



IL PROGRAMMA DI FIPE A TUTTOFOOD

8 - 11 MAGGIO

Fiera Milano - Rho

La qualità come valore, per il consumatore e per l'ambiente. Sarà la lotta agli sprechi alimentari il punto di forza della presenza di Fipe a Tuttofood 2017. Un ricco programma di appuntamenti incentrati sul valore del cibo, sul corretto uso degli alimenti, la lotta allo spreco alimentare e la promozione di una cultura etica per la sostenibilità, con un approccio che metterà in evidenza l'importante ruolo dei pubblici esercizi quali punti di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale. Il sistema Fipe si pone infatti come un valido veicolo per promuovere una cultura del mangiare sano e nuovi format che possano rispondere alla domanda di nuovi stili di vita.

GLI EVENTI FIPE A TUTTOFOOD

1 - Convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione"

Lunedì 8 maggio ore 14.30

Sala Martini - Centro Congressi Stella Polare

In apertura della manifestazione Fipe sottolinea l'importanza di una corretta alimentazione quale "motore" di benessere, riunendo alcuni tra i principali rappresentanti della ristorazione di eccellenza, accademici del mondo associativo. Un'importante occasione per fare il punto sul fondamentale ruolo e sulla responsabilità dei pubblici esercizi nel promuovere il valore di un'alimentazione sana, bilanciata e di alto livello qualitativo nei confronti dei consumatori italiani.

Introduzione

Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe

Tavola rotonda

- **Davide Oldani**, Ristorante D'O
- **Marisa Porrini**, Università di Milano
- **Carlo Cracco**, Ristorante Cracco
- **Antonio Schiavelli**, Presidente Unaproa
- **Moreno Cedroni**, Ristorante Madonnina del Pescatore

Conclusioni

Davide Faraone, Sottosegretario Ministero della Salute

Modera **Licia Granello**, La Repubblica





2 -Spazio Fipe (hall padiglioni 2/4)

Fipe ha scelto di essere presente a Tuttofood per rappresentare l'impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità.

Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si propongono di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un'offerta articolata all'insegna di un'alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile.

Fipe coglie l'occasione di Tuttofood per consolidare l'impegno verso la formazione offrendo agli studenti di quattro Istituti Alberghieri, selezionati con concorso, l'opportunità di vivere un'esperienza di alternanza scuola lavoro e di partecipare ad un reale stage formativo con anche la possibilità di usufruire di un App innovativo per valutare e *presentare* la loro professionalità.

Al "**RISTO FRUIT FIPE**" i visitatori sono accolti con degustazioni di spremute e centrifugati preparati con frutta e verdura fresca scelta tenendo conto dei cinque colori del benessere che rappresentano i *Colori Della Vita*, un progetto promosso da Unaproa e condiviso da Fipe.

La frutta e la verdura, compresa la buccia, saranno protagoniste delle creazioni degli chef Micheletto e Re di Cast Alimenti che dimostreranno come preparare originali, ma semplici, ricette di **Benessere Senza Spreco**.

Gli chef dei quattro Istituti selezionati, accompagneranno i loro studenti più talentuosi nella presentazione di piatti studiati all'insegna del principio del riuso degli alimenti.

Inoltre il maestro Beppo Tonon, autore di **Fruttamore** e campione del mondo di scultura vegetale, allierà il pubblico esibendosi nella realizzazione delle sue sculture di frutta e verdura più famose.

Saranno anche distribuite delle tovagliette: "**Aggiungi un gioco a tavola**" che Fipe ha realizzato per i bambini al ristorante e che i ristoratori potranno utilizzare per intrattenere i loro piccoli ospiti educandoli, giocando, a riconoscere il valore del cibo.

L'angolo bar è un prototipo di **HORECA SOSTENIBILE** realizzato all'insegna dello **Stop allo Spreco** che vuole sottolineare l'importanza di scelte responsabili nei processi di preparazione del cibo e del riciclo nella selezione dei complementi d'arredo.

Uno spazio concepito per sottolineare l'attenzione alla sostenibilità nel "fuoricasa", arredato da mobili realizzati con materiali naturali ideati da famosi designer eco-friendly come pure i doggy bag e wine bag messi a disposizione da COMIECO e che saranno distribuiti per ricordare agli operatori l'importanza di incentivare la virtuosa pratica di ridurre lo spreco alimentare al ristorante, offrendo ai clienti l'opportunità di portarsi a casa un *goloso* ricordo.

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H. In di questo spazio Fipe ospita workshop per approfondire il concept del benessere e del corretto riuso del cibo attraverso le suggestioni e le proposte creative di importanti chef, oltre a dibattiti e tavole rotonde per condividere le esperienze finalizzate a ridurre lo spreco alimentare e sostenere la sostenibilità.



CALENDARIO DEGLI EVENTI PRESSO LO SPAZIO FIPE

Lunedì 8 maggio

RISTO FRUIT FIPE:

- 10.00 - 18.00** Welcome con succhi e centrifugati con frutta e verdura fresca
10.00 - 14.00 Le ricette "colorate" ideate dall'Istituto Carlo Porta

HORECA SOSTENIBILE– Un prototipo di bar ecosostenibile:

- 10.00 - 18.00** "Beer & fruit" - Degustazione delle birre leggere di primavera

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H.:

- 10.00 - 12.00** Cinque colori in cinque porzioni (un progetto di UNAPROA)
14.30 - 16.00 I prodotti dell'orto in tavola (workshop dello Chef Angelo Principe)
16.00 - 17.00 Aggiungi un gioco a tavola (Laboratorio delle Idee)
17.00 - 18.00 Professionisti domani con un APP (Christian Algranati)
18.00 - 18.30 Consegna degli attestati FIPE
10.00 - 18.00 Riprese, interviste e dirette radiofoniche con il media partner Agrilinea

Martedì 9 maggio

RISTO FRUIT FIPE:

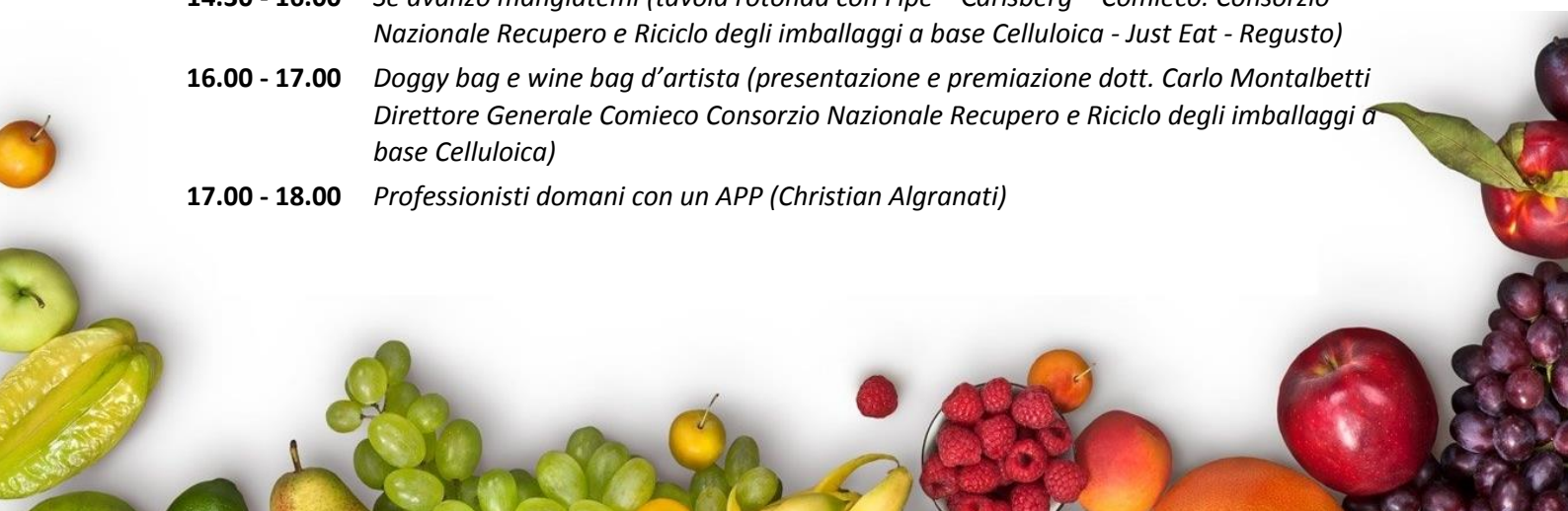
- 10.00 - 18.00** Welcome con succhi e centrifugati con frutta e verdura fresca
10.00 - 12.00 L'arte dell'intaglio di frutta e verdura (dimostrazioni del maestro chef Beppo Tonon)
14.00 - 16.00 La buccia incontra l'arte (dimostrazioni del maestro chef Beppo Tonon)

HORECA SOSTENIBILE– Un prototipo di bar ecosostenibile:

- 10.00 - 18.00** "Beer & fruit" - Degustazione delle birre leggere di primavera

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H.:

- 11.00 - 13.00** Suggestimenti per il riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi (workshop con Diego Re di CAST Alimenti)
14.30 - 16.00 Se avanzo mangiatemi (tavola rotonda con Fipe – Carlsberg - Comieco: Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base Celluloica - Just Eat - Regusto)
16.00 - 17.00 Doggy bag e wine bag d'artista (presentazione e premiazione dott. Carlo Montalbetti Direttore Generale Comieco Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base Celluloica)
17.00 - 18.00 Professionisti domani con un APP (Christian Algranati)



18.00 - 18.30 Consegna degli attestati FIPE

10.00 - 18.00 Riprese, interviste e dirette radiofoniche con il media partner Agrilinea

Mercoledì 10 maggio

RISTO FRUIT FIPE:

10.00 - 18.00 Welcome con succhi e centrifugati con frutta e verdura fresca

10.00 - 12.00 L'arte dell'intaglio di frutta e verdura (dimostrazioni del maestro chef Beppo Tonon)

14.00 - 16.00 Le sculture di frutta e verdura (dimostrazioni del maestro chef Beppo Tonon)

HORECA SOSTENIBILE – Un prototipo di bar ecosostenibile:

10.00 - 18.00 "Beer & fruit" - Degustazione delle birre leggere di primavera

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H.:

10.00 - 12.00 Frutta e ortaggi, suggerimenti per il riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi (workshop con Nicola Michieletto di CAST Alimenti)

14.30 - 16.00 Innovare per risparmiare (tavola rotonda con Fipe, Carlsberg, Lessmore, CAST Alimenti)

16.00 - 17.00 Conservazione, riuso e riciclo (CAST Alimenti, Grandimpianti, Ecozema)

17.00 - 18.00 Professionisti domani con un APP (Christian Algranati)

18.00 - 18.30 Consegna degli attestati FIPE

10.00 - 18.00 Riprese, interviste e dirette radiofoniche con il media partner Agrilinea

Giovedì 11 maggio

RISTO FRUIT FIPE:

10.00 - 18.00 Welcome con succhi e centrifugati con frutta e verdura fresca

10.00 - 12.00 Degustazione di frutta fresca

HORECA SOSTENIBILE– Un prototipo di bar ecosostenibile:

10.00 - 18.00 "Beer & fruit" - Degustazione delle birre leggere di primavera

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H.:

10.00 - 11.00 Suggerimenti per il riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi (workshop con Diego Re CAST Alimenti)

11.00 - 12.00 Presentazione delle ricette selezionate (Ist. G.Falcone-Gallarate, Ipsct Pietro Verri-Busto Arsizio, Ial Lombardia-Saronno)

12.00 - 13.00 Professionisti domani con un APP (Christian Algranati)

13.00 - 14.00 Premiazione delle scuole e consegna degli attestati FIPE

10.00 - 18.00 Riprese, interviste e dirette radiofoniche con il media partner Agrilinea

