucina **Quaderni e Fornelli** ubicata sopra all'ipermercato. Qui, con la guida esperta del cuoco Marcello Leoni e professionisti del settore ittico, i giovani hanno avuto la opportunità di impararne trucchi per riconoscere freschezza, specie alternative, tecniche di pesca sostenibili e gusto dei prodotti che hanno loro stessi scelto e osservato cucinare.

Nella parte finale del progetto (terza giornata) i ragazzi sono stati chiamati ad esprimere la loro creatività nell'interpretazione dell'esperienza vissuta e delle nozioni apprese. A loro è affidato il compito di realizzare elaborati che, dopo un attento esame da parte di un apposito comitato, saranno tenuti in considerazione per essere selezionati e promossi durante **la campagna di comunicazione** dalla Grande i attraverso il loro Direttore creativo Norberto Civardi, famoso autore di numerosi spot televisivi e marchi aziendali.

E' stato affrontato un test di valutazione multimediale con gruppi di 3 studenti per pc e i risultati sono stati assolutamente positivi con una media di 14 risposte corrette su 16.

I ragazzi dopo questo percorso formativo parteciperanno a numerosi concorsi utili ad un ripasso della materia e soprattutto ad amplificare la loro creatività ed il loro interesse per il settore (Elephant parade, concorso MIPAF pubblicità, Marinando, calendario, concorso Iper)

Personaggio chiave e protagonista del progetto è **Paolo Tropiano**, proveniente da una famiglia di pescatori da generazioni e responsabile del settore ittico di Iper, La grande i. Attraverso il racconto della sua storia, sarà in grado di trasmettere ai giovani la passione e l'amore per questo mestiere.

Significativo anche il coinvolgimento della Guardia Costiera, che partecipa portando l'esperienza dei propri uomini, veri e propri angeli custodi della spesa del consumatore in tema di tutela commerciale. Così come le figure del veterinario specializzato in ispezione dei prodotti ittici (Valentina Tepedino) e del Tecnologo alimentare (Giulio Tepedino).

Il suddetto progetto ha infatti dato l'opportunità ai ragazzi anche di verificare diverse professionalità utili nel settore dell'alimentazione anche al fine di un possibile loro indirizzo futuro nel mondo del lavoro.

Il progetto prevede prossime tappe sul territorio nazionale: ha, infatti, già ricevuto richieste di replica in Lombardia, in Veneto nelle Marche e in Emilia Romagna.

*Presente in 7 regioni d'Italia con 26 ipermercati a insegna "Iper, La Grande i", il Gruppo Finiper è nato in Lombardia nel 1974 e conta oggi oltre 650.000 mq. di superficie commerciale coperta e quasi 8000 dipendenti. Rendere la qualità accessibile a tutti: questa è la mission del Gruppo. Rispettare il cliente a 360°, salvaguardare l'armonia uomo/ambiente, gestire grandi volumi mantenendo massima e costante la cura di ogni particolare: questi i valori su cui da sempre si fonda la filosofia della Grande i.*

**Per ulteriori informazioni:**

**Valentina Tepedino**

[info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it) –cell. 338.3148120

[www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)

Luca Burgazzoli

tel. 02.39207111 – cell. 335.1005767

luca.burgazzoli@iper.it