



RISTORAZIONE: EDUCAZIONE E BENESSERE

PROGRAMMA INCONTRI

- 13/10/12 sede: Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino- via Ventimiglia 165 – Torino

GLI ALIMENTI SONO SICURI? - I principali strumenti a tutela del consumatore

Nel primo incontro si cercherà di tracciare un quadro per definire, a partire dal concetto ampio di “qualità” di un alimento, che cosa si intende per sicurezza alimentare, sia per chiarire quali sono gli strumenti attraverso i quali la legislazione tutela il consumatore, anche a livello di mensa scolastica, sia per concretizzare nella vita quotidiana i concetti basilari di igiene degli alimenti (ad esempio nella propria cucina o facendo la spesa). Sarà approfondito in particolare il rischio microbiologico, e verrà sinteticamente presentato il ruolo del controllo ufficiale, per capire come la sicurezza igienica – elemento prioritario per prevenire malattie di origine alimentare- sia il risultato da un lato di corrette pratiche operative adottate dagli operatori del settore alimentare, e dall’altro di una sorveglianza efficace da parte del controllo ufficiale.

Intervengono:

Filippo Valfrè – Direzione Servizi Educativi Città di Torino

Clelia Lombardi – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Lucia Decastelli - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta

- 27/10/12 sede: Direzione Servizi Educativi Città di Torino- via Bazzi 4 - Torino

LA COMMISSIONE MENSA - Un occhio attento sul servizio di ristorazione

Nel secondo incontro verranno presentate l’organizzazione del Servizio di Ristorazione Scolastica e le modalità di gestione del Capitolato d’appalto, sia per chiarire i criteri di selezione delle imprese di ristorazione, sia per capire chi effettua i controlli sul servizio, con quali modalità e con quali finalità. In particolare verrà evidenziato il ruolo delle commissioni mensa, che contribuiscono al buon funzionamento del servizio, anche per incoraggiare i genitori e gli insegnanti, grazie alle loro esperienze “sul campo”, a dare il proprio contributo personale per il miglioramento.

Verranno inoltre illustrati gli obblighi delle imprese di ristorazione dal punto di vista della sicurezza alimentare, focalizzando l’attenzione sui controlli effettuati dal Comune, sia direttamente, sia attraverso enti esterni qualificati che possono verificare, oltre al rispetto dei requisiti di legge, anche la conformità alle richieste del Capitolato.

Intervengono:

Filippo Valfrè e Patrizio Raule - Direzione Servizi Educativi Città di Torino

Paola Rebufatti – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Giuseppina Clicerio e Giovanna Fausone – Insegnanti, referenti commissioni mensa



- 10/11/12 sede: Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino- via Ventimiglia 165 – Torino

IMPARIAMO A MANGIARE! - L'alimentazione a scuola ed a casa come elemento fondamentale per la salute

Il terzo incontro sarà dedicato agli aspetti nutrizionali, elemento fondamentale per la salute. Verranno presentati a genitori ed insegnanti gli strumenti essenziali per impostare uno stile di vita corretto dal punto di vista alimentare, che si possa trasmettere ai bambini fin dai primi anni di età, per prevenire i più comuni “errori alimentari”. Verrà illustrato un esempio di etichetta per aiutare ad effettuare la scelta dei prodotti alimentari senza farsi influenzare dalla pubblicità, talvolta ingannevole. Sarà infine approfondito il delicato tema delle diete speciali, che riguarda un numero sempre maggiore di bambini e di famiglie.

Intervengono:

Silvia Prelz Oltramonti- Direzione Servizi Educativi Città di Torino

Katia Leggio – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Sergio Miaglia – ASL TO1 Dipartimento Integrato della Prevenzione

- 24/11/12 sede: Direzione Servizi Educativi Città di Torino- via Bazzi 4 - Torino

LA SOSTENIBILITA' DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA - Dalle materie prime alla somministrazione

Il quarto incontro, a partire da aspettative sempre più diffuse da parte dei consumatori relative al rispetto per l'ambiente e all'attenzione per la salute, sarà incentrato sul tema della sostenibilità nel contesto della ristorazione scolastica. Si discuterà di alcuni dei requisiti presenti nel Capitolato che qualificano il servizio dal punto di vista dell'impatto ambientale, quali gli imballaggi, i prodotti per la pulizia ed i mezzi di trasporto, e l'esclusione dei prodotti OGM. Verranno inoltre approfonditi significato e valenza dei prodotti “a filiera corta”, degli alimenti da produzione a lotta integrata e della carne bovina di razza piemontese.

Intervengono:

Mariagrazia Pellerino – Assessora alle Politiche Educative Città di Torino

Vincenzo Gerbi – Università di Torino

Elena Di Bella – Provincia di Torino

Piergiovanni Piatti– Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino



- 1/12/12 sede: Cascina Falchera – Str. Cuornè 109 – Torino

DALLA RISTORAZIONE ALLA VITA QUOTIDIANA - Una città sostenibile per le nuove generazioni

Nel quinto incontro verrà affrontato il legame esistente tra ristorazione scolastica e ambiente, attraverso la descrizione di iniziative collegate al progetto Smart City promosso dal Comune, che mira a trasformare Torino in città sostenibile. Si tratterà dell'istituzione di orti coltivati direttamente dagli scolari, dell'importanza di un'attività fisica adeguata, del recupero dei pasti non distribuiti e della limitazione della produzione di rifiuti mediante il riutilizzo dei materiali o la raccolta differenziata, accrescendo in questo modo l'informazione dei cittadini, a partire dai più giovani, per radicare anche a casa abitudini responsabili verso l'ambiente.

Intervengono:

Mariagrazia Pellerino – Assessora alle Politiche Educative Città di Torino

Pier Giorgio Turi – Iter - Torino Smart City

Francesca Ilgrande – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Valeria Cometti – Slow Food

Carlo Gabriele Gribaudo – Istituto Medicina dello Sport Torino

Salvatore Collarino – Banco alimentare

Silvia Prelz Oltramonti - Direzione Servizi Educativi Città di Torino