

R&D Cooking Director Engineering **Innovazione e tecnologia nella ristorazione**

Convegno organizzato da Ordine Ingegneri di Bologna e promosso da Confindustria Ceramica

25 Settembre, 10:00/12:00
Cersaie Padiglione 21

Questo convegno intende fornire un quadro generale di progettazione tecnica e organizzativa che consenta di affrontare problemi di sostenibilità, design e discipline scientifiche per la ristorazione collettiva.

Daremo idee per lo studio e la realizzazione di spazi e innovazione, per valorizzare l'eccellenza della cultura tecnico-gastronomica del Made in Italy. Il cibo è studio, engineering e design, dalla lavorazione delle materie prime, alla preparazione e cottura. Il talento dello chef deve essere supportato da una squadra organizzata e da una strumentazione altrettanto professionale e di qualità.

Faremo esempi reali di grandi successi ottenuti passando attraverso errori e difficoltà per far comprendere come in questo settore complesso di chimica, fisica, termodinamica e fantasia, le regole sono sempre in evoluzione e la complessità da controllare e gestire.

Roberto Carcangiu R&D cooking director

Food design, discipline scientifiche, industria alimentare: nel curriculum e nelle attività di Roberto Carcangiu si incrociano un po' tutte le contaminazioni della cucina professionale negli ultimi decenni.

La formazione è quella canonica del grande cuoco da una stella Michelin ad un'altra. Dopo una lunga esperienza internazionale, Carcangiu a ripensa la sua identità professionale. Nasce così la figura del R&D cooking director, come ama definire il suo lavoro: un'assoluta innovazione nel panorama internazionale.

Le intuizioni in ambito tecnologico diventano realtà grazie alla collaborazione con aziende importanti, per le quali Carcangiu lavora in veste di consulente per la ricerca e lo sviluppo a fianco di fisici, chimici e designer.

Svolge la sua attività di consulente presso numerose aziende del settore per innovazioni tecnologiche nelle grandi cucine. È stato socio fondatore di Cibology gruppo di lavoro transdisciplinare, co-fondatore del Food Design Studio di Milano e docente a contratto di Tecnologie alimentari presso Università degli studi di Parma. Oggi è direttore didattico e formatore del corpo docenti di Congusto Gourmet Institute di Milano e Presidente di Apci (Associazione Professionale Cuochi Italiani). Ha partecipato a varie trasmissioni televisive, ed è autore di molti articoli e di libri tecnici di cucina.

Coordinatrice: **Carla Miselli** Ingegnere Chimico esperta di processi produttivi a ciclo continuo. Si è occupata a lungo di acquisti in ambito tecnico industriale ed energia. Ha fatto parte di gruppi di lavoro introducendo procedure innovative per l'installazione impianti in remoto e teleassistenza cantieri estero in paesi ad alto rischio geopolitico. Coordinatrice di eventi formativi transdisciplinari con CFP per Ingegneri Industriali, da Febbraio 2024 Membro del Consiglio Ordine Ingegneri Modena.

Crediti Formativi: Tutti gli ingegneri partecipanti riceveranno **n.2 CFP**

Iscrizioni tramite: <https://formazione.ordingbo.it>