

In collaborazione con



CITTÀ DI TORINO



Sostenibilità ed eco-innovazione nella ristorazione scolastica

L'esperienza della Città di Torino: i progetti INNOCAT e "Il Menù l'ho fatto io"

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Città di Torino, propone un seminario sugli "appalti verdi" nel settore della ristorazione scolastica.

La promozione dell'eco-innovazione tramite gli appalti pubblici costituisce sia un mezzo per incrementare l'uso efficiente delle risorse da parte della Pubblica Amministrazione, sia uno stimolo per il mercato, perché contribuisce alla promozione delle imprese che offrono soluzioni innovative dal punto di vista ambientale.

Obiettivo dell'evento è di favorire il dibattito sul tema dell'eco-innovazione nel settore della ristorazione collettiva, sulla base dell'esperienza in corso della Città di Torino nell'ambito del progetto europeo INNOCAT - "Innovation in the sustainable catering sector", con capofila ICLEI Europe.

È prevista, inoltre, la presentazione degli esiti del progetto "Il menù l'ho fatto io", quale esempio di coinvolgimento dei cittadini nelle scelte della Pubblica Amministrazione: i bambini delle classi coinvolte non solo hanno contribuito alla scelta dei piatti, ma hanno anche compiuto un percorso di conoscenza del territorio, della stagionalità dei prodotti e delle aziende coinvolte nella filiera, dalla raccolta della materia prima alla preparazione dei piatti.

Il seminario è rivolto alle Pubbliche Amministrazioni che gestiscono un servizio di ristorazione (in particolare ai Comuni), alle imprese del settore della ristorazione collettiva e a tutte le aziende di produzione e di servizi che rientrano nella filiera come fornitori delle imprese di ristorazione: i prodotti alimentari, il packaging, le stoviglie e i prodotti per la pulizia, il trasporto dei pasti, gli elettrodomestici industriali.

**Mercoledì
19 novembre 2014
dalle 8.30 alle 13.30
Sala Convegni**

**Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
Torino
via Ventimiglia 165 - Torino**

Programma

- 8.15 Registrazione dei partecipanti

- 8.45 Saluti istituzionali
Andrea Talaia, Vice Presidente Camera di commercio di Torino e Presidente Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Maria Grazia Pellerino, Assessora alle Politiche Educative Città di Torino

- 9.00 Appalti di innovazione nel quadro di Torino Smart City: il Progetto INNOCAT nella ristorazione scolastica
Elena Deambrogio, Città di Torino, Servizio politiche europee e Innovazione

- 9.15 Le innovazioni ambientali nella ristorazione scolastica
Filippo Valfré, Città di Torino, Servizio Ristorazione Scolastica

- 9.30 Il monitoraggio dei requisiti ambientali nel progetto INNOCAT
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

- 9.50 Dall'azienda alla mensa: carbon footprint delle filiere alimentari nelle scuole di Torino
Alessandro Cerutti, Università di Torino

- 10.15 L'esperienza del Protocollo APE nella sostenibilità ambientale della ristorazione scolastica
Valeria Veglia, Provincia di Torino

- 10.45 L'evoluzione della produzione integrata in Piemonte
Giancarlo Bourlot, Regione Piemonte

- 11.20 Discussione con il pubblico

- 11.30 Coffee break

- 12.00 Coinvolgere i cittadini: il progetto "Il Menù l'ho fatto io"
Piergiorgio Turi, Città di Torino, ITER- Laboratorio Città Sostenibile
- 12.20 Le scelte dei bambini per i nuovi menu della ristorazione scolastica
Silvia Prelz Oltramonti, Città di Torino, Servizio Ristorazione Scolastica
- 12.40 L'esperienza degli insegnanti nel progetto "Il Menù l'ho fatto io"
Elisabetta Saracco, Scuola Primaria "A. Parato" Torino
- 13.00 Conclusioni

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

Note organizzative

L'incontro si terrà **mercoledì 19 novembre** dalle 8.30 alle 13.30 presso le sale seminariali del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/ristorazione_scolastica **entro il 18 novembre**. Per maggiori informazioni contattare la Segreteria organizzativa: labchim@lab-to.camcom.it