

15:30 - 16:30 **World café**

Alba Pietromarchi introduce la sessione world café

Tavoli tematici:

“Sull’offerta territoriale”

“Come legare l’offerta alla norma”

“Come riconoscere e potenziare le peculiarità del territorio”

16:30 **Restituzione finale di quanto emerso nei tavoli**

Sabato 9 Marzo

09:30 **Ristorazione collettiva: modello partecipato di futuro**

Governance e esempi di buone pratiche

Alba Pietromarchi (Ricercatrice esperta di filiera bio -
Fondazione FIRAB Roma)

Paola Trionfi (Docente Master alimentazione sostenibile Università
di Padova - Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)

10:30 - 11:00 **Coffee break**

11:00 - 13:00 **Tavola rotonda**

“Le mense bio, i piani del cibo e le policy degli enti locali sulla
ristorazione collettiva scolastica”

Coordinano i lavori:

Luis Urrea (Presidente AIAB Srl)

Paola Trionfi

Paolo Amenta (Presidente ANCI Sicilia)

Andrea Cesare Guzzardi (Assessore P.I. e Agricoltura Comune di
Catania)

Salvo Requirez (Dirigente Generale DASOE Assessorato della Salute –
Regione Siciliana)

Federica Argentati (Presidente Distretto Agrumi di Sicilia)

Massimiliano Solano (presidente Cooperativa agricola Valdibella)

Ignazio Vassallo (Presidente nazionale produttori frutta secca in
guscio)

Giovanna Mastrogiovanni (Vice Presidente AIAB Sicilia)

Dario Costanzo (Direttore GAL Madonie)

Tonino Russo (Segretario regionale FLAI CGIL)

Irene Carrara (Consorzio Siciliano Le Galline Felici Catania)

13:30 **Conclusioni**



LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO

Un'opportunità per promuovere il consumo di un cibo sano, giusto e siciliano



8 - 9 MARZO 2024



**Fattoria Sociale Orti del Mediterraneo,
Misterbianco via Pascoli 9/A**



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

PSR SICILIA 2014/2020

Misura 16 - Cooperazione - Sottomisura 16.9 "Sostegno per la diversificazione delle attività riguardanti l'assistenza sanitaria, l'integrazione sociale, l'agricoltura sostenuta dalla comunità e l'educazione ambientale e alimentare"

Reg. CE 1305/2023 - D.D.S. n. 898 del 15/03/2021

**Titolo Progetto: Ambiente E Agricoltura Sociale
"GC AM.A.S."**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO

Un'opportunità per promuovere il consumo di un cibo sano, giusto e siciliano

La ristorazione collettiva rappresenta un'opportunità alimentare, trasversale nella nostra società (dalla scolastica all'aziendale, alla sanitaria ecc.), che coinvolge le differenti fasce di popolazione.

Negli anni, al servizio 'mensa' è stato progressivamente riconosciuto, oltre al suo ruolo istituzionale, la funzione di promuovere una ristorazione sostenibile, portatrice di uno stile alimentare a basso impatto ambientale, attenta alle tecniche di produzione degli alimenti, alla biodiversità, alla fertilità dei suoli e alla riduzione dell'inquinamento, in linea con i cambiamenti e le emergenti necessità sociali e ambientali.

L'emergenza climatica, che necessita di azioni adeguate alle attuali criticità, sia di natura gestionale che infrastrutturale, rappresenta anche un'indubbia responsabilità individuale, e può trovare un riscontro significativo nei servizi collettivi, la cui consistenza permette di fare massa critica e sinergia per spostare significativamente consumi ed impatti.

La legislazione vigente ha da tempo messo a fuoco la funzione equilibratrice e la capacità di resilienza del servizio di ristorazione collettiva che, se opportunamente progettato, può assumere il ruolo di attivatore di processi di sviluppo socioeconomico del territorio, oltre che di tutela ambientale.

Con tale convegno, si intende, quindi, favorire momenti di dialogo tra una pluralità di Attori, istituzionali e non, rappresentanti delle molteplici professionalità della società, in un'ottica di socializzazione e confronto - tra aspirazioni e prospettive - in tema di ristorazione collettiva, quale modello partecipato di costruzione di futuro.



Venerdì 8 Marzo

09:00 **REGISTRAZIONE DI PARTECIPANTI**

09:30 **SALUTI DELLE AUTORITÀ**

Luca Sammartino (Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea Regione Siciliana)

Enrico Trantino (Sindaco di Catania)

Roberto Lagalla (Sindaco di Palermo)

Federico Basile (Sindaco di Messina)

Marco Corsaro (Sindaco di Misterbianco)

Giuseppe Romano (Presidente nazionale AIAB Federale)

Cristina Grandi (Presidente Fondazione FIRAB)

RELAZIONI INTRODUTTIVE

Salvatore Cacciola (Presidente Rete Fattorie Sociali Sicilia – BioAS)

Angelo Barone (Presidente Consulta nazionale dei distretti del Cibo)

INTERVENTI

“Ristorazione collettiva: la norma come opportunità di sviluppo del territorio”

Paola Trionfi (Docente Master alimentazione sostenibile Università di Padova - Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)

“Il valore ambientale della filiera della ristorazione collettiva quale riconoscimento delle peculiarità del territorio”

Alba Pietromarchi (Ricercatrice esperta - Fondazione FIRAB Roma)

“Opportunità per la ristorazione collettiva bio in Sicilia”

Dario Cartabellotta (Dirigente Generale Assessorato agricoltura Regione Siciliana)

“Il biologico in Sicilia: analisi del sistema di offerta”

Giovanni Dara Guccione (Ricercatore CREA Istituto di bioeconomia)

“Associazionismo e produttori bio siciliani”

Francesco Ancona (Agronomo, Socio Cooperativa Agrinova Bio2000 - Acireale)

13:30 **PAUSA PRANZO**

14:30 **INTERVENTI**

“Ricerca e innovazione in ristorazione collettiva: legare i profitti al territorio che li ha generati”

Vincenzo Vizioli (Agronomo, esperto in agricoltura biologica - Presidente AIAB Umbria)

“I Criteri Minimi Ambientali (CAM)”

Paola Trionfi (Esperta in ristorazione collettiva bio – AIAB Federale)