

MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2020

UCSC - SALA CONVEGNI "PIANA" - VIA EMILIA PARMENSE, 84 - PIACENZA (PC)

LA RICETTA SOSTENIBILE 2020

COME LA RISTORAZIONE PUÒ SALVARE IL PIANETA

h. 8:30 - REGISTRAZIONE

h. 9:00 - APERTURA LAVORI

A cura di: Marco Trevisan - Preside Facoltà Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali,
Miriam Bisagni - Piacecibosano APS.

h. 9:15 - DIALOGO SULLA "RICETTA SOSTENIBILE"

Conduce: Nicola "Tinto" Prudente.

LA SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE PUÒ SALVARE IL PIANETA?

Con Filippo Sinisgalli - Executive Chef / Il Palato Italiano,
Ettore Capri - Centro di Ricerca per lo Sviluppo Sostenibile / UCSC,
Paolo Massobrio - Il Golosario,
Fernanda Roggero - Il Sole 24 Ore.

h. 11:00 - PREMIAZIONE CONTEST MIGLIOR RICETTA RicibiAMO

Modera: Lucrezia Lamastra - UCSC - (Presso Residenza Gasparini).

**PRESENTAZIONE E TASTING DEI PIATTI DEI FINALISTI AL
PREMIO CHEF, FUTURO CHEF E CHEF DI CASA**

Presidente: Filippo Sinisgalli - Executive Chef / Il Palato Italiano,
In giuria: Isabella Chiussi - Past Winner Chef 2019,
Fiamma Valentino - Ministero dell'Ambiente AT Sogesid,
Paola Gazzolo - Assessore all'Ambiente Regione Emilia Romagna,
Paolo Massobrio - Critico Enogastronomico,
Fernanda Roggero - Food and Wine Editor,
Margherita Dall'Asta - Tecnologa Alimentare / USCS,
Bruno Ruffini - Docente ALMA
Elisa Storti - Gola Gola Festival.

h. 12:30 - ASSEGNAZIONE DEI PREMI

Brunch Buffet realizzato da:

Sezione di Cucina dell'Istituto Alberghiero Ranieri Marcora di Piacenza.

Segreteria Scientifica:

Prof. Ettore Capri, Dott. Lucrezia Lamastra, Dott. Miriam Bisagni.

