

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO

Un'opportunità per promuovere il consumo di un cibo sano, giusto e siciliano



VENERDÌ 8 MARZO

09:00 REGISTRAZIONE DI PARTECIPANTI

09:30 SALUTI DELLE AUTORITÀ

Luca Sammartino (Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea Regione Siciliana)
Enrico Trantino (Sindaco di Catania)
Roberto Lagalla (Sindaco di Palermo)
Federico Basile (Sindaco di Messina)
Marco Corsaro (Sindaco di Misterbianco)
Giuseppe Romano (Presidente nazionale AIAB Federale)
Cristina Grandi (Presidente Fondazione FIRAB)

RELAZIONI INTRODUTTIVE

Salvatore Cacciola (Presidente Rete Fattorie Sociali Sicilia – BioAS)
Angelo Barone (Presidente Consulta nazionale dei distretti del Cibo)

INTERVENTI

"Ristorazione collettiva: la norma come opportunità di sviluppo del territorio"

Paola Trionfi (Docente Master alimentazione sostenibile Università di Padova - Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)

"Il valore ambientale della filiera della ristorazione collettiva quale riconoscimento delle peculiarità del territorio"

Alba Pietromarchi (Ricercatrice esperta - Fondazione FIRAB Roma)

"Opportunità per la ristorazione collettiva bio in Sicilia"

Dario Cartabellotta (Dirigente Generale Assessorato agricoltura Regione Siciliana)

"Il biologico in Sicilia: analisi del sistema di offerta"

Giovanni Dara Guccione (Ricercatore CREA Istituto di bioeconomia)

"Associazionismo e produttori bio siciliani"

Francesco Ancona (Agronomo, Socio Cooperativa Agrinova Bio2000 - Acireale)

13:30 PAUSA PRANZO

INTERVENTI

"Ricerca e innovazione in ristorazione collettiva: legare i profitti al territorio che li ha generati"

Vincenzo Vizioli (Agronomo, esperto in agricoltura biologica - Presidente AIAB Umbria)

"I Criteri Minimi Ambientali (CAM)"

Paola Trionfi (Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)

15:30 - 16:30 WORLD CAFÈ

Alba Pietromarchi introduce la sessione world café

Tavoli tematici:

"Sull'offerta territoriale"

"Come legare l'offerta alla norma"

"Come riconoscere e potenziare le peculiarità del territorio"

16:30 RESTITUZIONE FINALE DI QUANTO EMERSO NEI TAVOLI

SABATO 9 MARZO

09:30 Ristorazione collettiva: modello partecipato di futuro

Governance e esempi di buone pratiche

Alba Pietromarchi (Ricercatrice esperta di filiera bio - Fondazione FIRAB Roma)

Paola Trionfi (Docente Master alimentazione sostenibile Università di Padova - Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)

10:30 - 11:00 Coffee break

11:00 - 13:00 Tavola rotonda

"Le mense bio, i piani del cibo e le policy degli enti locali sulla ristorazione collettiva scolastica"

Coordinano i lavori:

Luis Urri (Presidente AIAB Srl)

Paola Trionfi

Paolo Amenta (Presidente ANCI Sicilia)

Andrea Cesare Guzzardi (Assessore P.I. e Agricoltura Comune di Catania)

Salvo Requerez (Dirigente Generale DASOE Assessorato della Salute - Regione Siciliana)

Federica Argentati (Presidente Distretto Agrumi di Sicilia)

Massimiliano Solano (Presidente Cooperativa agricola Valdibella)

Ignazio Vassallo (Presidente nazionale produttori frutta secca in guscio)

Giovanna Mastrogiovanni (Vice Presidente AIAB Sicilia)

Dario Costanzo (Direttore GAL Madonie)

Tonino Russo (Segretario regionale FLAI CGIL)

Irene Carrara (Consorzio Siciliano Le Galline Felici Catania)

13:30 Conclusioni



Fattoria Sociale Orti del Mediterraneo,
Misterbianco via Pascoli 9/A