



PARMA
CAPITALE 2026
DEL RICICLO DI
CARTA E CARTONE



Parma
Città Climate Neutral
2030



Comune di Parma



comieco
Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo
degli Imballaggi a base Cellulosica

RICETTE DI CARTA

DALLA CUCINA DEL RECUPERO ALLE RICETTE DI CARTA PER RACCONTARE LA CARTA E IL SUO RICICLO

Giovedì 16 aprile 2026

dalle 17.30 alle 19.00

Academia Barilla

Largo Piero Calamandrei, 3/A

Parma

Cosa hanno in comune la cucina del recupero e le ricette di carta?
Entrambe nascono dalla stessa missione: riutilizzare al meglio le materie prime,
trasformando ciò che è già disponibile in qualcosa di nuovo, utile e di valore.

Ogni confezione è il risultato di un sapere che unisce materia, design e funzione: la
carta che protegge, informa e diventa parte dell'esperienza quotidiana.
È la stessa materia protagonista del volume Ricette di Carta, dove il mondo cartario
viene narrato attraverso processi, gesti e trasformazioni che ricordano da vicino quelli
di una vera ricetta culinaria.

Introducono

LUCA RUINI

Vicepresidente HSEE Barilla

AMELIO CECCHINI

Presidente Comieco

GIANLUCA BORGHI

Assessore Sostenibilità Ambientale ed Energetica,
Agricoltura e Mobilità del Comune di Parma

LUCA RUINI

Vicepresidente HSEE Barilla

*Completa il percorso una elezio-
ne dei più interessanti ricettari e
volumi gastronomici a cura di
Barilla, per scoprire testi storici
e contemporanei specializzati in
storia dell'alimentazione e
gastronomia.*

*L'evento si terrà
esclusivamente
in presenza*

RSVP

iscrizioni su comieco.org
compilando l'apposito form

Conversazione con

GIULIA MANCINI

Giornalista gastronomica

Il recupero in cucina dalle ricette dell'Academia Barilla

GIANCARLO GONIZZI

Curatore della Biblioteca gastronomica di Academia Barilla

L'importanza del packaging cellulosico nel settore alimentare

FAUSTO FERRETTI

CEO di Fepa SpA

Agroalimentare: cucina e ristorazione

MATTEO MUSACCI

Vicepresidente Nazionale Fipe e Confcommercio

Show cooking - preparazione e degustazione

CARLO MARIA RICCI

Chef resident Academia Barilla

col
patrocinio di



col
sostegno di



in collaborazione
con



media
partner



GAZZETTA DI PARMA