

I VOLTI DEL CONTRASTO ALLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

*Sostenibilità e spreco tra etica,
salute, economia e ambiente.*



PROGRAMMA WORKSHOP
Martedì 8 febbraio 2022 - Ore 9:00 / 16:00

Organizzato da:



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del SACRO CUORE



MASTER
GESTIONE E SOSTENIBILITÀ
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



Con il patrocinio di:



MINISTERO DELLA
TRANSIZIONE ECOLOGICA

Sponsor:



CANTINA DI VICOBARONE
VINI DA UNA TERRA ANTICA E GENEROSA



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

Programma workshop

I VOLTI DEL CONTRASTO ALLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

Martedì 8 febbraio 2022 - Ore 9:00 / 16:00

Ore 9:00

Ettore Capri e Lucrezia Lamastra

Referenti scientifici del programma RS360,

In dialogo con:

Dario Caro - *Scientific Officer presso Joint Research Centre*

Edoardo Fornari - *Professore di Marketing, Università Cattolica del Sacro Cuore*

Greta Castellini - *Dottoranda di Psicologia dei consumi, Università Cattolica del Sacro Cuore*

Alfonso Iaccarino - *Chef and Owner Don Alfonso 1890*

Per scoprire i volti dello spreco e della sostenibilità nella ristorazione tra ambiente, economia, psicologia e legame con la tradizione ed il territorio.

Radiolmmaginaria,

la radio degli adolescenti, trasmetterà i segnali del mondo che verrà.

Ore 11:00

Premiazione dei Vincitori del contest:

“RicibiAMO, chi AMA il cibo lo CONSERVA!”

La giuria, composta da:

Giancarlo Morelli - *Chef Pomiroeu di Seregno e Bulk, Morelli di Milano*

Filippo Sinisgalli - *Executive Chef Palato Italiano, KaiserKrone, Pock di Bolzano*

Bruno Ruffini - *Chef ALMA*

Paola Gazzolo - *Agenda 2030 Gabinetto della Presidenza della Regione Emilia Romagna*

Annamaria Pellegrino - *Presidente Associazione italiana Food Blogger*

Simona Vitali - *Giornalista di Sala & Cucina, Magazine di accoglienza e ristorazione*

selezionerà i vincitori dalla rosa di finalisti per le tre categorie in gara:
Chef professionisti, Chef di casa, Futuri Chef.

Le ricette di giovanissimi consumatori antispreco!

In collaborazione con: Scuola Media Anna Frank di Piacenza - classe 2L.

Ore 13:30

Aperitivo e Brindisi sostenibile insieme ai vincitori.

In collaborazione con:

Isabella Chiussi - *Chef de "Il Bersò di Sorbolo"*

Sonja Castellani - *Istituto Statale di Scuola Superiore Alberghiero Raineri-Marcora di Piacenza*

Consorzio vini Doc. dei Colli Piacentini, La Pizza +1 Spa

Ore 14,30

Consegna certificazione

"RISTORATORE SOSTENIBILE 360 - ANNO 2022"

Paola Gazzolo - *Agenda 2030 Gabinetto della Presidenza della Regione Emilia Romagna*

Miriam Bisagni - *Presidente di PiaceCiboSano APS*

Gloria Luzzani - *Ricercatore CCRS di Zurigo*

Roberto Di Piero - *Referente RS360*

consegneranno le certificazioni RS360 ai Ristoratori sostenibili e le menzioni speciali ai Fornitori impegnati sulla responsabilità sociale d'impresa.

Segreteria scientifica e organizzativa: Lucrezia Lamastra, Ettore Capri, Miriam Bisagni, Roberto Di Piero, Elisa Frasnetti - info@piacecibosano.com

Si ringrazia l'**Associazione Laureati in Scienze Agrarie e Forestali di Piacenza (ALSAF)** per la diffusione dell'evento.

LOCALITÀ: _____

Residenza Gasparini
Strada Anselma, 9 - 29122 Piacenza PC



Necessario il **Green Pass Rinforzato (over 12 anni)** per partecipare in presenza all'evento. Obbligatorio iscriversi sul sito www.piacecibosano.com. Sarà anche possibile seguire l'evento direttamente online.