



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 - La ristorazione ospedaliera

Ospedale di Asti dr Angelo Risi Responsabile Organizzativo

Confezionare la qualità contenendo gli sprechi: il ruolo degli imballaggi

Comieco Barbara Bonori

Tradurre i valori della sostenibilità in voci del capitolato

Paolo Marconi Assessore alla P:I comune di Campolongo Maggiore

Il GPP nella ristorazione collettiva : Protocollo Appalti Pubblici Ecologici

Valeria Veglia - Arpa Piemonte Struttura Educazione e Promozione Ambientale

La qualità dell'abitare: salubrità degli ambienti indoor

Leopoldo Busa architetto consulente ed esperto Casa-clima

Salute individuale e salubrità del territorio: quale ruolo per la ristorazione collettiva?

Andrea Pezzana Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco Torino Nord Emergenza

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

CALENDARIO

TORINO: 1 ottobre 2010 ore 9.30 – 14.00

Circolo De Amicis Corso Casale 134, Torino 1 piano

ISCRIZIONI

www.ecomeal.info/?g=bio&lang=ita

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

