



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia

WORKSHOP «BIO SOTTO CASA » SUGLI IMPATTI AMBIENTALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

RIVOLTI AI DECISORI E AGLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

Questa azione proposta a tutti gli attori della ristorazione collettiva e a quanti ambiscono ad approfondire i temi del biologico e della sostenibilità.

S'inscrive nel quadro della campagna europea d'informazione «BIO SOTTO CASA » (2009-2012), che ha per obiettivo il miglioramento della conoscenza e la valorizzazione dei prodotti biologici in Italia, Francia e Germania.

Perché workshop rivolti agli attori della ristorazione collettiva?

La rapida evoluzione del concetto di qualità del cibo a qualità totale ha portato sempre più consumatori a privilegiare alimenti biologici e prodotti ecosostenibili. Contemporaneamente, è cresciuta anche la consapevolezza dell'importanza del pasto pubblico, in molti casi l'appuntamento nutrizionale più importante della giornata. Così si è andato via, via affermando il potere di orientamento al consumo del mangiare a scuola, in ospedale, in azienda. Il mangiare fuori casa, comportamento di crescente rilevanza sociale, ha guadagnando di fatto sempre più terreno rispetto al mangiare a casa. Assodato che i dati europei assegnano al sistema alimentare, dal campo al rifiuto, una parte significativa del 30% d'impatto ambientale attribuibile a cibi e bevande, è facile intuire il contributo positivo che la conversione bio-sostenibile della ristorazione collettiva può dare. La sfida dell'eco-efficienza nella ristorazione collettiva è dunque aperta e per essere vinta richiede lo sforzo congiunto e sinergico di tutti gli stakeholders che, a partire dall'esame attento dell'impatto ambientale generato dal servizio, identifichino, in un'ottica sistemica, nuove ed idonee procedure per tutelare al contempo salute, ambiente e generare benessere collettivo.

Ristorazione sostenibile con prodotti bio: «Fa bene alla natura, fa bene a tutti».

Workshop: utili per integrare il processo formativo di decision maker e di tutti gli attori principali della ristorazione collettiva, offrono numerosi contributi di professionisti delle buone pratiche che, coprendo tutta la filiera del servizio, sono atti a stimolare il dibattito e a far emergere linee operative spendibili nella pratica lavorativa degli stakeholders.

Cercheremo di dare gambe operative al progetto. *“Acquistare BIO, prodotto vicino al punto di consumo e di stagione, fa bene alla natura, fa bene anche a te e si può fare”*.
Discutiamo insieme il come.

TEMA: STRUMENTI DI SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

ALCUNI CONTRIBUTI PREVISTI

I valori della produzione biologica nella ristorazione collettiva. L'esperienza della DSU

Enrico Peruzzi Direttore Generale DSU di Firenze

Il valore del biologico in età pediatrica

Giuseppe Morino Dietologia Clinica Ospedale Pediatrico Bambin Gesù Roma

Confezionare la qualità contenendo gli sprechi: il ruolo degli imballaggi

Comieco Barbara Bonori

Tradurre i valori della sostenibilità in voci del capitolato

Michela Facchinetti Comune di Campolongo Maggiore Ufficio Pubblica Istruzione

Il GPP nella ristorazione collettiva :Protocollo Appalti Pubblici Ecologici

Simone Ricotta ARPA Toscana –

La qualità dell'abitare: salubrità degli ambienti indoor

Leopoldo Busa architetto consulente ed esperto Casa-clima

Ai partecipanti ai workshop sarà offerto un buffet a base di prodotti bio in un contesto di degustazione guidata

CALENDARIO E ISCRIZIONI

<http://www.ecomeal.info>

FIRENZE: 24 settembre 2010

Oratorio di S. Apollonia, via San Gallo 25/a -

Contatti

p.trionfi@aiab.it , g.dagostini@gmail.com

