

Regenerateat a Roma. Al Boscolo nuove sinergie per il cibo

Regenerateat: nuove sinergie virtuose per un **futuro sostenibile**, è così che si intitola l'evento che giovedì 25 luglio porta a Roma l'occasione di fare importanti **riflessioni sulla cucina e la sua sostenibilità**, parlando di scarti alimentari e del loro ri-utilizzo. L'evento, ideato e organizzato dalla Cogea Corporation (azienda leader nella rigenerazione), accende il dibattito sull'importanza della realizzazione di una cucina realmente circolare per tutti i settori del comparto enogastronomico e ne discutono insieme gli **chef Gianfranco Vissani, Andrea Pasqualucci e Daniele Roppo** in compagnia di **Michele Ruschioni**, fondatore di **Braciami Ancora**. Modererà il talk il **giornalista RAI Massimiliano Cerofolini**, da sempre sensibile alle nuove tecnologie e ai loro infiniti campi di applicazione. Appuntamento presso lo **Spazio Boscolo** di Via dei Cerchi, una splendida cornice per discutere di cibo e del suo valore aggiunto.

Sulla bocca di tutti ma non ancora nelle vite di molti è il concetto di sostenibilità ambientale. Principio fondamentale per garantire il benessere delle generazioni presenti e future, la sostenibilità necessita di un approccio integrato che mira a preservare le risorse naturali, ridurre l'inquinamento e promuovere uno sviluppo economico e sociale equilibrato. Azioni concrete come la riduzione dei rifiuti, il riciclo, l'adozione di energie rinnovabili e la protezione della biodiversità diventano essenziali in ogni settore. Dalla produzione industriale, alla grande distribuzione sino al comparto enogastronomico, tutto può contribuire a questo obiettivo adottando pratiche responsabili e innovative. La transizione verso un'economia circolare, che valorizza il riuso e il riciclo, è fondamentale per costruire un futuro più verde e sostenibile ed essenziali diventano gli attori di questo cambiamento e la loro competenza. Ai player della ristorazione si rivolge Regenerateat, evento organizzato dalla Cogea Corporation, unica azienda in Italia a occuparsi, nello stesso sito industriale, sia di sottoprodotti di origine animale che di recupero di rifiuti speciali (non pericolosi) che, mettendo a confronto importanti esponenti del panorama gastronomico italiano, affronterà il tema del riciclo degli scarti alimentari, soprattutto di origine animale. Se l'utilizzo virtuoso di ogni parte delle materie prime alimentari affonda le sue origini nella notte dei tempi obbedendo a necessità di ordine di economia domestica, nella società odierna (che fa i conti con la possibile scarsità di cibo dovuta ai cambiamenti climatici e a una politica economica passata improntata sul consumismo) la capacità di operare secondo i criteri del no waste diviene un'aspirazione della quasi totalità degli chef (anche se non è, ancora, perseguibile in toto). Contaminazioni con altre culture, l'importanza della tecnologia, una clientela sempre più esigente e l'intrecciarsi di temi legati all'etica e al mondo animale, hanno favorito lo sviluppo di un nuovo modo di fare e proporre la cucina. I confini della cucina circolare si aprono ad abbracciare il concetto più ampio di un'economia circolare che propone un modello economico che enfatizza il mantenimento del valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse il più a lungo possibile attraverso la raccolta e il riciclo degli scarti alimentari inutilizzati.

Il panel dal titolo **Sostenibilità e Rigenerazione nella gastronomia italiana: quali sono i nuovi scenari? Tavolo di confronto tra professionisti di settore**, che si terrà alle 17:00 all'interno dell'evento Regenerateat, pone il focus proprio sull'importanza della raccolta degli scarti animali, fonte preziosa per l'industria farmaceutica, cosmetologica, per la produzione di farine e alimenti per animali domestici, e si rivolge al comparto della ristorazione laddove la cucina abbia prodotto uno scarto. Sul palco dialogheranno Michele Ruschioni, fondatore nel 2009 del Blog Braciami Ancora, che oggi attraverso i principali canali di comunicazione social, spalanca una finestra sul mondo della carne e dei suoi estimatori raccontandone allevatori, artigiani, macellai e ristoratori e tre generazioni di chef, interpreti di tre tipologie di ristorazione diverse, accomunati da una stessa attenzione e sensibilità verso le problematiche legate alla sostenibilità nel mondo della gastronomia: Gianfranco Vissani, chef patron di Casa Vissani di Baschi, 1* Michelin, Andrea Pasqualucci chef del ristorante 1* Michelin Moma di Roma, Daniele Roppo chef de Il Marchese Roma e Milano: in particolare, Pasqualucci e Roppo sono stati scelti dalla Fao come testimonial della Settimana della Gastronomia Sostenibile a livello mondiale. Moderatore d'eccezione di questo tavolo Massimo Cerofolini, giornalista e conduttore Rai, esperto tra l'altro, delle tecnologie legate all'ambito della rigenerazione e del riutilizzo degli scarti alimentari. Molte sono state le startup impegnate in

questo settore su cui ha acceso un riflettore andando ad approfondire come attraverso la trasformazione di queste risorse, si immettano nel mercato nuovi prodotti che vanni a costituire un anello fondamentale nel sistema economico circolare. Il panel, promosso dagli imprenditori Barbara e Pierpaolo Sbariggia, motore pulsante della Cogea Corporation, vuole accendere un faro sulla necessità di implementare programmi di raccolta differenziata nei luoghi di lavoro, educando i dipendenti sull'importanza del riciclo e su come farlo correttamente. Le visioni degli chef, esponenti della cucina gastronomica come di quella tradizionale e contemporanea, saranno dunque lo spunto per una panoramica sul tema della essenzialità della raccolta degli scarti alimentari e animali per attuare concretamente una transizione verso un'economia che possa costruire un futuro più verde e sostenibile. Smaltire consapevolmente scarti inutilizzati attraverso le competenze di figure certificate significa immettere linfa nel ciclo produttivo di altre realtà industriali che producono beni di consumo. Rivolgersi all'unica azienda in Italia a occuparsi, nello stesso sito industriale, sia di sottoprodotti di origine animale che di recupero di rifiuti speciali (non pericolosi) significa, per l'utente, economizzare tempo e risorse. In questo contesto, eventi come "Regenerate" non solo celebrano la sostenibilità, ma fungono anche da piattaforma per prendere parte attiva nel movimento per la protezione dell'ambiente. La collaborazione tra vari settori e la condivisione di buone pratiche sono essenziali per affrontare le sfide ambientali globali e promuovere uno stile di vita più sostenibile per tutti.

Cogea Corporation Srl.

La Cogea Corporation è un'azienda che poggia le sue fondamenta su una lunga tradizione familiare, iniziata nel 1970 quando Romolo Aloisi e Filippo Sbariggia fondano a Pomezia la Eurograssi, ditta per la lavorazione dei sottoprodotti di origine animale. Le esperienze maturate e le diverse visioni imprenditoriali portano i due fondatori a dividere le loro strade e così nasce la Cogea snc., nuova creatura voluta da Filippo Sbariggia che coinvolge i giovani figli Barbara e Pierpaolo. Una nuova visione fresca e giovane prende piede all'interno della Cogea che, agli inizi degli anni 2000, grazie all'acquisto di un nuovo impianto ad Aprilia, rivolge la propria attenzione al settore del recupero dei rifiuti non pericolosi prodotti dalle attività commerciali come la carta, il cartone e la plastica grazie anche a un nuovo impianto acquistato ad Aprilia (LT). Una svolta inaspettata arriva poi quando l'Eurograssi, nel frattempo venduta a una cordata di imprenditori del Nord Italia, in seguito a un periodo di declino, chiude i battenti. L'idea di rilevare l'originaria azienda di famiglia si palesa così agli occhi dei giovani imprenditori che vedono subito chiaro il futuro della Cogea: rinnovare gli impianti ormai desueti per portare avanti un progetto imprenditoriale lungimirante cioè di recuperare i rifiuti non pericolosi come gli scarti alimentari provenienti dalla grande distribuzione, vegetali e animali, per riutilizzarli nell'industria farmaceutica, cosmetica, per creare compost e fertilizzanti ma anche cibi per pet. La Cogea Corporation, forte della profonda competenza maturata in oltre cinquant'anni di attività, risulta oggi un'azienda all'avanguardia grazie agli investimenti su impianti totalmente nuovi con un minimo impatto ambientale in termini di emissioni e inquinamento. La lunga strada percorsa, segnata anche dai molti interventi legislativi occorsi a normare una materia così importante come quella del riciclo, la rendono l'unica azienda certificata in Italia a occuparsi di sottoprodotti di origine animale e di recupero di rifiuti speciali non pericolosi nello stesso sito industriale.

[Cogea corporation srl.](#) [1]

Via delle Vittorie – 00071 Pomezia (Rm)

[Boscolo Circo Massimo](#) [2]

URL originale: <https://www.gothicnetwork.org/news/regenerate-roma-al-boscolo-nuove-sinergie-cibo>

Collegamenti:

[1] <https://www.cogecorporation.it/>

[2] <https://www.boscolocircomassimo.com/>