Partner

CONVEGNO

PROGETTARE IL GUSTO: QUANDO L'INGEGNERIA INCONTRA LA CUCINA



Giovedì 03 dicembre 2026 dalle ore 16.30 alle ore 18.30

c/o Politecnico di Milano – Polo di Lecco – Via Previati 1/c – Lecco – Aula Magna

Programma:

Introduzione del Presidente Ing. Adriano Alderighi

Relatore: Giuseppe Iannotti – studi di ingegneria e chef 2 stelle Michelin

La cucina contemporanea è un luogo di ricerca nel quale creatività, tecnologia e organizzazione si incontrano ogni giorno. Un piatto nasce da un'intuizione, ma per realizzarlo con continuità occorre governare materie prime, trasformazioni, temperature, tempi e persone.

Dall'intuizione al metodo: Il percorso di Giuseppe Iannotti e il Krèsios: ricerca, sperimentazione ed errore. Come trasformare un'idea creativa in un risultato ripetibile.

Il piatto come progetto: Ingredienti, temperature, consistenze e precisione: il dialogo tra conoscenza scientifica, tecnologia e sensibilità del cuoco.

La cucina come sistema produttivo: Progettazione degli spazi, flussi di lavoro, ergonomia, attrezzature, aspirazione e refrigerazione. Come le scelte tecniche influenzano qualità, consumi e servizio.

Dalla cucina al pastificio: Pastai Sanniti: Dalla semola alla pasta: estrusione, essiccazione, controllo dei processi, confezionamento e tracciabilità. Crescere nella produzione mantenendo qualità e identità.

Progettare un'impresa della ristorazione: Dal Krèsios ai progetti di via Toledo e alle esperienze negli Emirati: investimenti, organizzazione, personale e controllo di gestione. Il contributo dei dati e dell'intelligenza artificiale.

Agli ingegneri partecipanti saranno attribuiti 2 CFP - Iscrizione (entro il 25/11/2026) su: https://lecco.ordingegneri.it/aggiornamento-professionale/eventi-formativi