

Quale futuro per la ristorazione? Enaip propone 3 webinar

Pubblicato: Lunedì 11 Maggio 2020



Quale futuro per la ristorazione? È il tema che **Enaip Lombardia** affronta in una serie di incontri in modalità “webinair”.

«L’attuale situazione di emergenza rischia di trasformarsi nello scenario quotidiano dei prossimi mesi o anni. **Non siamo in grado di sapere con certezze cosa accadrà** nell’immediato futuro e anche in quello più lontano. Siamo però certi che parlarne, confrontarsi, aiuti ad anticiparlo con consapevolezza e senza paure».

Quattro appuntamenti che voglio essere **spazi di riflessione con persone dotate di una significativa esperienza**. Riflessioni attorno ai temi della **socialità**, della **sostenibilità economica ed ambientale**, dei nuovi **modelli di servizio ed organizzativi** che potranno strutturarsi.

I tre webinar sono gratuiti con l’intento di fare emergere suggestioni, nuovi punti di vista, approcci, e cambiamenti che possano accompagnare le aziende in questa fase di ripresa delle attività.

Giovedì 14 MAGGIO 2020?17:00/18:30

INTUIZIONI ATTORNO AL FUTURO DELLA RISTORAZIONE

“Non più una mera fonte di sostentamento o convivialità, i ristoranti sono diventati un’arena essenziale della vita moderna, posti a cui guardare per status e comunità, divertimento e arte, impegno politico e gestione ambientale.” **Lisa Abend Giornalista gastronomica.**

Ne parleranno: Lorenzo Berlendis, Slow Food Italia – Roberto Carcangiu, Associazione Professionale Cuochi Italiani – Gigliola Casati, Alleanza Slow Food Cuochi e Pizzaioli Lombardia – Gianpaolo Gallorini, Gatefood – Patrizia Musso, Docente Brand Communication Unicatt – Luigi Morello, Istituto Espresso Italiano – Paolo Zuffinetti, Enaip Lombardia

Modera: Giulia Mirotti, Gastronomia

Per partecipare [ISCRIVITI](#)

Il giorno e l’ora indicati, segui questo link per [PARTECIPARE](#)

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Giovedì 21/05/2020?17:00/18:30

Al chilometro giusto

Suggestioni sulle reti produttore?ristorazione?consumatore. Mangiare è un atto agricolo ma anche, soprattutto, culturale. Costruire un’alleanza tra produttori e aziende della ristorazione può essere uno strumento per garantire qualità alimentare in tempi di crisi? Quali possono essere i nodi da sciogliere?

Giovedì 28/05/2020?17:00/18:30

Reduce&Reuse

Sostenibilità nella ristorazione tra opportunità moda responsabilità. Il tema della sostenibilità alimentare e della riduzione degli sprechi si sta imponendo all’attenzione del grande pubblico sollecitando le dimensioni etiche, economiche ecologiche di responsabilità sociale. Quale ruolo ha o potrà avere la ristorazione e con quale intenzionalità?

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it