

RELATORI E MODERATORI:

Tomassi Gianni

FOSAN Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

Spadoni Alessandro

ICEA Istituto di Certificazione Etico Ambientale

Segrè Andrea

Università di Bologna - Spin off Last Minute Market

Rifici Riccardo

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Podico Maurizio

TIFQ - Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari

Massimiani Luisa

Comune Di Roma

Masoni Paolo

ENEA Centro Ricerche Bologna

Macrì Agostino

Unione Consumatori

Iamarino Giusi

MiPAAF Ministero politiche Agricole Alimentari e Forestali

Giardina Francesco

SINAB - Sistema di Informazione Nazionale sulla Agricoltura Biologica

Ghiraldi Alberto

NOMOS srl

Gargano Massimo

Coldiretti

Facciotto Walter

CONAI Consorzio Nazionale Imballaggi

Dernini Sandro

Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

De Gara Laura

Università Campus Bio-Medico di Roma

Carnemolla Paolo

FEDERBIO

Capoccia Giorgio

Agqualitas

Bucarelli Francesco Maria

FOSAN Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

D'Elia Alessandro

Suolo e Salute srl

Enti Patrocinanti



PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO



PROVINCIA
DI ROMA



ROMA CAPITALE



REGIONE
LAZIO



MINISTERO DELL' AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Per la partecipazione al convegno il MIUR ha concesso
l'esonero dal Servizio per personale Dirigente e docente della
scuola di ogni ordine e grado
Prot n. AOO DGPER8357 del 13/10/2011.

Main Sponsor:



In collaborazione con:

La Rivista di Scienza dell'Alimentazione
Journal of Food Science and Nutrition



Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

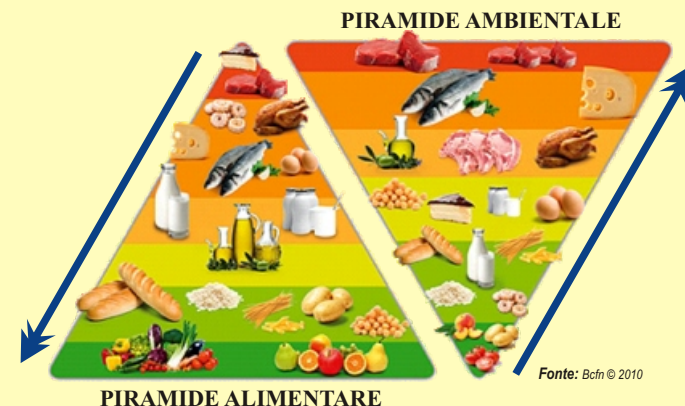
P.za dell'Esquilino, 29 - 00185 Roma

Web Site: www.fosan.it



Workshop

LA SOSTENIBILITÀ nella RISTORAZIONE COLLETTIVA



settimana della
VITACOLLETTIVA

Roma 24 Novembre 2011
Palazzo dei Congressi di Roma
Piazza J.F. Kennedy, 1 - Roma

LA SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

“... Le situazioni di crisi, che (l'umanità) attualmente sta attraversando - siano esse di carattere economico, ambientale, ambientale o sociale - sono, in fondo, anche crisi morali collegate tra di loro. Esse obbligano a riprogettare il comune cammino degli uomini. Obbligano, in particolare, a un modo di vivere improntato alla sobrietà e alla solidarietà, con nuove regole e forme di impegno, puntando con fiducia e coraggio sulle esperienze positive compiute e rigettando con decisione quelle negative. Solo così l'attuale crisi diventa occasione di discernimento e di nuova progettualità” (**Benedetto XVI**)

La crisi globale pone il problema della sostenibilità degli stili di vita. Enti pubblici e privati faticano a mantenere gli attuali standard nei servizi. Occorre scegliere valutando gli effettivi vantaggi sociali. Crisi, da κρινω (cernere), indica un doloroso discernimento, presupposto necessario per la rinascita. Oggi occorrono scelte coraggiose per realizzare un nuovo equilibrio tra agricoltura, industria e servizi, rigettando le incoerenze dell'attuale mercato agroalimentare e combattendo gli sprechi.

Agenda 21, il programma emesso dalla Conferenza ONU di Rio de Janeiro, indica la strada del coinvolgimento di tutti i soggetti sociali. Dando seguito alla Comunicazione 2003/302 della Commissione Europea, l'Italia con la Legge 296/2006 ha istituito il PAN GPP (Piano di Azione sul Green Public Procurement), che indirizza la pubblica amministrazione agli “acquisti verdi”. Il PAN GPP, adottato con Decreto Interministeriale 135/08, è stato integrato dal DM 25/07/11 che stabilisce i “Criteri Ambientali Minimi” per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate. Anche il Dlgs 163/2006 (Codice dei Contratti Pubblici), indica la possibilità di subordinare il principio di economicità alla promozione dello sviluppo sostenibile.

Questa giornata di lavoro vuole creare opportunità di cooperazione tra i molti soggetti della filiera agroalimentare per sviluppare nuovi strumenti concertati, utili alla progettazione di modelli di ristorazione sostenibile.

PROGRAMMA

Ore 09.00 - Registrazione e caffè di benvenuto
Ore 09.10 - Saluti delle autorità

Prima Sessione

La sostenibilità nella produzione agroalimentare.
Chairman Gianni Tomassi

- Ore 9.20** Piano di Azione sul Green Public Procurement
Riccardo Rifici
- Ore 9.40** Il bio nelle operazioni di ristorazione collettiva: normativa europea e nazionale
Giusi Iamarino
- Ore 10.00** Qualità ambientale e sostenibilità economica della filiera corta
Massimo Gargano
- Ore 10.20** Il bio in Italia: produzione, prezzi e mercato per l'introduzione nella ristorazione collettiva
Francesco Giardina
- Ore 10.40** Organizzare la filiera e il servizio per il biologico nella ristorazione”
Paolo Carnemolla

Ore 11.00 *Coffe break*

Seconda Sessione

La sostenibilità nella Ristorazione collettiva
Chairman Laura de Gara

- Ore 11.20** Sostenibilità del servizio di ristorazione scolastica: esperienze del Comune di Roma
Luisa Massimiani
- Ore 11.40** Life Cycle Assessment (LCA): la metodologia per la quantificazione degli impatti ambientali
Paolo Masoni
- Ore 12.00** Risparmio energetico e valorizzazione dell'energia da fonti rinnovabili nelle cucine
Maurizio Podico
- Ore 12.20** Impatto ambientale della distribuzione Vantaggi e costi della refrigerazione passiva
Alberto Ghiraldi
- Ore 12.40** Discussione
Ore 13.00 Colazione di lavoro
- Ore 13.30** **Sezione Poster**

Terza Sessione

Strumenti per la sostenibilità nella ristorazione
Chairman Agostino Macri

- Ore 14.00** La certificazione nel settore agroalimentare strumento di tutela del consumatore”.
Alessandro D'Elia
- Ore 14.20** I marchi di garanzia della detergenza sostenibile
Alessandro Spadoni
- Ore 14.40** Linee guida per la gestione sostenibile degli imballaggi
Walter Facciotto
- Ore 15.00** Il Sistema Last Minute Market per una ristorazione sostenibile
Andrea Segrè
- Ore 15.20** Il Total Quality Management nella filiera agroalimentare.
Giorgio Capoccia
- Ore 15.40** Dieta mediterranea e Sostenibilità
Sandro Dernini
- Ore 16.00** Discussione
Ore 16.10 Presentazione del documento di sintesi della giornata di lavoro
Francesco Maria Bucarelli

Ore 16.20 **Rinfresco di commiato**

Modulo Iscrizione a Convegno - Ingresso libero

Nome: _____
Cognome: _____
Professione: _____
Ente di appartenenza: _____
E-mail: _____
Recapito Telefonico: _____
Recapito Fax: _____

☐ Desidero presentare nella sezione poster una comunicazione dal titolo:

☐ allego abstract dell'intervento

Inviare alla segreteria tecnica del workshop - Tel. 06.4880635
E-mail: Segreteria.fosan@gmail.com; Fax. 0648930976



FOSAN

*Fondazione per lo Studio
degli Alimenti e della Nutrizione*

**Modulo Iscrizione al Workshop
“La Sostenibilità nella Ristorazione Collettiva”**

Ingresso libero

Nome	
Cognome	
professione	
Ente di appartenenza	
E-mail	
Recapito telefonico	
Recapito fax	

☐ Desidero presentare nella sezione poster una comunicazione dal titolo:

☐ allego abstract dell'intervento

Inviare alla segreteria tecnica del workshop

Dr.ssa Rossella Liaci

Segreteria.fosan@gmail.com; fax0648930976