



Co-funded by  
the European Union

## Newsletter n.3 Novembre 2023

### Dai un'occhiata alla newsletter VET LOVES FOOD n.3

Benvenuti all'ultima edizione della newsletter VET LOVES FOOD!

In questa edizione scoprirete una serie di news interessanti sulle recenti attività, gli incontri, i risultati e altre notizie interessanti del progetto VET LOVES FOOD degli ultimi mesi. Buona lettura!

### Study visit di progetto presso il Centro di formazione ENAIIP Veneto a Conegliano, Italia



*Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.*

Il partner di VET LOVES FOOD, ENAIP Veneto, ha avuto l'opportunità di ospitare partecipanti provenienti da Spagna, Italia, Portogallo e Belgio per un evento formativo congiunto che si è svolto dal 6 al 10 novembre a Conegliano, cittadina vicino a Treviso, in Italia, per testare i moduli del nostro [corso di e-learning](#), **From Waste to Taste**, sull'[HUB online di VET LOVES FOOD](#).

[LEGGI TUTTO](#)

### 3° Incontro transnazionale di progetto a Firenze, Italia



Il team di VET LOVES FOOD si è riunito nuovamente per il 3° Meeting transnazionale del progetto il 4 e 5 luglio. Questa volta, i partner si sono riuniti a Firenze, in Italia, per approfondire le prossime fasi dei risultati 2 e 3. L'incontro si è concentrato sull'avanzamento del modello sostenibile e di prevenzione degli sprechi alimentari di VET LOVES FOOD, promettendo sviluppi entusiasmanti nella missione del progetto. Restate sintonizzati per gli aggiornamenti sul nostro lavoro per un futuro più verde e sostenibile nell'educazione culinaria.

[PER SAPERNE DI PIÙ SULL'ATTIVITÀ DI VET LOVES FOOD SU INSTAGRAM](#)

*Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.*

## Manuale pratico



Nell'ambito del secondo risultato del progetto, il team di VET LOVES FOOD è lieto di informarvi che il Manuale pratico per la prevenzione dello spreco alimentare e la valorizzazione delle ricette tradizionali e dei prodotti locali è ora disponibile sul nostro sito web in inglese. Le versioni in italiano, spagnolo e portoghese saranno presto disponibili. Cliccate sul pulsante qui sotto per leggere la versione in inglese.

[LEGGI TUTTO](#)

## La sfida virtuale RETHINK FOOD



*Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.*

Il progetto VET LOVES FOOD ha lanciato la RETHINK FOOD Virtual Challenge 2023, che si è svolta online nei mesi di maggio e giugno.

In questo concorso, chef e formatori hanno presentato diverse ricette di cucina in linea con specifiche criteri eco-friendly: ridotta impronta ecologica, bassi sprechi alimentari, valorizzazione di ricette tradizionali e prodotti locali.

Siamo lieti di annunciare i tre fortunati vincitori di questa sfida virtuale:

1. Quoquo Modo - Gruppo Zefiro (1<sup>st</sup> posto) - Piatto: [Ravioli di farro ripieni di pecorino liquido serviti con ciliegie in agrodolce e salsa di fave.](#)
2. Joana Carlos, studentessa della Escola de Hotelaria e Turismo de Porto (2<sup>nd</sup> place) - Piatto: [Sugarello affumicato con scaglie di verdure, couscous portoghese e salsa all'arancia.](#)
3. Raúl Salinas, studente della Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (3<sup>rd</sup> place) - Piatto: [Economico.](#)

Come premio, i vincitori avranno l'opportunità di partecipare a una e-masterclass tenuta da ESHBI nel febbraio 2024!

È possibile fare clic sui nomi dei piatti per verificarne le ricette. Scoprite altre ricette nella [sezione Ricette sostenibili del sito qui.](#)

GUARDA LE RICETTE VINCENTI

## Il Manifesto VET LOVES FOOD



*Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.*

Siete curiosi di conoscere la nostra missione di lotta allo spreco alimentare nei settori HORECA e dell'istruzione? Leggete il Manifesto VET LOVES FOOD per capire i nostri obiettivi, l'importanza della riduzione degli sprechi alimentari e l'impatto collettivo che vogliamo ottenere. Scoprite le nostre priorità e imparate come i singoli individui della filiera possono contribuire a questa causa vitale. Sottoscrivete subito il Manifesto per immergervi con noi nel nostro impegno per un mondo più sostenibile!

[PER SAPERNE DI PIÙ SUL MANIFESTO](#)

## Il compostaggio: Verde, facile e buono per il pianeta



Scoprite il potere del compostaggio: trasformare gli scarti alimentari in "oro nero" per giardini più sani e un pianeta più verde. Con un terzo del cibo sprecato ogni anno, il compostaggio è una soluzione sostenibile che riduce la produzione di metano nelle discariche. Facilmente praticabile a casa, il compostaggio migliora la struttura del suolo, riduce la necessità di fertilizzanti sintetici e favorisce una maggiore resa dei raccolti.

[LEGGI TUTTO](#)

## Partnership di progetto



**Sii parte del cambiamento!**

**Seguitemi su [Instagram](#) e visitate il [sito web del progetto](#)**