



# IL TEATRO DEL CIBO E DELLE RICETTE SOSTENIBILI

## Giornata di premiazione Chef Professionista, Futuro Chef, Chef di casa

Nella giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare mettiamo in scena "La tavola della ristorazione sostenibile"

### 8,45 - 9,00) Registrazione e apertura dei lavori

MIRIAM BISAGNI *Associazione Piacecibosano*

### 9,10) Performance Teatrale - "Dal campo alla tavola: la lunga storia di un piatto"

di e con ANTONIO PASCALE *Scrittore, Giornalista, Attore*

**Intervengono:** ETTORE CAPRI, NICCOLÒ RIZZATI *Università Cattolica del Sacro Cuore*,  
MILVIA PANICO *Metro Cash and Carry*, FABIO MORRICONI *Chef Pomireau Seregno*.

### 10.00 -12,30) Contest "Sei uno Chef Sostenibile?"

**Coordina:** LUCREZIA LAMASTRA *Università Cattolica del Sacro Cuore*

**I migliori piatti preparati dai tre Chef delle singole categorie: Chef di casa,  
Futuro Chef, Chef professionista.**

### La Giuria è composta da:

**Presidente: GIANCARLO MORELLI** *Chef Pomireau Seregno*

PAOLA GAZZOLO *Assessore all'Ambiente Regione Emilia Romagna*, MARCO TREVISAN *Presidente  
Facoltà di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali*, FILIPPO SINISGALLI *Executive Chef del Palato  
Italiano*, PAOLO MASSOBRIO *Critico Enogastronomico*, LUCIANA RABAIOTTI *Presidente Istituto  
Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme*, TERESA ANDENA *Presidente Istituto Alberghiero  
Raineri Marcora di Piacenza*, CRISTINA CERBI *Past Winner 2018*.

**5 febbraio 2019**

**Orario 8,30 - 13,30**

**Residenza Gasparini  
Strada dell'Anselma, 9 Piacenza**



Un progetto di



In collaborazione con IREN  
comitati territoriali di Parma e Piacenza



Con il supporto scientifico di



Con il contributo di

