

Tendenze di consumo e stili alimentari.
La declinazione culturale del cibo, tra sostenibilità e mercato.

Presentazione

Le scelte di consumo stanno attraversando profondi mutamenti, legati all'identità individuale e collettiva, alla globalizzazione, all'attuale quadro socioeconomico. Emerge la tendenza verso uno stile alimentare più sobrio e responsabile.

L'attuale attenzione mediatica posta sulla gastronomia, d'altra parte, tende ad una semplificazione e non offre una visione d'insieme.

Per tali motivi, appare necessario il delinearsi di comunicazione più efficace e di una nuova consapevolezza e coscienza sui temi del cibo, del benessere, della valorizzazione delle tradizioni gastronomiche.

Il corso *Tendenze di consumo e stili alimentari: la declinazione culturale, tra sostenibilità e mercato* nasce con l'intento di sensibilizzare i partecipanti sulla responsabilità dell'Istituti Alberghieri e della ristorazione di promuovere nuovi format alimentari che coniughino etica, gusto e sostenibilità

Programma

ROMA 15 marzo 2018

I.P.S.S.E.O.A. A. Vespucci – Via Facchinetti 42 ore 13,30 – 19,00

Inizio registrazione dei partecipanti ore 11,30

Ore 13, 00 Buffet Lunch presso I.P.S.S.E.O.A. A. Vespucci

Ore 14,30 **Apertura dei lavori**

Maria Grazia Carola Vicepresidente I.P.S.S.E.O.A.

Maria Lucia Policicchio Docente e curatrice del corso

Interventi

Dal riciclo gastronomico ad un'economia circolare. Nuova gastronomia e recupero delle tradizioni.

Relatore: Michele Filippo Fortefrancesco

Antropologo sociale. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

***Buone pratiche: un esempio di produzione locale tramite la permacoltura
Baby leaf e baby roots, usi e proprietà.***

Degustazione dei prodotti

Relatore: Lorenzo Maggi, Orto di Clapi

Ore 16,30 Tea Break

Ore 17,00 - 19,00

Laboratori formativo-esperenziali:

-Reinterpretazione della tradizione in chiave sostenibile;

-Riciclo creativo dei piatti legati alle festività

è gradita la prenotazione ai laboratori

Programma

Roma 16 Marzo 2018

Salone delle fontane Eur ore 10,00- 16,30

Ore 10:00 Tavola rotonda

Buone pratiche, filiera virtuosa, benessere: le nuove responsabilità della ristorazione e dell'Istruzione Alberghiera

Saluti istituzionali

Maria Teresa Corea, Dirigente Scolastico I.P.S.S.E.O.A. – Re.Na.I.A.

Modera

Maurizio Sentieri, Docente Esperto di Storia dell'Alimentazione

Intervengono

Anna Maria Zilli, Presidente Re.Na.I.A.

Angelo Capizzi, Dirigente Scolastico e Responsabile della Formazione Re.Na.I.A.

Mauro Bruzzone, Responsabile Nazionale delle Politiche Sociali di ANCC-COOP

Paolo Corvo, Sociologo. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Cristina Bowerman, Chef Stella Michelin e Presidente Ambasciatori del gusto

Ore 13,00 Buffet Lunch, realizzato con buone pratiche di recupero dall'I.P.S.E.E.O.A-Vespucci

Ore 14,30 ripresa lavori

Tavolo di discussione e condivisione: esperienze dei partecipanti

Tavolo di progettazione: elaborazione di proposte degli istituti alberghieri per una gastronomia sostenibile

Ore 16,00 Consegna Attestati

Ore 16,30 Termine corso.