

Paolo Agostini
consulente refezione scolastica comune di Roma

Giulio Barocco
direzione centrale salute

Gian Mario Di Gianantonio
ufficio scolastico regionale del Friuli Venezia Giulia

Giuseppe Durazzo
avvocato specializzato nel diritto del settore alimentare a livello nazionale e internazionale

Roberto Ferri
direttore area prevenzione e promozione della salute, direzione centrale salute

Vladimir Kosic
assessore regionale alla salute, integrazione socio sanitaria e politiche sociali

Avelio Marini
responsabile reti rurali nazionali, ISMEA

Giuseppe Napoli
presidente federsanità ANCI Friuli Venezia Giulia

Manlio Palei
direttore servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria, direzione centrale salute

Maria Parpinel
cattedra di igiene e epidemiologia - DSMB
università degli studi di Udine

Clara Pinna
direzione centrale salute

Enrico Reggio
referente altromercato

Andrea Segrè
preside facoltà di agraria, università degli studi di Bologna

Luciano Trevisi
direttore unità operativa ristorazione scolastica, comune di Udine

Claudio Violino
assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali

Gaetano Zanutti
legacoop Friuli Venezia Giulia

Erio Ziglio
direttore ufficio europeo
organizzazione mondiale sanità - Venezia

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Luana Sandrin tel. (040)3775574
luana.sandrin@regione.fvg.it
Giulio Barocco tel. 3206651584

la partecipazione al workshop è gratuita
inviare la richiesta d'iscrizione via email
alla segreteria organizzativa indicando
il nominativo e la professione
al termine della manifestazione sarà rilasciato un
attestato di partecipazione a chi ne farà richiesta
l'evento non prevede crediti ecm

UDINE FIERE AGRIEST
sala congressi



COME ARRIVARE
A4 Venezia-Trieste(uscita Udine sud)
A23 Udine-Tarvisio(uscita Udine nord)



VENERDÌ 28 GENNAIO 2011

RISTORAZIONE COLLETTIVA DI PROSSIMITÀ'

UDINE FIERE AGRIEST
SALA CONGRESSI



9.00 registrazioni
9.15 apertura dei lavori e saluto delle autorità

9.30 il piano regionale della prevenzione (R. Ferri)
guadagnare salute nella ristorazione scolastica
(G. Barocco)

Prima sessione: il ristorante scuola in una visione d'insieme

9.45 la salute in tutte le politiche (E. Ziglio)
10.30 dalla fattoria alla scuola, l'eccellenza romana
(P. Agostini)

11.00 pausa caffè

11.15 criteri di sostenibilità nelle filiere dedicate alla
ristorazione collettiva (A. Segrè)

11.45 le reti rurali e i circuiti locali (A. Marini)

12.15 l'organizzazione delle filiere dedicate alla
ristorazione collettiva (G. Zanutti)

Seconda sessione: Lo sviluppo degli accordi interistituzionali

12.45 tavola rotonda
presidente federsanità ANCI FVG (G. Napoli)
assessore regionale alle risorse rurali,
agroalimentari e forestali (C. Violino)
assessore regionale alla salute, integrazione socio
sanitaria e politiche sociali (V. Kopic)

13.30 pausa pranzo

Terza sessione: Aspetti operativi

14.30 gli aspetti educativi del pasto
scolastico (G. M. Di Gianantonio)

14.45 gli approvvigionamenti alimentari nei contratti
pubblici (G. Durazzo)

15.15 la qualità delle produzioni di prossimità
(M. Parpinel)

15.30 linee guida - qualità della ristorazione scolastica -
federsanità ANCI FVG (L. Trevisi)

15.45 gli aspetti sociali nelle produzioni eque e solidali
(E. Reggio)

16.00 interventi conclusivi

16.30 chiusura dei lavori

I sistemi di approvvigionamento delle derrate alimentari dedicati alla ristorazione delle collettività scolastiche e assistenziali possono coniugare esigenze stringenti dei numerosi settori coinvolti. Per ottenere i risultati più fruttuosi è indispensabile creare un impianto in grado di pianificare e utilizzare le produzioni agro alimentari locali.

Da più di vent'anni la FAO e l'OMS, organizzazioni dell'ONU, riconoscono il legame indissolubile che unisce un territorio e il cibo da esso ottenuto alla salute della propria comunità. Questo vitale circuito costituisce l'"educazione alimentare".

Il convegno, pensato in un contesto che rappresenta il patrimonio agro alimentare regionale e che contemporaneamente unisce cittadini, soggetti pubblici, privati e no profit, vuole onorare alcuni dei valori che il cibo ha veicolato in tutte le civiltà, fino ai nostri tempi.

Secondo questo approccio, il "ristorante scuola" è il primo ambito a essere coinvolto, perché costituisce il luogo dove converge in modo privilegiato l'attenzione di tutta la popolazione. La speciale sensibilità che si attiva sul tema del cibo per l'infanzia permette di espandere la coscienza alimentare collettiva, toccando gli alti principi del diritto all'alimentazione, all'accesso a cibi sani e nutrienti, alla solidarietà e all'equità.

Dal livello di coscienza dipende la forma di educazione e da questa il futuro della nostra salute, considerata in una visione d'insieme. L'obiettivo del lavoro è investire in consapevolezza, ponendo al centro della giornata congressuale i circuiti locali del cibo, raccolti nell'espressione "dalla fattoria alla scuola", e condividere i criteri primari che portano spontaneamente tutti i membri della collettività a compiere scelte sostenibili e lungimiranti.

La convenzione sui diritti dell'infanzia dell'ONU ci supporta in questo importante percorso di riscoperta dei paesaggi di benessere dei bambini che, contemporaneamente, apre gli orizzonti su "la salute in tutte le politiche", ovvero la salute delle persone, dell'ambiente, delle economie locali, dell'identità dei luoghi e delle relative tradizioni. Grandi temi che si concretizzano nel semplice rapporto diretto e di fiducia tra produttori agro alimentari di prossimità e bambini.

La ristorazione collettiva di prossimità è un naturale volano che accoglie molti saperi e soluzioni in grado di ridare significato al nutrimento, di restituire linfa al tessuto sociale locale, di ampliare l'eccellenza delle produzioni locali nei settori della refezione collettiva regionale.