



“THE TASTE OF ZERO WASTE”

IREN PROTAGONISTA A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2024

Sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare e sulla riduzione dei rifiuti, educando a una loro corretta gestione: è questo l'intento, racchiuso nel claim ***The taste of zero waste***, che guida la partecipazione del Gruppo Iren a **Terra Madre Salone del Gusto 2024**, la manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto che si terrà a Parco Dora, a Torino, dal 26 al 30 settembre.

Si consolida così una sinergia radicata in una forte condivisione di valori, dall'impegno per la sostenibilità alla salvaguardia dell'ambiente, che riflettono gli obiettivi del Piano Industriale 2030 del Gruppo.

Iren, sponsor dell'evento, sarà infatti presente con un proprio spazio a Parco Dora: partendo dal messaggio-guida sarà possibile scoprire il piacere di essere più sostenibili attraverso un racconto sull'uso consapevole del cibo e dei suoi scarti. Realizzato con materiali e finiture in legno riciclato, lo stand Iren sarà organizzato in diverse aree, che ospiteranno un ricco palinsesto di attività durante tutti i giorni della manifestazione.

Al centro il *Bancone Showaste Cooking*, dove i visitatori potranno assistere a sessioni di **bartending e show-cooking** dedicati alla valorizzazione di quelle parti degli ingredienti che si è soliti gettare: tra le ricette proposte ci saranno pancake dolci e salati, una tisana di barbe e gambi di finocchi e uno speciale mojito alla mela verde. A condurre gli show-cooking saranno gli studenti de *La Piazza dei Mestieri*, istituto di formazione professionale che accoglie ogni anno circa cinquemila giovani italiani e stranieri nelle sue sedi di Torino, Milano e Catania, e che quest'anno festeggia i suoi venti anni di attività. Una realtà aperta e accessibile che si prefigge di contrastare l'abbandono scolastico e favorire l'inclusione sociale: un obiettivo che aderisce alla visione e all'impegno di Iren verso l'istruzione e la formazione sul territorio.

L'*Area Talk* ospiterà invece appuntamenti dedicati alla cucina sostenibile e alla lotta agli sprechi con il **coinvolgimento di divulgatori e influencer** all'interno della rubrica ***The Taste of Zero Waste Lab***: si partirà venerdì 27 con l'appuntamento con la creator Greta Volpi (@greenonthebeam) dedicato ai comportamenti sostenibili nella vita di ogni giorno, mentre sabato 28 l'esperto di cucina anti-spreco Alessio Cicchini (@rucolaaa) condurrà i presenti alla scoperta di una ricetta originale realizzata gli scarti commestibili degli ortaggi. Domenica, infine, la cuoca *green* Cristina Mauri



(@good_food_lab) illustrerà le regole di una cucina consapevole e a basso impatto. Tutti e tre gli appuntamenti si svolgeranno alle ore 15.

A rendere iconico e riconoscibile lo spazio sarà un grande mappamondo che richiamerà la centralità dei temi legati alla tutela dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile e sarà lo spot designato per i visitatori che vorranno condividere l'esperienza allo stand sui propri canali social.

Con Eduiren, divisione educational del Gruppo, l'azienda sarà inoltre presente all'interno programmazione dello spazio Slow Food "Orto in una stanza": **giovedì 26 e domenica 30 settembre, alle ore 16.30**, doppio appuntamento con "**Organic waste is not waste**", un talk dedicato alle curiosità legate alla frazione organica dei rifiuti, e come è possibile ridurla e valorizzarla con piccoli gesti quotidiani.