



**RistorAzione. Nuova convivialità per nuovi traguardi.**  
**L'Università Campus Bio-Medico di Roma e Pedevilla Spa inaugurano il nuovo ristorante universitario all'insegna di salute, territorio e buone relazioni.**

*Ripensato integralmente per garantire il miglioramento della funzionalità e dei servizi offerti, rispettando i criteri di sostenibilità ambientale e di massima efficienza.*

Roma, 30.09.2019 – Gli studenti dell'**Università del Campus Bio-Medico di Roma** hanno ricominciato l'anno accademico con una grande novità per la qualità della loro vita studentesca. Verrà infatti inaugurato oggi il nuovo ristorante del Campus Universitario gestito da **Pedevilla**, storica azienda italiana simbolo dell'eccellenza della ristorazione di qualità e già partner del Campus Bio-Medico dal 2016. Il Ristorante è stato completamente ristrutturato per migliorare la funzionalità degli spazi e aumentare i servizi offerti agli studenti. L'intervento di ristrutturazione è stato pensato e realizzato nell'ottica di garantire una migliore fruibilità del ristorante, che si estende su una superficie di **720mq** e viene frequentato ogni giorno da oltre **800 studenti**. Il nuovo ristorante dell'Università gestito da Pedevilla sarà un centro di aggregazione e convivialità in grado di soddisfare a pieno i criteri di **fruibilità, funzionalità e sostenibilità**. Partendo da uno studio sulla regolazione dei flussi di distribuzione, il servizio avrà tempi di attesa decisamente ridotti sia all'ingresso del ristorante che alle casse. Inoltre, è stata ampliata l'offerta dei piatti nell'area di distribuzione e sono state inserite diverse novità che connotano la qualità: i primi piatti gourmet sono cucinati e mantecati al wok dallo chef in modalità espressa, gli studenti riceveranno dei dischetti elettronici per essere avvisati quando la pizza è pronta, così da salvaguardarne la fragranza da forno, e infine è stata inserita un'isola wellness con il salad e fruit bar e un servizio interamente dedicato al grill.

Con questo progetto, sviluppato sotto la guida scientifica degli esperti UCBM, il pranzo diventa occasione di educazione alimentare. Pedevilla si fa portavoce di una nuova visione di convivialità, legata ai valori di benessere nutrizionale e ad una **filiera etica e sostenibile**: le materie prime sono a chilometro zero, fresche e di qualità. Non solo, Pedevilla punta sulla sostenibilità anche per quanto riguarda il design: per il ristorante del Campus Universitario – così come per tutti i ristoranti aziendali Pedevilla - vengono realizzati arredi su misura e con legname che rispetta la **Catena di Custodia**, un sistema di tracciabilità a livello aziendale utilizzato per tutte le fasi di lavorazione e distribuzione del legno.

L'Università Campus Bio-Medico di Roma è per tradizione un punto di riferimento nelle scienze e tecnologie degli alimenti, sia sul fronte dei corsi di laurea sulla nutrizione e gestione di filiere agroalimentari, sia sulla formazione post lauream dedicata ai professionisti della salute a tavola e del settore Horeca.

Per suggellare tutte queste importanti novità, realizzate da Pedevilla per migliorare sensibilmente la qualità della vita degli studenti, l'Università del Campus Bio-Medico di Roma ha organizzato oggi un grande evento in cui inaugurerà i nuovi spazi con ospiti d'eccezione per vivere la **condivisione della nuova convivialità**. Dalle 18.30 alle 20.00 oltre 500 persone riempiranno la nuova area del ristorante e potranno vivere lo show cooking dello chef **Fabio Campoli**, che dialogando con la docente di Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana Manon Khazrai sulle proprietà nutrizionali e sulle modalità di preparazione dei piatti, sarà il protagonista di performance culinarie nella nuova postazione wok dedicata alla preparazione e



mantecatura espressa della pasta. Anche in questo caso, il menù dell'intero evento sarà completamente incentrato su **prodotti tipici locali e a chilometro zero**, peculiarità di tutti i menù Pedevilla d'Italia.

Ospite speciale dell'evento sarà l'attore e conduttore **Neri Marcorè**, che sarà l'assaggiatore delle pietanze preparate dallo chef e presenterà il concerto che si svolgerà dalle 20.00 e che lo vedrà sul palco assieme a Edoardo De Angelis in un tributo a Fabrizio De Andrè nel ventennale della scomparsa. Infine, interverranno per l'inaugurazione **Andrea Rossi**, Direttore Generale dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, la professoressa **Laura De Gara**, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, e **Gianpiero Pazzanese**, Direttore Generale di Pedevilla. I tre rappresentanti terranno un breve discorso di saluto in cui valorizzeranno la partnership tra l'Università Campus Bio-Medico di Roma e Pedevilla, una relazione che può contare non solo sul restyling del ristorante del Campus Universitario ma anche sul secondo ristorante Pedevilla presso il Policlinico del Campus Bio-Medico in grado di servire 1000 pasti al giorno per medici, infermieri, personale di servizio, amministrativo e visitatori.

\*\*\* \*\*

Pedevilla gusto naturale, ristorazione aziendale di qualità. Progetti e soluzioni per aziende che investono per il benessere dei propri dipendenti.

Per informazioni ai Media:

**MEDIA BEATS – Ufficio Stampa Pedevilla**

Leonardo Valente

T. 02.36510324

M. +39 3461390533

E. [leonardo@mediabeats.it](mailto:leonardo@mediabeats.it)

Rosa Franzese

T. 02.36510324

M. +39 3755610819

E. [rosa.franzese@mediabeats.it](mailto:rosa.franzese@mediabeats.it)