

WORKSHOP

LO CHEF SOSTENIBILE SECONDO L'AGENDA 2030

Lunedì 5 febbraio 2018

ORE 8,30 - 14,30

Residenza Gasparini

Università Cattolica sacro Cuore di Piacenza
Strada Anselma, 9 - Piacenza



Premiazione del concorso

“Sei uno Chef antispreco?”



WORKSHOP

LO CHEF SOSTENIBILE SECONDO L'AGENDA 2030

• 8,30 - 9,00

Registrazione partecipanti

• 9,00

Apertura Lavori: saluti di benvenuto

PRIMA SESSIONE

STORIE DI SOSTENIBILITÀ: DAL MERCATO ALLA CUCINA

Modera: **ETTORE CAPRI**

Direttore Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile OPERA
Università Cattolica del Sacro Cuore

• 9,30

RicibiAMO: a che punto siamo

Prima RETE nazionale di RISTORATORI ANTISPRECO

LUCREZIA LAMASTRA

Ricercatore DISTAS
Università Cattolica del Sacro Cuore

• 9,45

RECUP - Il valore sociale del recupero del cibo invenduto

ALBERTO PICCARDO

Presidente RECUP

• 10,00

Educare i futuri chef al non spreco del cibo

MATTEO BERTI

Direttore Didattico ALMA
Scuola Internazionale di Cucina Italiana

• 10,15

Ecocucina: la cucina antispreco

LISA CASALI

Scienziata ambientale, esperta di sostenibilità del cibo

• 10,30

Etica e alta cucina. Un binomio possibile?

GIANCARLO MORELLI

Chef Ristorante Pomiroeu - Seregno

• 10,45

Discussione

• 11,00

Coffee Break

SECONDA SESSIONE

CONCORSO “SEI UNO CHEF ANTISPRECO?”

Modera: **MARCO TREVISAN**

Preside Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali
Università Cattolica del Sacro Cuore

• 11,30

Identikit dello Chef sostenibile

ETTORE CAPRI

Direttore Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile OPERA
Università Cattolica del Sacro Cuore

• 11,45 - 13,00

Concorso “Sei uno Chef antispreco?”

Presentazione e assaggio dei piatti dei finalisti

• 13,00

Aperitivo RicibiAMO

• 13,45

Premiazione

• 14,30

Chiusura lavori