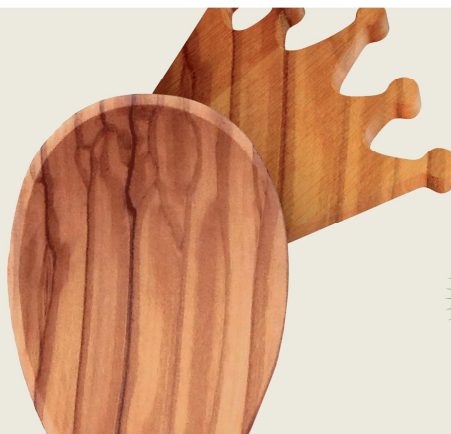


WORKSHOP

LO CHEF SOSTENIBILE
SECONDO L'AGENDA 2030



CATTOLICA DI PIACENZA

5 febbraio, ore 8.30 Residenza Gasparini

QUINTA GIORNATA NAZIONALE DELLO SPRECO ALIMENTARE
CHEF IN GARA CONTRO LO SPRECO

Le 8 ricette più votate sui social si contenderanno lo scettro nella fase finale del contest.

Lo chef stellato Giancarlo Morelli presiederà la giuria
Prima della gara, una tavola rotonda sul contrasto allo spreco di cibo

Secondo la FAO 1/3 della produzione mondiale di cibo viene gettata nell'immondizia. Contrastare questo fenomeno attraverso la promozione di modalità di produzione e consumo sostenibili è uno dei 17 obiettivi dell'agenda 2030.

In quest'ottica lunedì 5 febbraio dalle ore 8,30 alle ore 14,30, l'Università Cattolica in partnership con l'associazione Piacecibosano ha organizzato un evento destinato alla ristorazione sostenibile e antispreco.

Un'occasione di confronto e dibattito aperto a tutti gli interessati al tema del cibo sostenibile e al contrasto dello spreco del cibo: dopo la tavola rotonda, in cui si confronteranno ricercatori e docenti universitari, chef e ristoratori, lo spazio sarà tutto per il momento finale del concorso premio RicibiAMO, con la proclamazione dei Migliori Chef Anti-spreco.

Due le categorie di vincitori: *chef antispreco* e *futuro chef antispreco*. Al concorso si sono iscritti - attraverso le loro ricette sostenibili - 11 studenti degli Istituti Professionali Alberghieri Magnaghi di Salsomaggiore Terme e del Campus Agroalimentare Raineri Marcora di Piacenza, e 16 Chef dei ristoranti aderenti alla rete *RicibiAMO*.

La commissione, presieduta dallo chef Stellato Giancarlo Morelli, composta da esperti del mondo universitario, esperti del settore e dell'alta cucina, valuterà e assaggerà i piatti dei finalisti (4 chef e 4 futuri chef) proclamando i vincitori.

Da anni l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza è impegnata, in partnership con l'associazione Piacecibosano, per lo sviluppo di azioni sostenibili a beneficio della filiera agroalimentare, come sostiene il professor Ettore Capri, direttore del centro di ricerca Opera della Cattolica: "Con il progetto RicibiAMO si mettono in campo le azioni dei protagonisti della filiera della ristorazione realizzando in modo continuativo, su due territori provinciali (Piacenza e Parma), l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 per una produzione e un consumo sostenibili. Le buone pratiche di riutilizzo del cibo, con la family bag (in 6 mesi ne sono state distribuite 1500) e la quantificazione dello spreco in sala e in cucina, sono azioni di responsabilità concrete, evidenti, misurabili, sostenibili".

"Il concorso a premi per la miglior ricetta anti-spreco *RicibiAMO* è un'iniziativa di promozione e di diffusione della cultura di prevenzione dello spreco alimentare che l'Associazione *Piacecibosano* sviluppa fin dal 2013 in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il suo Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile Opera", dichiara la presidente di *Piace Cibo Sano*, Miriam Bisagni.

"Lo spreco di cibo è una incredibile perdita di efficienza del sistema agro-alimentare- aggiunge Lucrezia Lamastra coordinatrice insieme a Miriam Bisagni di Piacecibosano, dello sviluppo operativo e scientifico del progetto RicibiAMO. E porta a "sprecare", insieme al cibo, tutte le risorse che ci sono volute per produrlo. È come avere una caldaia di ultima generazione, e lamentarsi del freddo perché si lasciano le finestre aperte! La Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali è coinvolta in questo progetto perché lo spreco di cibo ha, oltre a un drammatico impatto etico e sociale, un enorme impatto sull'ambiente. Studiamo e insegniamo ai nostri studenti un'agricoltura il più possibile rispettosa dell'ambiente e che il frutto del sapere e del lavoro dell'uomo e della Terra finisca nel cestino è inaccettabile".

I comitati territoriali di Iren e il Consorzio Comieco, sostenitori del progetto, hanno creduto in questo progetto e sostenuto la fase attuativa dal 2017 "perché il progetto RicibiAMO" come dichiara Selina Xerra, Direttore Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali Iren SpA, "ha l'intento di proporre soluzioni semplici ed attuabili per ridurre l'impatto dello spreco alimentare nella ristorazione, sperimentando soluzioni di condivisione e di misurabilità in modo stabile e continuativo".

Fabrizio Samuelli di Confesercenti di Piacenza, associazione di categoria premiata per RicibiAMO nel dicembre scorso dalla Regione Emilia Romagna con il 1° premio 2017 degli Innovatori responsabili, porterà i saluti della categoria della ristorazione per sottolineare che "in cucina un impegno responsabile nei confronti del pianeta è possibile e attuabile ogni giorno e comunicarlo è un dovere della categoria che aiuta a valorizzare l'impegno dei ristoratori, elemento di valore per un territorio".

Referente PCS: Miriam Bisagni – miriam.bisagni@gmail.com - 3335729331

Referente progetto per UCSC: Lucrezia Lamastra – lucrezia.lamastra@unicatt.it

Referente scientifico progetto per UCSC: Ettore Capri – ettore.capri@unicatt.it

Ufficio Stampa UCSC: referente Sabrina Cliti – sabrina.cliti@unicatt.it - 338 3526536

Addetto stampa PCS: Francesca Gatti – francesca.gatti.stampa@gmail.com

Area stampa online: <http://areastampa.unicatt.it>

Web site: <http://www.piacecibosano.com>



Un progetto di



In collaborazione con IREN
Comitati territoriali Parma e Piacenza



Con il supporto scientifico di



Con il contributo di

