



LA CUCINA SOSTENIBILE per un futuro green

COME RIDURRE GLI SPRECHI E RICICLARE GLI SCARTI ALIMENTARI

Lo chef senza sprechi cucina in modo innovativo coniugando scoperte scientifiche, minore consumo di materia prima e maggiori benefici per salute, ambiente. Valorizza le risorse del territorio e predilige prodotti a chilometro zero. La cucina diventa sostenibile e contribuisce a un futuro più green.

**24
FEBBRAIO
2022**

**WORK
SHOP**

DESTINATO AI DOCENTI



IN COLLABORAZIONE
CON IL PROGETTO



Sala Convegni
IPSEOA "CARLO PORTA"
Via Uruguay 26/2
20151 Milano



Funded by the IMCAP
Programme of
the European Union

Programma

ORE 9.00

WELCOME COFFEE E REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

ORE 9.30

UNO CHEF SENZA SPRECHI

Tommaso Arrigoni, Chef Innocenti Evasioni Milano

LIGHT LUNCH

ORE 13.30

LE TECNOLOGIE ALIMENTARI E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
SOSTENGONO L'ECONOMIA CIRCOLARE

*Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Food Technologist,
CEO Giubilesi & Associati, Chairman FCSI Italia*

CASE STUDY: LA START UP INNOVATIVA "FEED FROM FOOD"
CIBO DI QUALITÀ PER GLI ANIMALI DAGLI SCARTI DI CUCINA
*Prof.ssa Claudia Balzaretto, Dott.ssa Marta Castrica, Dipartimento di Medicina
Veterinaria e Scienze Animali, Università degli studi di Milano*

*È richiesto un contributo di iscrizione di 100 euro per scuola.
Ogni scuola potrà aderire con massimo 4 partecipanti.*

Per informazioni e iscrizioni: frontoffice@carloportamilano.edu.it • www.carloportamilano.edu.it

This represents the views of the author only and is his/her sole responsibility.
The European Commission does not accept any responsibility for use that
may be made of the information it contains

