

IL CORSO



Cosa fa un
ristoratore sostenibile?



7 |

Sette
moduli online

Il **programma RS360** si propone di affrontare il tema della sostenibilità nei diversi ambiti della gestione di un ristorante, dall'acquisto delle materie prime alimentari e non, attraverso la formulazione del menu, fino alla formazione del personale, alla sensibilizzazione e valorizzazione del territorio, alla gestione responsabile di donne e di bambini e della squadra di lavoro, includendo aspetti trasversali quali ad esempio la gestione responsabile di energia, acqua e rifiuti ed il loro costante monitoraggio.

Nelle quattordici ore di formazione previste, di cui almeno una per ciascuno dei punti del manifesto, saranno quindi analizzati gli interventi attuabili in tali ambiti.

14 |

Quattordici ore di formazione con esponenti della
ricerca scientifica e qualificati professionisti del settore

WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT

Un progetto di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di





Cosa fa un ristoratore sostenibile?

WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT



Primo Modulo: 12 gennaio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 1 e 3 decalogo RS360

Predilige alimenti da agricoltura sostenibile e valorizza le produzioni stagionali, locali e tradizionali. Usa materiali ecocompatibili che siano riciclabili, riutilizzabili e biodegradabili

con la partecipazione di:

- **Rosangela Spinelli** – *Assegnista di ricerca - Università Cattolica del Sacro Cuore, esperta di Analisi del Ciclo di Vita, certificazioni ambientali e packaging*
- **Filippo Sinisgalli** – *Executive Chef Palato Italiano*

Secondo Modulo: 18 gennaio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 2 decalogo RS360

Comunica in modo trasparente attraverso il menù

con la partecipazione di:

- **Edoardo Fornari** – *Professore associato - Università Cattolica del Sacro Cuore, esperto di Marketing e Comunicazione*
- **Roberto Carcangiu** – *Presidente APCI – Chef Owner/Consulente presso R.C. Food Consulting*

Terzo Modulo: 19 gennaio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 4 decalogo RS360

Progetta menù adatti a tutti

con la partecipazione di:

- **Gloria Luzzani** – *ricercatore di progetto CCRS - Università di Zurigo*
- **Antonella Fusco** – *Titolare di Apriti Sesamo, ristorante biologico, vegetariano e vegano*

Un progetto di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di





Cosa fa un ristoratore sostenibile?

WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT



Quarto Modulo: 25 gennaio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 7 e 10 decalogo RS360

Fa squadra con il suo team e lo fa crescere. Fa rete con i colleghi e con gli attori della filiera

con la partecipazione di:

- **Pierpaolo Miglietta** – Ricercatore – Dipartimento Scienze e tecnologie Biologiche e Ambientali Università del Salento
- **Giancarlo Morelli** – Chef patron del Pomiroeu di Seregno, imprenditore del settore della ristorazione

Quinto Modulo: 26 gennaio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto extra decalogo RS360

È informato sugli ultimi DPCM/regolamenti, sulle modalità di prevenzione contagi e conosce le fonti ufficiali da cui prendere informazione.

Promuove messaggi per il rispetto delle regole vigenti e per il rispetto dell'ambiente.

È aperto al cambiamento ed è informato sulle modalità di adattamento di altre realtà ristorative.

con la partecipazione di:

- **Dario Signorelli** – Dirigente medico – Dipartimento Sanità Pubblica – UO Epidemiologia e Promozione della Salute – Azienda USL di Piacenza
- **Roberto Di Pierro** – Professionista settore Food & Beverage, socio ass. Piacecibosano APS

Sesto Modulo: 1 febbraio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 5 e 6 decalogo RS360

Usa in modo efficiente acqua ed energia e ne monitora i consumi. Contrasta lo spreco di cibo

con la partecipazione di:

- **Sara Corrado** – Ricercatore presso ENEA – esperta di spreco alimentare e LCA
- **Cristina Cerbi** – Chef Osteria di Fornio, Fidenza – PR - Winner Miglior Ricetta RicibiAMO 2018

Un progetto di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di





Cosa fa un ristoratore sostenibile?

WWW.RISTORAZIONESOSTENIBILE360.IT



Settimo Modulo: 2 Febbraio 2021 ore 15,30 – 17,30 su Microsoft Teams™

Cosa fa un ristoratore sostenibile? Punto 8 e 9 decalogo RS360

Agisce per il bene del territorio in cui opera. Opera con responsabilità verso tutti

con la partecipazione di:

- **Francesco Timpano** – Professore ordinario di Politica Economica e direttore del CeSPEM - Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Isabella Chiussi** – Chef dell'Osteria IlBersò – Sorbolo (PR) - Winner Miglior Ricetta RicibiAMO 2019

iscrizione per ciascun modulo

sul sito www.ristorazionesostenibile360.it per garantirsi la partecipazione gratuita al corso

Segreteria scientifica e organizzativa

Prof. Lucrezia Lamastra, Prof. Ettore Capri - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Dott.ssa Miriam Bisagni, Dott. Roberto Di Pierro – Associazione PiaceCiboSano APS

info@piacecibosano.com - 3335729331

Cosa fa un ristorante sostenibile?

-  Predilige alimenti da agricoltura sostenibile e valorizza le produzioni stagionali, locali e tradizionali
-  Comunica in modo trasparente attraverso il menù
-  Usa materiali ecocompatibili che siano riciclabili, riutilizzabili e biodegradabili
-  Progetta menù sostenibili adatti a tutti
-  Contrasta lo spreco di cibo
-  Usa in modo efficiente acqua ed energia e ne monitora i consumi
-  Fa squadra con il suo team e lo fa crescere
-  Agisce per il bene del territorio in cui opera
-  Opera con responsabilità verso tutti
-  Fa rete con i colleghi e con gli attori della filiera

Un progetto di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di



Premio
**INNOVATORI
RESPONSABILI**
Regione Emilia-Romagna
3ª edizione 2017