

## 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