



Iper, La grande i lancia “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.***

***Partito con successo a Milano il progetto pilota dedicato alla pesca e alla
conoscenza dei prodotti ittici.***

**giovedì 3 febbraio 2011 dalle ore 9.00 alle 16.00 la prova pratica degli alunni
presso Iper, La grande i a Milano-Portello**

Milano, febbraio – **Iper, La grande i**, da sempre impegnata nella sensibilizzazione del consumatore per una spesa consapevole e nella salvaguardia dell'equilibrio uomo-ambiente, lancia una nuova iniziativa nell'ambito del progetto I Naturale, il marchio dedicato alla CSR dell'insegna: **“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, realizzato in collaborazione con Eurofishmarket e altri numerosi sponsor, si concentra nell'ambito dei prodotti ittici. Viene realizzato a Milano e si articola **in tre giornate interamente dedicate alla formazione di 70 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 rappresentate da incontri in classe con una valenza principalmente teorica e didattica. **La seconda invece è un'uscita sul territorio e ha luogo giovedì 3 febbraio dalle ore 9.00 alle 16.00 presso l'Ipermercato di Milano Portello.**

La prova pratica degli alunni si articola come segue: visita del punto vendita, acquisto del pesce, preparazione e cucina del pesce presso la Scuola di cucina **Quaderni e Fornelli** ubicata sopra all'ipermercato. Qui, con la guida esperta di chef di rilievo e professionisti del settore ittico, i giovani

avranno l'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 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.

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.

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:

Ufficio stampa

Luca Burgazzoli

tel. 02.39207111 – cell. 335.1005767

luca.burgazzoli@iper.it