



***PN24 FOOD - "Ristorazione Green e inclusiva: Chef Bruno Brunori e ANPA lanciano la scuola sostenibile ai Castelli Romani"***

Roma - 27 feb 2025 (Prima Notizia 24) Il 28 febbraio alle ore 19:30, presso il ristorante YOU'RE a Grottaferrata (RM), si terrà la presentazione della Sustainable Hospitality Food & Beverage School, un progetto innovativo nel campo della ristorazione sostenibile.

In un'epoca in cui la sostenibilità e l'etica sono al centro del dibattito globale, il mondo della ristorazione non poteva rimanere indietro. È con questo spirito che Chef Bruno Brunori, membro dell'Accademia Internazionale della Cucina Italiana, e Cristina Ciferri, Presidente dell'ANPA (Accademia Nazionale Professioni Alberghiere), presentano un progetto innovativo: la Sustainable Hospitality Food & Beverage School. L'evento di lancio, intitolato "A Cena tra Sapori e Parole", si terrà il 28 febbraio alle ore 19:30 presso il ristorante YOU'RE a Grottaferrata (RM), in via Montiglioni, 42. Una serata che promette di unire l'eccellenza culinaria italiana a una visione green e inclusiva del futuro della ristorazione. Una Scuola d'Eccellenza per un Futuro Sostenibile La Sustainable Hospitality Food & Beverage School nasce con l'obiettivo di formare professionisti del settore alimentare e della ristorazione, puntando su un approccio green, etico e inclusivo. Situata ai Castelli Romani, la scuola si propone come un punto di riferimento per chi desidera coniugare la tradizione culinaria italiana con le sfide del futuro, come la riduzione degli sprechi alimentari, l'utilizzo di materie prime sostenibili e la creazione di ambienti di lavoro inclusivi. Chef Bruno Brunori: Un Pioniere della Cucina Sostenibile Chef Bruno Brunori, noto per il suo impegno nella promozione di una cucina rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni, sarà uno dei capofila di questo ambizioso progetto. Con la sua esperienza nell'Accademia Internazionale della Cucina Italiana, Brunori porterà nella scuola non solo tecniche culinarie d'eccellenza, ma anche una visione innovativa che guarda al futuro senza dimenticare le radici. Cristina Ciferri e l'ANPA: Un Ponte tra Tradizione e Innovazione Cristina Ciferri, Presidente dell'ANPA, ha da sempre promosso una formazione di qualità nel settore alberghiero e della ristorazione. Con questa nuova iniziativa, l'ANPA si conferma come un'istituzione all'avanguardia, pronta a formare professionisti capaci di affrontare le sfide del mercato globale con un approccio etico e sostenibile. Una Serata da Non Perdere La conferenza stampa e la cena del 28 febbraio saranno un'occasione unica per scoprire di più su questa innovativa scuola e per gustare piatti preparati dallo Chef Brunori, che sapranno coniugare sapori tradizionali e innovazione sostenibile. Un invito rivolto a tutti gli appassionati di cucina, ai professionisti del settore e a chi crede in un futuro più green e inclusivo. Vi aspettiamo per una serata indimenticabile, tra sapori, parole e un pizzico di rivoluzione culinaria. Per ulteriori informazioni e prenotazioni, contattare il ristorante YOU'RE o visitare il sito dell'ANPA.



(*Prima Notizia 24*) Giovedì 27 Febbraio 2025

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
E-mail: [redazione@primanotizia24.it](mailto:redazione@primanotizia24.it)