

IVG

Campagna “M’illumino di meno”, la cena al lume di candela dell’istituto Migliorini di Finale presentata a “Caterpillar” su Radio2

di **Redazione**

27 Gennaio 2023 - 14:06



Finale Ligure. Ha attirato l’attenzione dei conduttori Massimo Cirri e Sara Zambotti e quindi ha meritato un rapido passaggio nella trasmissione “Caterpillar” la [cena al lume di candela](#) organizzata dall’istituto Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure nell’ambito di “M’illumino di meno”, la campagna di sensibilizzazione sul risparmio energetico e gli stili di vita sostenibili lanciata nel 2005 proprio dalla trasmissione di Rai Radio 2.

La campagna quest’anno ha una nuova veste istituzionale. E’ stata infatti istituita la giornata nazionale del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili nella data del 16 febbraio, anniversario dell’entrata in vigore del protocollo di Kyoto.

Come ogni anno le scuole di ogni ordine e grado sono invitate a organizzare una o più iniziative legate ai temi del risparmio energetico e della sostenibilità: spegnimenti, lezioni di educazione ambientale, pranzi anti spreco nelle mense scolastiche, iniziative di bike to school o di messa a dimora di alberi nei giardini dei plessi.

L’Alberghiero Migliorini, aderisce all’iniziativa organizzando una cena a lume di candela aperta al pubblico come da menu. Sarà allestita una postazione di book crossing per lo scambio dei libri usati.

A presentare l'iniziativa è stata la vice preside Stefania Arata, che all'istituto finalese insegna proprio scienze degli alimenti e quindi "come creare una dieta equilibrata, come mangiare sano e il rapporto tra alimentazione e sostenibilità". Presentando la cena ([qui](#) la registrazione, con l'intervento al minuto 37), la vice preside ha spiegato ai conduttori: "Quando avete presentato i temi della nuova edizione di 'M'illumino di meno', ci siamo subito attivati. Nel nostro istituto progettiamo spesso menu sostenibili basati su prodotti del territorio, a chilometro zero, quindi abbiamo aderito senza pensarci un attimo".

Il menu della cena del 16 febbraio propone, tra gli altri piatti, il coniglio alla ligure, il budino di castagne (essiccate nei tecci di Calizzano e presidio Slow Food) e risotto agli agrumi con arance pernambucco. [Qui](#) il menu completo.

La cena è andata "sold out" in brevissimo tempo, perciò l'istituto ha deciso di organizzare una nuova serata per il 3 marzo: prenotazioni al numero 019691245 (Vincenzo Lutrelli).