



TAVOLA ROTONDA

CUCINA CIRCOLARE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

EDUCARE ALLA SOSTENIBILITÀ I PROFESSIONISTI IN DIVENIRE
NELL'AMBITO DEL PROGETTO "CUCINA DOLCE GIOVANI"

LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2019 ORE 14-17,30

TORINO, IPSSAR "G. COLOMBATTO"
VIA GORIZIA, 7

Il progetto **Cucina Dolce Giovani** porterà a Torino, il 18 e 19 novembre prossimi, un nutrito ma selezionato gruppo di studenti e insegnanti di istituti alberghieri provenienti da ogni parte d'Italia.

L'Associazione Pièce, che ha ideato e organizza l'iniziativa, ha invitato i componenti del Collettivo Pass 121, che raggruppa i più importanti pastry chef italiani, a tenere proprio a Torino l'edizione 2019 del Pass Day, il loro simposio annuale (evento a porte chiuse che si svolgerà domenica 17 novembre) e a farne il punto di partenza per un'iniziativa di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione, un settore in crescita sia in termini di riconoscimento e prestigio sia in termini di vitalità creativa e di innovazione.

Per massimizzare la valenza formativa della giornata, allargandola anche agli insegnanti accompagnatori, il pomeriggio sarà dedicato all'approfondimento di un tema particolarmente attuale soprattutto nel contesto della cucina e pasticceria professionale quale è quello del contrasto allo spreco alimentare e della sostenibilità alimentare.

La tavola rotonda **Cucina circolare e formazione professionale. Educare alla sostenibilità i professionisti in divenire** sarà coordinata da **Giovanni Peira**, docente presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia dell'Università di Torino. Si svolgerà in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino e con Coldiretti Piemonte. A loro il compito di presentare casi di studio e iniziative già in atto volte a promuovere e diffondere le buone pratiche.

Dopo i saluti a cura di Associazione Pièce, e della Dirigente Scolastica Prof.ssa Silvia Viscomi, il prof. Peira, introdurrà il tema e, coerentemente con la sua specializzazione disciplinare, saprà delinearne i principali aspetti e ricadute in termini economici e merceologici.

Gli interventi portanti dell'incontro saranno due:

Giuseppe Zeppa, docente presso il DISAFA, esporrà il progetto **RemarcForFood**, che prevede il riutilizzo delle vinacce tramite la loro trasformazione in sfarinato col quale si realizzano prodotti da forno (biscotti, focacce eccetera) e pasta, di cui saranno proposte degustazioni sia durante il coffee break del convegno sia nel contesto della cena.

Per **Coldiretti Piemonte** ci sarà la testimonianza dei fratelli **Laguzzi**, titolari dell'azienda agricola Ram di Moncalieri, che pratica una circolarità totale.

Attorno a questi interventi si vuole coinvolgere in prima persona gli insegnanti, perché a loro spetta il fondamentale compito di impartire ai professionisti del futuro una formazione che parta proprio dalla conoscenza delle materie prime e dallo sviluppo della competenza tecnica, due requisiti irrinunciabili ai quali deve affiancarsi costantemente l'eliminazione o riduzione massima dello spreco come pratica imprenditoriale consapevole il cui significato etico è un valore aggiunto e non secondario.

Gli insegnanti sono invitati ad interagire con domande e considerazioni basate sulla loro esperienza, allo scopo di contestualizzare e favorire l'integrazione dei presupposti concettuali della sostenibilità e circolarità nella pratica didattica.

Compatibilmente con i tempi e ritmi di lavoro nelle cucine, alcuni componenti del Collettivo Pass 121 potranno intervenire per illustrare la loro esperienza, e in particolar modo la compatibilità – o non compatibilità - fra il concetto di circolarità e una cucina di livello elevatissimo e non di rado sperimentale, in cui la ricerca della presentazione, del taglio, della porzione perfetti possono avere come ovvio corollario una percentuale di scarto molto elevata.

