

L'Università di Scienze Gastronomiche partecipa ad Expo Riva Hotel

Ad Expo Riva Hotel vi sarà anche la partecipazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La presenza dell'Università è una novità per questa storica fiera dedicata all'ospitalità e alla ristorazione professionale. In questa edizione, l'Università di Scienze Gastronomiche propone attività culturali e didattiche, in collaborazione con Slow Food Italia. Il programma prevede 3 seminari con laboratori centrati sulla "lotta allo spreco, principalmente in cucina, e alla sostenibilità". Tutte le attività sono gratuite, previa iscrizione. Lunedì 26, ore 11.00/13.30, PAD. B1 Area UNISG/Slow Food Italia ci sarà "Cosa si mangia a colazione?", presentazione di uno studio e di una proposta dell'Università per un nuovo modello di colazioni in albergo tra sostenibilità, qualità e territorialità e salute. Intervengono Nicola Robecchi, Project Manager dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Eugenio Rigo, direttore del Carlton Hotel Baglioni di Milano, Andrea Paternoster apicoltore e proprietario di Michl Thun. Moderatore Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche. Il convegno si

concluderà con il Laboratorio del Gusto "Cosa si mangia a colazione?". Martedì 27, ore 11.00/13.30 "L'albergo sostenibile", idee e proposte per un approccio multifunzionale ad una nuova idea di ospitalità. Dal cibo agli arredamenti, dalla gestione dei rifiuti alla formazione del personale. Per un albergo "buono, pulito e giusto". Intervengono: Franco Fassio, docente di Food Systemic Design presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Franco Costa, titolare dell'azienda Costa Group. Moderatore Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche. Mercoledì 28 "Ristorazione alberghiera e spreco alimentare". Lotta allo spreco e filiera corta possono diventare un modello per la ristorazione negli alberghi? Proposte per un nuovo concetto della cucina del recupero. Intervengono: Sergio Valentini, ristoratore ed ex Presidente di Slow Food Trentino-Alto Adige, Vittorio Fusari, chef dell'Alleanza dei cuochi Slow Food, Paolo Belli, chef e membro del direttivo regionale di Slow Food Trentino-Alto Adige. Moderatore Silvio Barbero vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il convegno si concluderà con un Laboratorio del Gusto "Le buone pratiche del recupero in cucina". Nell'ambito di questo appuntamento, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino presenta: "Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the food". Intervengono: Adolfo Villaflorida, Fondazione Bruno Kessler, Paolo Costa, Fondazione Bruno Kessler, Claudio Ferlan, Fondazione Bruno Kessler. Moderatore Marco Niro, Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Inoltre, sempre nell'Area UNISG/Slow Food Italia, viene proposta, nell'arco di tutta la giornata con cadenza oraria, l'attività di educazione sensoriale: "Sappiamo scegliere? Esercizi di riconoscimento sensoriale". Brevi percorsi sensoriali per riconoscere un prodotto o la presenza di un componente alimentare, con comparazione di un prodotto industriale con uno artigianale ed esercizi degustativi a test. Nello stand dell'Università, infine, con l'iniziativa "Misura la sostenibilità del tuo hotel!" si potrà compilare un breve questionario per verificare direttamente il livello di sostenibilità delle vostre scelte e dell'impostazione della vostra struttura ricettive.

