

RISTORAZIONE
360
SOSTENIBILE



Partner di progetto:

- Università Cattolica del Sacro Cuore
- Centro di ricerca OPERA – Osservatorio Europeo per l'agricoltura sostenibile
- Associazione di promozione sociale PiaceCiboSano APS

Cura redazionale di

Miriam Bisagni, sociologa, responsabile progetto regionale RS360

Ettore Capri, professore ordinario presso Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC)

Lucrezia Lamastra, professore associato presso Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC)

Roberto Di Pierro, professionista settore Food & Beverage

Piacenza –20 dicembre 2020



OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di formazione proposto si propone di individuare e descrivere le azioni potenzialmente adottabili dai ristoratori per rendere più sostenibile, sotto un profilo ambientale, economico e sociale, la propria attività.

Il programma RS360 si propone di affrontare il tema della sostenibilità nei diversi ambiti della gestione di un ristorante, dall'acquisto delle materie prime alimentari e non, attraverso la formulazione del menu, fino alla formazione del personale, alla sensibilizzazione e valorizzazione del territorio, alla gestione responsabile di donne e di bambini e della squadra di lavoro, includendo aspetti trasversali quali ad esempio la gestione responsabile di energia, acqua e rifiuti ed il loro costante monitoraggio. Nelle dieci ore di formazione previste, una per ciascuno dei punti saranno quindi analizzati gli interventi attuabili in tali ambiti.

Le modalità didattiche prevedono la presentazione di aspetti teorici attraverso casi studio e esempi pratici, e saranno rivolte a favorire la discussione tra i partecipanti in modo da condividere le esperienze e diffondere le pratiche di sostenibilità più efficaci nel settore ristorativo regionale. In risposta alle necessità dei ristoratori, in ottemperanza alle disposizioni vigenti in funzione dell'emergenza sanitaria e al passo con le nuove tecnologie, RS360 si avvale di una didattica innovativa, optando per la modalità e-learning. Assistiti da docenti altamente qualificati e competenti, i ristoratori avranno a disposizione contenuti didattici multimediali che facilitano le modalità di apprendimento.

MODULI DEL CORSO e CORPO DOCENTE

Lucrezia Lamastra, professore associato presso Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC), coordinatore del corso

Ettore Capri, professore ordinario presso Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC), coordinatore del corso

Miriam Bisagni, sociologa, responsabile progetto regionale RS360 e coordinatore del corso

Roberto Di Pierro, professionista settore Food & Beverage, coordinatore del corso

MODULO 1

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Predilige alimenti da agricoltura sostenibile e valorizza le produzioni stagionali, locali e tradizionali
- Usa materiali ecocompatibili che siano riciclabili, riutilizzabili e biodegradabili

Docenti:

- **Rosangela Spinelli**, assegnista di ricerca presso Università Cattolica del sacro cuore, esperta di Analisi del Ciclo di Vita, certificazioni ambientali e packaging
- **Filippo Sinisgalli**, Executive Chef del Palato Italiano

MODULO 2

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Comunica in modo trasparente attraverso il menù

Docenti:

- **Edoardo Fornari**, professore associato presso Università Cattolica del Sacro Cuore, esperto di Marketing e Comunicazione
- **Roberto Carcangiu**, presidente APCI, Chef e Owner/consulente presso R.C. Food Consulting

MODULO 3

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Agisce per il bene del territorio in cui opera
- Opera con responsabilità verso tutti

Docenti:

- **Davide Galli**, professore associato presso Università Cattolica del Sacro Cuore, esperto di Corporate Social Responsibility
- **Isabella Chiussi**, chef presso il Bersò, miglior chef Ricetta ricibiAMO 2019

MODULO 4

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Fa squadra con il suo team e lo fa crescere
- Fa rete con i colleghi e con gli attori della filiera

Docenti:

- **Pierpaolo Miglietta**, ricercatore presso il dipartimento di Scienze E Tecnologie Biologiche ed Ambientali dell'università Del Salento
- **Giancarlo Morelli**, chef patron del Pomiroeu di Seregno, imprenditore nel settore della ristorazione

MODULO 5

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Usa in modo efficiente acqua ed energia e ne monitora i consumi
- Contrasta lo spreco di cibo

Docenti:

- **Sara Corrado**, ricercatore presso ENEA, esperta di spreco alimentare e LCA
- **Cristina Cerbi**, chef dell'Osteria di Fornio, miglior chef Ricetta ricibiAMO 2018

MODULO 6

Cosa fa un ristoratore sostenibile?

- Progetta menù adatti a tutti

Docenti:

- **Gloria Luzzani**, assegnista di ricerca presso UCSC esperta di alimentazione e sostenibilità
- **Antonella Fusco**, Titolare di Apriti Sesamo, Ristorante biologico, vegetariano e vegano

MODULO 7

Cosa fa un ristoratore sostenibile in tempo di COVID?

- È informato sugli ultimi DPCM/regolamenti, sulle modalità di prevenzione contagi e conosce le fonti ufficiali da cui prendere informazione
- Promuove messaggi per il rispetto delle regole vigenti e per il rispetto dell'ambiente
- È aperto al cambiamento ed è informato sulle modalità di adattamento di altre realtà ristorative

Docenti:

- **Dario Signorelli**, Dirigente medico del Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Epidemiologia e Promozione della Salute Azienda USL di Piacenza
- **Roberto Di Piero**, professionista settore Food & Beverage e socio associazione Piacecibosano APS

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso è strutturato in 7 moduli della durata di 2h00 minuti, realizzati e fruibili via web attraverso piattaforme quali TEAMS.

In ogni modulo terrà la lezione un esperto appartenente al mondo della ricerca che si confronterà con un esperto rappresentante del settore della ristorazione. Al termine della lezione (1h 30 minuti) ci sarà mezz'ora di discussione anche attraverso la realizzazione di brevi elaborati di gruppo.

CALENDARIO E PREROGATIVE DEL CORSO

Il corso si sviluppa dal 12 gennaio al 23 febbraio dalle 15,30 alle 17,30.

Le date dei moduli singoli saranno pubblicizzate con una settimana d'anticipo.

E' necessario pre-iscriversi e ricevere la conferma di partecipazione.

Al termine del corso sarà rilasciato un certificato di partecipazione al corso "Cosa fa un ristoratore sostenibile?"

Il corso dà diritto ad un accesso preferenziale propedeutico per l'iscrizione al Master Universitario di I Livello in "Food and beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione" dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

DESTINATARI DEL CORSO

Il corso è aperto a tutti i ristoratori interessati alla sostenibilità, agli aderenti al percorso ristorazione sostenibile 360.