



Ecosostenibilità nel 2025: ottimizzare per innovare



INIZIO CORSO: martedì 17 giugno
2025

durata: 6 ore

Il tema della nutrizione e dello spreco rappresenta senza dubbio uno dei più grandi paradossi e sfide del nostro tempo, oggetto di numerosi studi e analisi approfondite. Ognuno di noi ha la responsabilità di fare la propria parte, sia a livello privato che pubblico, dalla piccola alla grande distribuzione. Anche i ristoratori rivestono un ruolo fondamentale nello sviluppo di modelli virtuosi e pratiche esemplari per ripensare il consumo alimentare in modo ecosostenibile, rispettando gli ingredienti, la terra, la qualità dell'offerta e, non da ultimo, anche il costo del cibo.

L'Università del Gusto dedica una lezione a uno degli aspetti chiave dell'ecoristorazione: l'uso ottimale delle derrate alimentari con la riduzione degli scarti di lavorazione. Lo chef **Renato Rizzardi**, del ristorante La Locanda di Piero, esperto nel rispetto della materia prima e nella valorizzazione degli ingredienti, preparerà piatti di alta cucina utilizzando al meglio le materie prime. Un'opportunità unica per scoprire come unire gusto, estetica, comportamenti virtuosi e risparmio economico.

Obiettivi:

Il corso si propone di illustrare come realizzare diversi piatti utilizzando materie prime considerate meno nobili, ma che in realtà possono offrire risultati di grande gusto. Sarà anche l'occasione per sperimentare la preparazione di alcuni piatti gourmet in un'ottica di ecosostenibilità e riduzione dei costi.

Contenuti:

Alcune delle preparazioni saranno:

- Il riutilizzo di diversi tipi di pane dal salato al dolce
- Come trasformare l'albume
- Le verdure, dalle polveri alle creme e spume
- Fondi di cottura e ripieni per paste

Termini finanziamento:

Per le aziende aderenti a Confcommercio Vicenza ed in regola con il versamento dei contributi associativi, il costo per la partecipazione al corso è totalmente finanziato dall'Associazione provinciale ristoratori e pubblici esercizi di Confcommercio Vicenza.

Calendario

Martedì 17 giugno 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 10 giugno 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.

Docenti:

[Renato Rizzardi](#)