



PPN FOOD - Sostenibilità e rigenerazione nella gastronomia italiana: a Roma il panel ReGenerEat

Roma - 11 lug 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento giovedì 25 luglio dalle ore 17:00 presso il Boscolo Circo Massimo.

Tutto pronto, a Roma, per ReGenerEat, panel che si terrà giovedì 25 luglio dalle ore 17:00 presso il Boscolo Circo Massimo, prestigiosa location in Via dei Cerchi n. 87. La Cogea Corporation, l'unica azienda in Italia certificata per la rigenerazione di origine animale e di recupero di rifiuti speciali non pericolosi, sarà protagonista con illustri esponenti del mondo della ristorazione del panel dal titolo "Sostenibilità e Rigenerazione nella gastronomia italiana: quali sono i nuovi scenari? Tavolo di confronto tra professionisti di settore". Sul palco dialogheranno tre generazioni di chef: Gianfranco Vissani, patron di Casa Vissani di Baschi, Andrea Pasqualucci chef del ristorante 1 Stella Michelin Moma di Roma, Daniele Roppo chef de Il Marchese Roma e Milano. Sarà un'occasione unica per confrontarsi sul tema della sostenibilità ambientale nel mondo della gastronomia attraverso il fare concreto che amplia i suoi confini oltre la ben nota cucina circolare andando a scoprire come la raccolta di scarti alimentari di origine animale sia l'infra non solo per l'industria cosmetologica e farmaceutica ma anche per quella legata alla produzione di mangimi per animali e concimi naturali per l'agricoltura. La serata proseguirà con un Cocktail Event curato da Casa Vissani.

(Prima Pagina News) Giovedì 11 Luglio 2024