



Università
della Cucina
Mediterranea®



Il Protocollo Zero Positivo per la ristorazione e l'accoglienza responsabile

Il VIFS – Vico International Food Center

Alberto Corbino

Presidente di **UCMed**



Mostra Convegno sulle Fonti Rinnovabili
e l'Efficienza Energetica nel Mediterraneo

2 aprile 2016, Sala Tirreno



UCMed Network (ottobre 2015)



Il Moricino:
cultura, arte
e mestieri



 **Università
della Cucina
Mediterranea®**



CAMPANIA IN 3B
POLO Tecnico Professionale
per l'innovazione e la competitività dell'ospitalità
e dell'eno-gastronomia territoriale



GUSTUS 2014



**L'AVANZATA DEI
SELECTARIANS**

Il marchio: fiducia ben riposta?

Sarà mica colpa di EVO???





PZ+®

Questo certificato
NON è
a pagamento.
Si basa, invece,
sull'antico valore
della **FIDUCIA**

PROTOCOLLO ZERO POSITIVO®

per la ristorazione responsabile

- 1) **Zero Illegalità**, rispettando **le normative** in materia di sanità, sicurezza, fiscalità, ambiente, rifiuti, lavoro e contribuzione, pari opportunità e non discriminazione
- 2) **Zero Equivoci**, rendendo **chiaro e dettagliato l'elenco** degli ingredienti, la loro natura, l'origine geografica, l'apporto nutrizionale, le fasi di lavorazione, per un **prezzo trasparente e consapevole**
- 3) **Zero Chilometri**, preferendo prodotti **freschi e di stagione**, cercando di minimizzare la **distanza dai luoghi** di produzione e trasformazione delle materie prime e dei prodotti utilizzati, **ottimizzandone** il trasporto
- 4) **Zero Rifiuti**, acquistando e servendo **prodotti sfusi / alla spina**; non utilizzando **confezioni monouso e/o stoviglie in plastica** usa e getta; preferendo **materiale compostabile e/o riciclabile**
- 5) **Zero Spreco**, minimizzando lo **spreco di cibo**, sia in fase di acquisto che di lavorazione
- 6) **Zero Impatto**, utilizzando prodotti (detersivi, lampadine, imballaggi, ecc.) a **basso impatto ambientale**
- 7) **Zero Egoismo**, stabilendo rapporti continuativi **di solidarietà economica** con le piccole aziende produttrici, quelle del territorio e quelle che fanno **impresa sociale** (antimafia, soggetti svantaggiati, ecc.)
- 8) **Zero Manipolazione**, preferendo materie **prime integrali** o poco **trattate / raffinate**
- 9) **Zero Violenza**, acquistando da aziende che rispettano il **benessere animale**
- 10) **Zero Cattive Compagnie**, preferendo prodotti del **commercio equo e solidale** ed evitando l'acquisto di prodotti dalle grandi compagnie, multinazionali e aziende che non condividono i principi da 1 a 9.

Le PERSONE in cui abbiamo fiducia



Vico International Food Center

le CRONACHE 9 Feb. 2016

I PREMI L'università della cucina mediterranea assegnerà i riconoscimenti sabato **L'UCMed assegna 25 tempietti all'enogastronomia: ospite d'eccezione Castellani, in arte chef Kumalè**

CMV

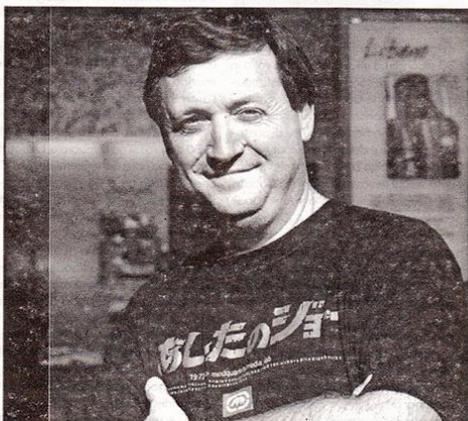
VICO EQUENSE. L'università della Cucina Mediterranea (UCMed) assegnerà i tempietti, i riconoscimenti che l'Università attribuisce a quelle persone, aziende, enti che si sono particolarmente distinti nella valorizzazione e promozione della cultura enogastronomica. La premiazione si terrà sabato 13 febbraio alle ore 11 presso l'Istituto Alberghiero "De Gennaro" di Vico Equense. Testimonial d'eccezione sarà il giornalista-gastronomo Vittorio

Castellani, in arte Chef Kumalè, che sarà ospite dell'Amministrazione Comunale di Vico Equense nell'ambito di un progetto di internazionalizzazione cultural-gastronomica cui stanno lavorando l'UCMed, il Comune di Vico e l'Alberghiero. «I tempietti rappresentano il logo di UCMed che nello stesso tempo possono raffigurare una forchetta e un capitello a secondo della prospettiva con cui lo si osserva - spiega Alberto Corbino, president UCMed - e ogni anno assegneremo questi riconoscimenti per premiare chi, secondo i nostri parametri di

giudizio che sono frutto di osservazione e verifiche sul territorio, sta ben rappresentando col proprio lavoro questa realtà lavorando per essa in nome di una cultura che si afferma sulla produzione e sulla gastronomia fine a se stesse. Quindi non solo chef, ma l'insieme dei protagonisti di quella straordinaria filiera rappresentata dal mondo della formazione e informazione, della produzione e commercializzazione, dell'internazionalizzazione dei nostri prodotti».

All'evento, oltre a Castellani, intervengono il sindaco di Vico Benedetto Migliaccio che sarà premiato UCMed, il Dirigente dell'Istituto Armando Izzo e Sergio Corbino, quest'ultimo già fondatore e presidente di UCMed e vice presidente nazionale del Centro Studi "Franco Marengoli" dell'Accademia Italiana della Cucina.

Tra gli altri premiati ci saranno: Gennaro Esposito della (Torre del Saracino), Ernesto Iaccarino (don Alfonso), Pietro Parisi (Era Ora), Cristoforo Trapani (La Magnolia), Mario Affinita (Don Geppi) Catoldo Mascolo (Conca Park), Domenico Pastore (Casale Del Golfo), Ciro Donnaruma (All'Angolo), Silvia Cella, Flavio Gargiulo, Paolo Esposito (Caruso), Aldo D'Orta (L'Antica Trattoria), Ristorante Mustafa, Nonno Luigino, Stefano Massa, Nicoletta Mannato, Maria Luisa Russo, Enzo D'Aniello (Hotel Torre Barbara), Antonino Esposito, Caseificio Marciano, Salvatore Esposito (Giardini di Cataldo), Benedetto Migliaccio, Armando Izzo, Gianluigi Gaetani dell'Aquila d'Aragona e Gennaro Gargiulo (Club Buon Appetito Penisola Sorrentina).



3.4.5 aprile
2016
pizza
a VICO
la tradizionale pizza al retro



per l'Università della Cucina Mediterranea
partecipano alla Conferenza Stampa:

Vincenzo Califano
Direttore

Michele Armano
Giornalista - Docente Gambero Rosso

Giovanni Kahn Della Corte
Creatore del brand Johnnyppizzaportafoglio

Antonio Starita
Patròn di Starita Materdei con sede anche a New York

Antonio Tammaro
Maestro Pizzaiolo Molino Iacono



VIFS: un possibile gemellaggio





Università
della Cucina
Mediterranea®

grazie per l'attenzione

www.ucmed.it

facebook 

CAMPANIA IN 3B
POLO Tecnico Professionale
per l'innovazione e la competitività dell'ospitalità
e dell'enogastronomia territoriale