

## Gli Ambassador e i Partner



**Chef  
Roberto  
ROSATI**

Presidente Nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze (DSE) e della Federazione Italiana Cuochi (FIC)

**Roberto Rosati**, 42 anni, laziale, è lo chef della solidarietà, simbolo del lato solidale della Federazione Italiana cuochi. È capace di portare la buona cucina con ingredienti freschi e di qualità, piatti regionali e italiani, proprio in ogni situazione. È stato Segretario Regionale FIC Lazio ed eletto Presidente della Conferenza Regionale del Volontariato del Lazio per 5 volte. Conosce bene i territori del centro Italia colpiti dai sismi degli ultimi anni, ove è sempre intervenuto personalmente e coordinando squadre di chef che a rotazione lavoravano nelle cucine da campo. Rosati ha vissuto l'esperienza dei soccorsi dopo il terremoto dell'Aquila, in Emilia Romagna e l'alluvione nel beneventano.

Per Roma Capitale e per RTI Sodexo farà da Ambassador della solidarietà e della buona cucina Laziale e Italiana. In coordinamento con gli esperti della nutrizione,

della sicurezza alimentare e con il supporto della nutrizionista **Augusta Albertini** proporrà ricette serali e per il fine settimana, webinar per le famiglie per spiegare come preparare piatti sani e che involino i ragazzi a mangiare anche gli alimenti meno graditi, racconterà le filiere agroalimentari e i prodotti utilizzati in menu direttamente dalle cucine del Municipio in occasione degli eventi "Open Kitchen". Seguirà inoltre sul portale, insieme ad Augusta Albertini e al CPP, la sezione "Bussola per orientare le scelte", dando consigli e ricette per preparare a casa i piatti più golosi con indicazioni sui tipi di cotture o alimenti da preferire per rendere i piatti più leggeri e completi dal punto di vista nutrizionale.



scansiona  
o clicca



**Augusta  
ALBERTINI**  
Nutrizionista

**Augusta Albertini** ha conseguito una laurea con lode in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Pavia e una laurea specialistica con lode in Scienza dell'Amministrazione e Dietologia – facoltà di Medicina e Chirurgia Università di Pavia.

- Costantemente impegnata nella divulgazione scientifica e nel counselling dietologico collabora con diversi Editori (Rizzoli, Giunti, Piemme).
- Ha pubblicato numerosi lavori su riviste scientifiche ed è coautore di testi e monografie (Nutrirsi per lo Sport, Alimentazione Sana, Natura Amica).
- Ha collaborato ai testi del Manuale di Sorveglianza Nutrizionale e Prevenzione dell'obesità pubblicati a cura dell'INRAN ed è coautore delle due ultime edizioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).
- Membro di Commissioni Nazionali di Studio per gli alimenti, collaboratrice a ricerche finanziate dal CNR e dal Ministero della Salute nelle aree "Sorveglianza ed Epidemiologia Nutrizionale".
- Socio delle più importanti associazioni scientifiche del settore Nutrizionale, è stata eletta nei Consigli regionali dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, dell'Associazione Italiana di Nutrizione Umana – SINU e ANSISA.
- Membro per l'area

Universitaria della rete Terra Madre di Slowfood.

• Coordinatore Scientifico nella attività di ricerca finalizzata per il Ministero della Salute sulla Sorveglianza Nutrizionale basata su dati locali per la prevenzione della patologia cronico degenerativa.

Per Roma Capitale si occuperà della supervisione di documenti destinati ai nostri consumatori diretti e indiretti (alunni, insegnanti, famiglie), come ad esempio la carta del servizio di ristorazione e l'Alimentazione in Tasca ovvero la carta del servizio per i più piccoli. All'interno del portale, si occuperà, nella sezione "Mangiar sano", degli aspetti nutrizionali degli altri importanti momenti di consumo della giornata ("A colazione cosa mangiamo?", "I consigli per la sera" - anche in collaborazione con lo chef Roberto Rosati). Su Facebook e sul portale nella sezione "Bussola per orientare le scelte" fornirà indicazione sui fabbisogni energetici dei pre-adolescenti, con un focus particolare sulle proposte alimentari del "fuori casa". Nella sezione "Le culture familiari raccontano", interverrà infine con contributi in termini alimentari che completeranno gli spunti relazionali/formativi del CPP.



## CUOCO RIGOLÒ

Mascotte di Sodexo

Per parlare con i bambini, lo chef Rosati e gli altri esperti potranno avvalersi dell'aiuto della **mascotte Sodexo "Cuoco Rigolò" ideata per dialogare con i piccoli utenti** ed essere il loro punto di riferimento. Il suo compito è aiutare i più piccoli a mangiare in modo sano e guidarli alla scoperta di nuovi gusti e sapori, con attenzione alla solidarietà e alla sostenibilità. È un cuoco che conosce bene

il suo lavoro e dà utili suggerimenti ai bambini, alle loro famiglie e agli insegnanti, usando un linguaggio adatto all'età di ciascuno. Troverete Cuoco Rigolò in molti dei materiali proposti; un modo semplice e divertente per trasmettere con efficacia concetti importanti e a volte complessi.



**STUDIO BOZZETTO & CO** è una società di produzione pluripremiata fondata nel 1960 dal famoso disegnatore Bruno Bozzetto con l'impegno di creare animazioni innovative per il mondo dello spettacolo e pubblicitario. Attualmente rappresenta uno dei team più esperti in Europa, composto da registi, animatori, artisti 3d, illu-

stratori, graphic designer, programmatori e sceneggiatori. Lo Studio collabora con marchi e aziende provenienti da tutto il mondo e crede nel potere dell'animazione per raccontare storie e creare intrattenimenti, producendo concetti originali e progetti di comunicazione sperimentali non convenzionali. ([studiobozzetto.com](http://studiobozzetto.com))

## LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA

**LA CUCINA ITALIANA** è la prestigiosa rivista di cucina, autorevole mensile italiano di gastronomia e cultura alimentare. La Cucina Italiana pubblica in media mille ricette nuove all'anno. Il suo punto di forza è la cucina in redazione, dove tutti i piatti vengono ideati e preparati da autentici chef, quindi fotografati nella sala di posa

all'interno della redazione e infine testati per verificare la rispondenza fra aspetto e gusto, tecnica di cottura e risultato finale. Con la Cucina Italiana abbiamo sviluppato ricette e impiattamenti per l'iniziativa "food design" per offrire strumenti ed idee alle famiglie per invogliare i bambini all'assaggio. ([lacucinaitaliana.it](http://lacucinaitaliana.it))



**CARBONSINK** è leader in Italia, riconosciuta a livello internazionale, per quanto riguarda la gestione di rischi climatici e lo sviluppo di progetti in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Sviluppa strategie di mitigazione del cambiamento climatico e nella compensazione delle emissioni di CO<sub>2</sub>. Per il comune di Roma, faremo fare a CarbonSink il calcolo della carbon footprint per i due menu allegati al CSDA, misurazione CO<sub>2</sub> sul processo di produzione applicato a una cucina di riferimento e conseguimento della certificazione ISO 14067. Collegando questi

dati agli andamenti dei consumi, ai dati del gradimento dei piatti e quelli relativi gli scarti (in collaborazione con LMM), sarà possibile attuare una strategia pluriennale di mitigazione e miglioramento continuo dell'impatto ambientale (climate action loop). Certificazione, report e progetto potranno essere condivisi e comunicati alle famiglie, alla commissione mensa e alla collettività, ed anche essere oggetto di iniziative congiunte come conferenza stampa e comunicati stampa, sempre previa vostra supervisione e accordo. ([carbonsink.it](http://carbonsink.it))



**MONFORTE** è web agency operativa dal 1999 composta da tecnici e creativi specializzati nella comunicazione e all'innovazione digitale, alla customer experience. Fornisce consulenza e servizi web, digital marketing, applicazioni e sistemi di integrazione, sviluppo di App e siti mobile.

È l'agenzia partner individuata per lo sviluppo del portale e dell'App per la consultazione dei menu. Segue con il massimo rigore gli elevati standard e le policy di sicurezza informatica che RTI Sodexo richiede. ([monforte.it](http://monforte.it))