

# La gestione del pasto

## La produzione, la composizione e lo smaltimento dell'avanzo

### Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione propone, nell'ambito degli eventi sulla ristorazione collettiva, un seminario sul tema della gestione del pasto nelle scuole.

Saranno presentate le esperienze del Comune di Torino e di alcuni Comuni della provincia riferite alla logistica e all'approvvigionamento delle materie prime, cercando di capire se esistano margini economici o sistemi per migliorare il servizio, con riferimento all'intero ciclo di gestione: dalla preparazione del pasto al suo smaltimento come rifiuto.

L'iniziativa sarà anche l'occasione per presentare alcuni progetti della Regione Piemonte e l'esperienza di Milano Ristorazione, tutti animati dall'obiettivo di migliorare la filiera, garantendo la qualità dei prodotti somministrati dalla ristorazione.

L'evento è rivolto agli addetti ai lavori e agli interessati al settore della ristorazione per confrontarsi su tematiche attuali e trovare nuovi spunti e, inoltre, a chi desidera conoscere il significato di sostenibilità, anche legato agli stili di vita, che si sta sviluppando a livello locale.

**Martedì**  
**29 ottobre 2013**  
**dalle 9.00 alle 17.30**  
**Sala Einaudi**

**Centro Congressi**  
**Torino Incontra**  
via Nino Costa 8 - Torino

## Programma

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

**Guido Bolatto**, Segretario Generale Camera di Commercio Torino

Moderatore: **Amina Ciampella**, Ordine dei Tecnologi Lombardia e Liguria

9.30 Le nuove prospettive del servizio di ristorazione scolastica della città di Torino

**Maria Grazia Pellerino**, Assessore alle politiche educative del Comune di Torino

9.45 I progetti per una ristorazione sostenibile

**Patrizio Raule**, Comune di Torino

10.00 Il consumo consapevole del pasto e il recupero degli avanzi

**Silvia Prelz Oltramonti**, Comune di Torino

10.15 Un'esperienza di educazione alimentare: dall'informazione a genitori e insegnanti al progetto "Il menù l'ho fatto io"

**Clelia Lombardi**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

10.35 Le esperienze dei Comuni: cosa è scritto sul capitolato e cosa non funziona

**Gabriella Iacono**, Milano Ristorazione spa

**Bianca Maria Rosa**, Comune di Rivalta

Comune di Santena

11.15 I nuovi LARN 2013 editi da SINU: e la ristorazione?

**Salvatore Ciappellano**, membro direttivo SINU, Università di Milano

11.45 L'approvvigionamento delle materie prime: com'è, come dovrebbe essere, come sarà

**Dario Allolio**, ETOURIST SERV-SYSTEM

**Barbara Valentini**, MARKAS

**Roberto Didier**, MARANGONI

12.30 Discussione con il pubblico

13.00 Pausa pranzo

Moderatore: **Vincenzo Gerbi**, DISAFA, Università di Torino

14.00 Il progetto ACTT: risultati, obiettivi e prospettive  
**Elena Di Bella**, Provincia di Torino

14.20 Il progetto DEGUST'ALP  
**Alessandro Caprioglio**, Regione Piemonte

14.40 La scelta delle materie prime: qualità e legami con il territorio. Il progetto "Ortaggi che parlano piemontese"  
**Renata Cantamessa**, Ortofruit Italia

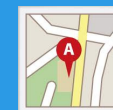
15.00 L'impronta ambientale come indicatore di valore nel settore agroalimentare  
**Simone Contu e Gabriele Beccaro**, Università di Torino

15.20 Discussione con i partecipanti

16.30 Chiusura lavori

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)



per visualizzare  
la piantina del Centro  
Congressi Torino Incontra  
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontro>



per le modalità  
di accesso al parcheggio  
Valdo Fusi, adiacente al  
Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>

## Note organizzative

L'incontro si terrà **martedì 29 ottobre** dalle 9.00 alle 17.30, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito [www.promopoint.to.camcom.it/ristorazione](http://www.promopoint.to.camcom.it/ristorazione) **entro lunedì 28 ottobre.**