




28 febbraio 3 marzo 2011

TERMINAL GIANICOLO

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

www.sevicol.it

INGRESSO GRATUITO

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



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 Ingrosso 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