

WORKSHOP | 23 gennaio 2026, ore 10:00 – 12:30

Campus Scientifico Università Ca' Foscari Venezia – Via Torino 155, Mestre
Aula Delta 0B – Edificio Delta

CUCINA, SOSTENIBILITÀ E CAMBIAMENTO CLIMATICO: SCELTE CONSAPEVOLI NELL'ENOASTRONOMIA



Un workshop pratico pensato per professionisti della ristorazione, divulgatori e comunicatori dell'enogastronomia – ristoratori, chef, guide turistiche, food & wine expert etc – che si interrogano su come il cambiamento climatico stia influenzando e possa ulteriormente influenzare le scelte quotidiane in cucina, dalla selezione delle materie prime alla costruzione dei menu.

Il workshop guiderà i partecipanti a leggere il contesto attuale soprattutto dal punto di vista ambientale ed economico per comprendere come la sostenibilità non sia solo un tema etico, ma una leva decisionale sempre più centrale per garantire continuità, qualità e valore nel tempo della propria proposta.

La giornata sarà caratterizzata da momenti di inquadramento e di riflessione grazie a due interventi: un primo approfondimento sui cambiamenti che stanno avvenendo nella Laguna di Venezia e nell'Adriatico e come tali cambiamenti stanno e potrebbero influenzare nel breve e medio periodo i prodotti a disposizione della ristorazione. A seguire il racconto di un caso studio del territorio - il Venissa Wine Resort - che ha fatto della sostenibilità un valore imprescindibile della proposta ai clienti.

I partecipanti saranno chiamati a confrontarsi nell'ottica di individuare buone pratiche per il settore della ristorazione in un'ottica di sostenibilità ambientale, a tutela del mare e della biodiversità. Il workshop sarà quindi un'occasione per ripensare il proprio modo di cucinare e progettare l'offerta gastronomica, alla luce di un contesto che cambia, con uno sguardo pratico, consapevole e orientato al futuro.

Il workshop è organizzato dall'**Agrifood Management and Innovation Lab** della Venice School of Management dell'Università Ca' Foscari Venezia nell'ambito del progetto **TESTEAT - Enhance enogastronomy hEritage to eSTablish and Expand sustainAble Tourism** (ID ITHR0200324), cofinanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Interreg VI Italia-Croazia.

Programma

- 10.00 – 11.30 Introduzione e approfondimento di Piero Franzoi, Professore Associato di Ecologia Università Ca' Foscari Venezia
- 11.30 – 12.30 Testimonianza di Erica Zelante, Brand & Communication Manager e Luca Carnevali, Wine Ambassador - Venissa Wine Resort

La partecipazione al workshop è gratuita, previa registrazione tramite questo link:

<https://www.eventbrite.it/e/cucina-sostenibilita-e-cambiamento-climatico-scelte-consapevoli-tickets-1979965900307?aff=oddtidtcreator>

Per informazioni: agrifoodlab@unive.it

Info progetto:

www.italy-croatia.eu/web/testeat

Social media:

www.instagram.com/interreg.testeat

www.facebook.com/testeatproject