

Programma di azione nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici PANBIO 2008 -2009

Progetto "Le Strade del BIO" - Percorsi educativi ed enogastronomici alla scoperta delle eccellenze biologiche dell'Umbria"

Azione a) Educare al biologico

Nell'ambito del progetto "le strade del bio" l'azione Educare al biologico è rivolta al mondo scolastico regionale. L'azione mira a diffondere nei ragazzi delle scuole primarie la conoscenza del metodo di produzione da agricoltura biologica ed a educarli ad una sana alimentazione fornendo nozioni sugli aspetti nutrizionali e sanitari dei cibi, sensibilizzarli su i temi della stagionalità e territorialità e del rispetto dell'ambiente. Attraverso azioni di sensibilizzazione nei confronti dei soggetti decisori il progetto si propone inoltre di moltiplicare le occasioni di concreta conoscenza dei prodotti biologici al fine di incrementarne il consumo nella mense scolastiche.

Segreteria progetto:



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Via delle caravelle 8/A 06127 Perugia
tel. 0755150265 fax 0755004763
a.clemente@aiaab.it

Soggetto attuatore

ATS LE STRADE DEL BIO:



Capofila :

Aiab Umbria (Ass. Italiana Agricoltura Biologica)

Cia Umbria (Servizi all'impresa)

C.R.A.T.I.A. (Confagricoltura)

Coldiretti (Unab - Coldiretti)

Mente Globale (Ass. promozione sociale)

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (Soc Consortile a r.l.)

design: Adanti Creative Agency

PROTOCOLLI TECNICI PER L'INTRODUZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

ISTITUTO AGRARIO
CIUFFELLI DI TODI
VENERDI 25 MAGGIO 2012

INVITO



PROTOCOLLI TECNICI PER L'INTRODUZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nella nostra regione i pasti consumati in ambito scolastico ed ospedaliero sono molti. Per il tipo di utenza coinvolta, la qualità del servizio è evidentemente di primaria importanza. Sebbene le recenti linee guida per la ristorazione scolastica del Ministero della salute incentivino fortemente l'impiego di prodotti alimentari da filiera corta e da Agricoltura Biologica, in Umbria il loro impiego è ancora limitato a poche esperienze pilota. Le ragioni di questo ritardo sono legate a difficoltà di vario tipo e tra queste c'è certamente la formulazione dei capitolati d'appalto che spesso non tengono conto del bio e del territorio. Per superarle è necessario il coinvolgimento di tutti gli attori interessati, ognuno secondo il proprio ruolo: servizi sanitari, autorità scolastiche, corpo docente, amministrazioni pubbliche, famiglie e aziende del settore. Questo incontro vuole essere un primo momento di formazione e confronto per mettere in luce le esigenze di tutti i portatori d'interesse con l'obiettivo di cogliere suggerimenti per la costruzione di uno sportello informativo che farà da supporto ai principali attori dei processi decisionali connessi con le attività di ristorazione collettiva. E' un appuntamento che si rivolge principalmente ai "Decision Maker", gestori delle gare di appalto o acquirenti di servizi di ristorazione, sia in ambito scolastico che sanitario interessati all'adozione di modelli di acquisto orientati al BIO e alla sostenibilità.

ISTITUTO AGRARIO
CIUFFELLI DI TODI
VENERDI 25 MAGGIO 2012

ore 9.00 - apertura dei lavori e registrazione dei partecipanti

Coordina: **Prof. MARCELLO RINALDI**
Dirigente Scolastico IIS Ciuffelli-Einaudi Todì

ore 9.30 - **PAOLA TRIONFI** - Ristorazione collettiva AIAB
Le motivazioni della scelta del prodotto biologico nella ristorazione collettiva

ore 10.00 - **GIULIANA D'AGOSTINI** - Ristorazione collettiva AIAB
I prodotti BIO nei capitolati di gara: i Green Public Procurement e i Criteri Ambientali Minimi

ore 10,30 - **MARIA PIA ANGELLOTTI** - Dietista -Gruppo di Lavoro Andid (Associazione Nazionale Dietisti) Sostenibilità Alimentare e Sanità Pubblica
Impatto della ristorazione collettiva sulla sostenibilità ambientale

ore 11,00 - **ALESSANDRA PACIOTTO** - Presidente Legambiente Umbria
Ristorazione collettiva, filiera corta ed economia locale

ore 11,30 - coffe break

TAVOLA ROTONDA
ESPERIENZE TERRITORIALI NELL'APPROVIGIONAMENTO DI PRODOTTI BIOLOGICI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA:
interventi programmati dei responsabili servizi scolastici dei Comuni e dei Presidenti dei comitati mensa
Moderatore: **VINCENZO VIZIOLI** - Presidente AIAB Umbria

ore 13,00 - chiusura dei lavori

AUGUSTO BULDRINI - Regione Umbria. Dirigente Servizio Sviluppo sostenibile delle produzioni agricole

ore 13,30 - buffet