

**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**

**Moderà:** 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.

