



# PROCIV ITALIA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE VOLONTARI  
PROTEZIONE CIVILE E SANITÀ

Roma, 11 febbraio 2022

**SI CONCLUDE OGGI IL CICLO FORMATIVO DI CUCINA DI EMERGENZA 2022 PER I RAGAZZI DELL'ISTITUTO SCOLASTICO IPSEOA "TOR CARBONE - ALESSANDRO NARDUCCI" ORGANIZZATO DA PROCIV ITALIA ASSOCIAZIONE NAZIONALE PROTEZIONE CIVILE E SANITÀ.**

*Al termine del percorso formativo, sono stati selezionati i ragazzi più meritevoli che potranno partecipare alle prossime manovre addestrative di Protezione Civile di Pro Civ Italia. Avranno così l'opportunità di provare sul campo le tecniche necessarie ad assicurare i pasti a quanti, colpiti da una calamità, devono essere alloggiati in un campo di accoglienza.*

Con le due giornate dedicate alle prove pratiche di cucina di emergenza, si è concluso oggi il **ciclo formativo 2022 di Cucina di Emergenza** per circa 160 ragazzi dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera IPSEOA "Tor Carbone - Alessandro Narducci".



Il corso, **organizzato e condotto dagli esperti e formatori di Pro Civ Italia - Associazione Nazionale Protezione Civile e Sanità**, ha offerto ai ragazzi le basi per diventare operatori di Cucina in Emergenza della Protezione Civile.

**In caso di emergenze, infatti, la Protezione Civile assicura l'accoglienza della popolazione colpita**, allestendo campi dove garantite le necessità primarie, tra cui, certamente, la fornitura di pasti che devono essere assicurati fin dai primi momenti dell'emergenza.

La ristorazione è un servizio fondamentale che deve essere effettuato nonostante le innumerevoli criticità ambientali e logistiche che i vari scenari possono comportare e deve poter confortare con un pasto caldo le diverse tipologie di persone coinvolte, lattanti, bambini, anziani, soggetti affetti da patologie alimentari o da vincoli religiosi e culturali.

Per prepararli a tutto questo i ragazzi hanno partecipato ad una serie di incontri che hanno visto una parte pratica ed una teorica.

Negli lezioni in aula sono state fornite **nozioni sul Sistema Nazionale di Protezione Civile con particolare focus sulla Logistica e la Cucina in Emergenza.**

Gli studenti coinvolti, hanno appreso quali sono i **ruoli e compiti degli addetti all'area alimentare** e hanno imparato le tecniche necessarie a **lavorare in squadra** in condizioni che richiedono la massima attenzione ai comportamenti di **autotutela**, alla

**conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti**, alle **norme igienico sanitarie**, alla **gestione del magazzino alimentare** e alla **definizione di menù** che prevedano il rispetto delle molteplici problematiche dietologiche.





# PROCIV ITALIA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE VOLONTARI  
PROTEZIONE CIVILE E SANITÀ

Alle lezioni teoriche si sono affiancate **due giornate di prove pratiche** in cui i ragazzi, a rotazione, si sono cimentati nella **preparazione e distribuzione dei pasti** in un vero **modulo di Cucina Mobile**, fornito Gruppo di **Volontariato per la Protezione Civile di Lariano - ODV**, e nelle **strutture montate all'esterno della sede "Elsa Morante"** e messe a disposizione dall'**AVS Cosmos - Associazione Volontari Soccorso**.



**Al termine del percorso formativo, sono stati selezionati i ragazzi più meritevoli per partecipare alle manovre addestrative di Protezioni Civile previste dall'Associazione Nazionale Procriv Italia nei prossimi mesi.**

Tale opportunità consentirà loro di mettere in pratica, in una **scenari realistico**, quanto appreso cimentandosi nel preparare e servire quotidianamente i pasti a centinaia di persone all'interno di un campo di accoglienza.

Ci preme sottolineare che, nel corso degli incontri, **ha voluto portare il saluto del Municipio IX la Presidente Titti Di Salvo** che, insieme a **Emilio Garau**, Presidente Procriv Italia, **Marco Picotti**, Responsabile Emergenze di Procriv Italia, **Valerio Subrero**, Vice Presidente Procriv Italia, **Ugo Gentile**, Presidente Procriv Italia Lazio, e la dirigente scolastica **Cristina Tonelli**, ha ringraziato chi in questo periodo di difficoltà tiene viva e aperta la scuola ricordando come la sicurezza nasce anche da piccoli gesti di responsabilità individuale.

**Il percorso formativo di Cucina in Emergenza rientra negli ambiti della convenzione sottoscritta lo scorso dicembre 2021 tra Procriv Italia - Associazione Nazionale Protezione Civile e Sanità e l'istituto scolastico IPSEOA "Tor Carbone - Alessandro Narducci"** che prevede per i prossimi anni scolastici l'organizzazione di nuove sessioni del corso e lo sviluppo di ulteriori progetti in linea con le finalità dell'accordo.



Tale iniziativa rientra infatti negli **intenti dell'istituto IPSEOA di promuovere processi formativi diretti al raggiungimento di obiettivi culturali e professionali adeguati all'evoluzione delle conoscenze e all'inserimento nella vita attiva** e, allo stesso modo, risponde agli scopi di **Procriv Italia di diffondere la cultura di Protezione Civile soprattutto tra le giovani generazioni e di garantire persone formate e addestrate che possano contribuire, in caso di emergenza, al soccorso delle popolazioni colpite.**