

I.P.S.S.A. NINO BERGESE I.P.S.E.O.A. MARCO POLO

FORUM

"DIREZIONE FUTURO, SCUOLA, SOSTENIBILITA' E ISTITUTI ALBERGHIERI"

BERGESE FOOD, ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY
AND MEDICAL WELLNESS WEEK













Sala delle Grida -Palazzo della Borsa Valori-

Via XX Settembre, 44, 16121 Genova













PROGRAMMA

09:00 - 10:00

SALUTI AUTORITA'

Regione Liguria

Camera di Commercio di Genova

Comune di Genova

Ufficio Scolastico Regionale (USR)

Istituto Nino Bergese

Istituto Marco Polo

RELAZIONI

Moderatore: Prof. Alex Revelli Sorini

10:00 – 10:20	Sostenibilità del benessere alimentare – <i>Prof.ssa Livia Pisciotta</i> (SINU-UNIGE).
10:30 - 10:50	Comporre un menù sano e sostenibile – Dott.ssa Consuelo Borgarelli (Coordinatrice Tirocinio CdL Dietistica UNIGE).
11:00 - 11:20	La valutazione economica dei prodotti tipici in termini di sostenibilità – Prof.ssa Barbara Cavalletti (UNIGE – Economia).
11:30 - 11:50	Genova Liguria Gourmet: food cost sostenibile in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività e SINU Scuola – Dott. Sergio Carozzi e Dott.ssa Monica Dellepiane
12:00 - 12:20	Le tecniche di cottura e la gestione delle energie – <i>Ing. Fabio D'Agostino</i> (UNIGE – Ingegneria).
12:30 - 12:50	Scuola e sostenibilità: come veicolare il concetto con la formazione e l'informazione – Prof. Roberto Galuffo (USR Liguria).
13:00 - 13:30	Conclusioni e Soft Drink