

GAIA CON IL KOMPOST A TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO

GAIA all'interno dello stand di IREN per accendere i riflettori sull'economia circolare del cibo

GAIA, in partnership con IREN, SLOW FOOD e il CIC (Consorzio Italiano Compostatori) parteciperà alla 15^a edizione di Terra Madre-Salone del Gusto di Torino dal 26 al 30 settembre: nello stand per scuole e famiglie di EDUIREN ci sarà il **Kompost di qualità prodotto nell'impianto di compostaggio, digestione anaerobica e produzione biometano a San Damiano d'Asti**.

Il tema della manifestazione di quest'anno "Siamo Natura" si basa su un uso consapevole del cibo e dei suoi scarti, GAIA con il suo Kompost darà evidenza della circolarità del processo: dagli scarti di cibo si ottiene un ammendante prezioso per i terreni dove cresceranno le materie prime per realizzare nuovo cibo da portare sulle nostre tavole.

All'interno del proprio spazio, IREN organizza un programma ricco di eventi e workshop che punteranno l'attenzione sull'impatto degli sprechi alimentari che generano rifiuti e la necessità di una loro corretta gestione. Grazie al coinvolgimento di influencer sui temi della cucina sostenibile e della lotta agli sprechi nell'area *talk* di Terra Madre all'interno della rubrica **The Taste of Zero Waste**, e alla presenza di alcuni allievi della scuola professionale "La piazza dei Mestieri" che animeranno lo stand di IREN con **sessioni di bartending e show cooking**, saranno proposte **ricette realizzate con ciò che in genere, cucinando, siamo abituati a buttare**. Sarà possibile visitare lo stand e partecipare gratuitamente ai workshop da giovedì 26 settembre a lunedì 30 settembre secondo il programma consultabile al seguente indirizzo:

<https://www.gruppoiren.it/it/media/campagne/terra-madre-salone-del-gusto-2024-essere-natura-iren.html>

Il Kompost di GAIA verrà distribuito a partire dalla giornata di domenica all'interno dello spazio Slow Food "Orto in una stanza" in occasione dell' **"Organic waste is not waste"**, un talk organizzato dalla divisione educational del Gruppo Iren e dedicato alle curiosità legate alla frazione organica dei rifiuti.

Si tratta di un' occasione in cui i visitatori avranno l'opportunità di parlare con professionisti in grado di dare informazioni sulle modalità di utilizzo dell'ammendante, *"un prezioso alleato in agricoltura"* sottolinea **il Presidente di GAIA dott. Giancarlo Vanzino**, *"per le sue proprietà chimico fisiche (aumento di sostanza organica, buon apporto di azoto, fosforo e potassio) per gli effetti sull'ambiente (combatte la desertificazione dei suoli, favorisce una maggior ritenzione idrica e conseguentemente una minor necessità di irrigazione delle colture, contiene le emissioni climalteranti di CO₂) ma anche perché economicamente competitivo rispetto ai più costosi concimi chimici, prodotti mediante reazioni di laboratorio e non con un procedimento più compatibile con l'ambiente come quello all'impianto di GAIA a San Damiano d'Asti (www.gaia.at.it)"*.

Terra Madre Salone del Gusto di Torino nasce nel 1996 per iniziativa di Slow Food la cui rete, ormai diffusa nei 5 continenti, realizza il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari. Centrale, tra le tematiche, la riflessione sulle principali questioni di attualità- come la crisi climatica, il ruolo delle multinazionali nel sistema alimentare, la giustizia lungo la filiera del cibo, il futuro delle aree interne e delle terre alte, la concreta possibilità di nutrire l'umanità attraverso modelli agricoli che rispettino la natura-, grazie ai contributi di nomi di fama internazionale e alle testimonianze di attivisti e produttori.

Per ulteriori informazioni su Terra Madre-Salone del Gusto: <https://2024.terramadresalonedelgusto.com/>

Comunicato stampa 12/2024

Asti, 24/09/2024

Prot. n. 2024-07957