




**28 febbraio 3 marzo 2011**

**TERMINAL GIANICOLO**

**Via Urbano VIII, 16C (5° Livello) ore 9,00 - 20,00**

**INGRESSO GRATUITO**

**www.sevicol.it**

in collaborazione e con il patrocinio di 

**VITACOLLETTIVA**  
PERCORSI

**Giornate di formazione e aggiornamento per una ristorazione collettiva di qualità**

### **L'OTTIMIZZAZIONE DELLA FILIERA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Organizzato dall'URCL - Unione Regionale Cuochi Lazio  
in collaborazione con la Fondazione FOSAN,  
la Fondazione UNIVERDE e [www.CucinacoNoi.it](http://www.CucinacoNoi.it)



**Giovedì 3 marzo 2011 - Ore 14,30 - 17,00**

Roma - Terminal Gianicolo - Via Urbano VIII, 16C (5° Livello)



Fondazione per lo Studio  
degli Alimenti e della Nutrizione

#### **Introduzione**

Giuliano Manzi, Segretario generale URCL (Unione Regionale Cuochi Lazio)

#### **Interventi**

##### **La filiera corta e la priorità di garantire sicurezza alimentare e approvvigionamento costante**

François Tomei, Direttore di Assocarni



##### **Il ruolo degli operatori del settore alimentare per il controllo lungo la filiera dei prodotti della pesca teso a garantire la "sicurezza alimentare" al consumatore**

Giuseppe Palma, Direttore Mercato Ittico Ingresso Pozzuoli

##### **Ristorazione a km 0 "una nuova frontiera"**

Aldo Mattia, Direttore generale Coldiretti Lazio

##### **Sicurezza e qualità alimentare: garanzie per l'ambiente e i consumatori**

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente della Fondazione UniVerde

Ore 15.30

#### **Coffee Break**

##### **Il modello agricolo naturale e la permacultura**

Giuseppe Oglio, Esperto in agricoltura naturale e permacultura

##### **Biodinamica: La vera agricoltura. Una storia lunga seimila anni**

Franco Tacconelli, CucinacoNoi.it

##### **Storia e risvolti economici dell'agricoltura biodinamica**

Marcello Lo Sterzo, Ispettore DEMETER per la Regione Lazio

##### **Esperienze pratiche ed applicazioni in agricoltura**

Alberto Dalla Senta, Agricoltore biodinamico

Ore 16.40

#### **Dibattito**

##### **A seguire degustazione di verdure biodinamiche**

*La ristorazione collettiva moderna deve porsi con sempre maggiore urgenza l'obiettivo sia della consapevolezza e dell'oculatezza degli acquisti che di rendere più rapidi i tempi di approvvigionamento, fattore che consente di evitare sprechi e rimanenze, principali cause dell'aumento dei costi di gestione. L'incontro promosso dall'Unione Regionale Cuochi Lazio in collaborazione con la Fondazione UniVerde, la Fondazione Fosan ed il portale CucinacoNoi.it, si articolerà in una tavola rotonda iniziale dove siederanno i rappresentanti di alcune delle maggiori associazioni imprenditoriali di settore per fare il punto sulle potenzialità e fragilità della filiera agricola, ittica e della carne. Al termine esperti della Fondazione UniVerde e del portale CucinacoNoi.it illustreranno modalità, proprietà e benefici delle colture biologiche e biodinamiche chiudendo idealmente un pomeriggio di lavori interamente dedicato all'alimentazione naturale.*



Segreteria organizzativa Via Vigliena 10 - 00192 Roma - tel. 063230177 - fax 06 3211359 - e-mail [sevicol@sevicol.it](mailto:sevicol@sevicol.it)