

Sportello Mense BIO
PRODOTTI BIOLOGICI • RESTORAZIONE IN EMILIA ROMAGNA

CASA ARTUSI

PRO.BER
Operazione Promozioni, Sviluppo
e Recupero dell'Unità Strategica

Segreteria organizzativa

Provincia di Forlì-Cesena

Piazza Morgagni, 2 - Forlì
Ufficio Statistica e Comunicazione
Tel 0543-714512 Fax 0543-714714

Indirizzo sede

Casa Artusi

Via Costa 27/31 Forlimpopoli
Tel 0543-743138

Il seminario rientra nelle attività non formative autorizzate e finanziate dalla Regione Emilia Romagna con il contributo del Fondo Sociale Europeo - DGR n. 1156 del 5/8/2006 Azione FSE p.a. 522/2006/RER - Fase 1 "Progettazione e produzione di strumenti didattici destinati agli operatori del sistema regionale di educazione alimentare - Seminari"

Ente gestore:

Dinamica

Via Bigari n. 3 - Bologna

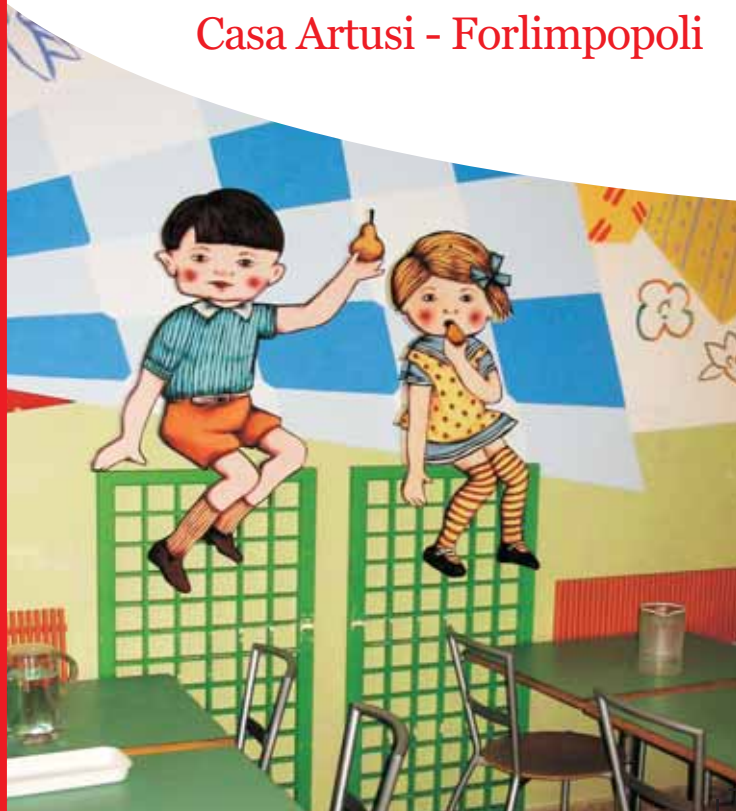


Coltiviamo la salute e il gusto

**La ristorazione collettiva
tra futuro e tradizione:
i nostri campi nel piatto**

**Lunedì 17 Dicembre 2007
ore 17,00 - 20,00**

Casa Artusi - Forlimpopoli



Interverranno

Gian Luca Bagnara
Assessore alle Politiche Agroalimentari della
Provincia di Forlì-Cesena

Gian Luigi Spada
Dirigente Ufficio Scolastico Provinciale

Rossana Mari
Responsabile Educazione Alimentare Regione
Emilia-Romagna

Pier Lorenzo Rossi
Direttore GAL Altra Romagna

Claudia Cortesi
Referente Nutrizione, SIAN AzUSL Forlì

Paolo Carnemolla - Daniele Ara
Prober/sportellomensebio

Rosamaria Pavoncelli
Referente per l'Educazione Alimentare della
Provincia

Tiziana Nasolini - Annalisa Brighi
Centrale-Osservatorio Agroambientale

Pietro Venezia
Veterinario – Genitore rappresentante di mensa

Saranno presenti le ditte che hanno aderito alla
Manifestazione di Interesse e le Organizzazioni
di categoria in rappresentanza degli agricoltori

Aperitivo proposto della Strada dei Vini e dei
Sapori della Provincia di Forlì-Cesena

La Ristorazione collettiva tra futuro e tradizione: i nostri campi nel piatto

Il seminario, rivolto a insegnanti,
genitori rappresentanti di mensa e
cittadini, propone una serie di brevi
comunicazioni ed un
confronto/dibattito aperto a tutti i
partecipanti sui temi della ristorazione
collettiva scolastica

Accorciare le distanze fra aziende e mense

**“Dal campo alla tavola”
quali vantaggi**
**“Tracciabilità territoriale”
un ottimo valore aggiunto**
**“Educazione alimentare”
non solo cibo**
**“Rapporto fra salute e gusto”
quali strategie educative**
**“Domanda e offerta”
nuovi percorsi di incontro**
**“Esperienze e risultati”
un futuro aperto alle tradizioni**
**“Scuola e famiglia”
insieme per stili di vita eco-compatibili**