

PRESENTAZIONE DI I RENDEZ VOUS DE L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Il 29 e 30 aprile, il Campus di Formazione CCI,
in collaborazione con la Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia - La Spezia - Savona,
Signum SCC e Confcommercio Impresa per l'Italia Nord Sardegna organizza **Les Rendez-Vous de l'Alimentation Durable**

Giovedì 29 e venerdì 30 aprile 2021, al Borgo Campus, si terranno **Les Rendez-Vous de l'Alimentation Durable**. Questo evento fa parte di un progetto europeo dal titolo **Giovani in Movimento (GIM)**, che associa il dipartimento Istruzione-Formazione del CCI di Corsica e, tra gli altri, la Camera di Commercio Riviere di Liguria - Imperia - La Spezia - Savona.

Questo progetto si propone di offrire ai giovani attività di formazione incentrate **sulla conoscenza delle produzioni agroalimentari locali** e tipiche, in un'ottica di promozione turistica e commerciale.

__ Nell'ambito del programma **Les Rendez-Vous de l'Alimentation Durable**, giovedì 29 aprile dalle 18:00 si terrà una conferenza **online**, ospitata da Luis Barraud e tre esperti, e sarà organizzata **una sfida culinaria** per gli studenti del campus di Bastia e d'Amperà Giovedì 29 e venerdì 30 aprile.

L'evento si sviluppa quindi attorno a 2 assi: da un lato, una **sfida** culinaria che renderà gli studenti consapevoli delle **problematiche** e del know-how del settore agroalimentare, dall'altro un **Rendez-Vous du Campus** dedicato espressamente al tema del cibo sostenibile.

> Una conferenza sul l'alimentazione sostenibile

La conferenza sarà moderata da Luis Barraud, imprenditore e comunicatore nel campo della transizione alimentare e agricola, e avrà come tema: **"Al momento di tutti gli allarmi ecologici, come potremmo definire e costruire cibo sostenibile?"**

Per partecipare alla conferenza online, invitiamo tutte le parti interessate a registrarsi su www.formation-ccihc.fr o al seguente link: <https://bit.ly/3dleHoG>.

> Una sfida culinaria, trasmessa tramite Facebook Live

In collaborazione con Amperà (scuola di cucina), il programma è pensato per sensibilizzare studenti, imprenditori e partecipanti, in modo divertente, **sulle principali sfide del settore agroalimentare !**

Le squadre dovranno offrire un menu completo, basato su ingredienti prescritti dalla produzione locale. La sfida culinaria si svolgerà giovedì 29 e venerdì 30 aprile. Gli stream su Facebook Live si svolgeranno dalle ore 10.00 di venerdì 30 aprile e le degustazioni inizieranno alle ore 13.00.

settore agroalimentare, esperti in tema di alimentazione sostenibile, studenti delle scuole superiori, funzionari eletti, cittadini interessati all'argomento, ecc.).