

# LABORATORI PENSA CHE MENSA

---

---

**Giovedì 23 Ottobre ore 16.00**

*La Salute nel Piatto: l'importanza dell'alimentazione nella cura del malato e i progetti per la riqualificazione della ristorazione ospedaliera, in termini di qualità e di sostenibilità ambientale. La necessità di lavorare sulla stagionalità e la località delle materie prime per migliorare la qualità organolettica, far fronte ai casi di mal nutrizione ospedaliera e diminuire l'impatto ambientale del servizio offerto.*

## Introduce

**Valeria Cometti** - Responsabile Ufficio Educazione Slow Food Italia

## Moderatore

**Andrea Pezzana** – Direttore della Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Antica Sede; Governatore Slow Food

## Relatori

**Maria Luisa Amerio** - Medico dietologo, Direttore SOC Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale Cardinal Massaia, Asti

**Pamela Brunton** - *Sustain: the alliance for better food and farming*, coordinatrice *Good Food Training for London project*

**Fabian Jauss** – Delegato Slow Food, Coordinatore del progetto *Genesen-Geniessen* dell'Alice Hospital di Darmstadt

**Donato Greco** - Capo Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione Ministero della Salute

**Roberto Camagni** – Direttore GSI, Servizi Integrati

**Antonio Ciappi** – Direttore Operativo SIAF

**Lingue: Italiano/Inglese**

---

---

# LABORATORI PENSA CHE MENSA

---

---

**Venerdì 24 Ottobre ore 16.00**

*Vicini e stagionali: l'organizzazione degli acquisti all'interno della gestione di un servizio di ristorazione collettiva. Esempi sui capitolati d'appalto e la stesura delle schede merceologiche per la scelta dei prodotti, testimonianze di sperimentazione e ricerche sull'approvvigionamento da filiera corta.*

## Introduce

**Silvio Barbero** – Segretario Nazionale Associazione Slow Food Italia

## Moderatore

**Gianfranco Corgiat** - Direzione Assessorato Agricoltura Regione Piemonte, Torino

## Relatori

**Silvana Sari** - Direttrice Dipartimento alle Politiche Educative e Scolastiche Comune di Roma

**Simona Del Treppo** - Agronomo Esperto Qualità, Torino

**José Román Montes** - Direttore Generale della Produzione Ecologica, Junta Andalucía

**Carlo Haussmann** - Direttore Generale Azienda Romana Mercati, CCIAA Roma

**Antonio Giovanetti** – Direttore Acquisti CAMST

*Un rappresentante di Ghana Coop*

**Enrico Carpitelli** - Dirigente Area Ristorazione DSU Firenze

**Andrea Seminara** – Direttore Commerciale AzzeroCO<sub>2</sub>

*Andrea Seminara presenterà il libro “In Fucina, la cucina Azzero CO<sub>2</sub>” – XL Edizioni, a cura di Azzero CO<sub>2</sub>.*

**Lingue: Italiano/Inglese/Spagnolo**

---

---

# LABORATORI PENZA CHE MENSA

---

---

**Sabato 25 Ottobre ore 16.00**

*Anche la Mensa vuole la sua Arte: un momento di dialogo fra cuochi e operatori della ristorazione collettiva e cuochi ed operatori provenienti da altre realtà di ristorazione interessati a portare la propria esperienza e a indagare e riflettere sulle difficoltà di chi si trova a gestire un centro di cottura e cucine collettive.*

## Introduce

**Livia Ferrara** – Ufficio Educazione Slow Food Italia

## Moderatore:

**Vincenzo Gerbi** - Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DI.VA.P.R.A.) Facoltà di Agraria, Università di Torino

## Relatori

**Giovanna Ruo Berchera** - Insegnante di Cucina e Scrittrice, consulente per l'Ospedale di Asti per il progetto "*Nuova ristorazione, qualità quotidiana*"

**Marta Grassi** – chef, Ristorante *Tantris*, Novara

**Philippe Renard** - chef e consulente *Ethias*, Embourg (Belgio)

**Andrea Scola** – Direttore Responsabile Unità, Sodexho Italia – Torino

**Gianluca Zanetta** – chef, Azienda *La Cappuccina* – Cureggio (No)

**Stefano Ottavianelli** – Responsabile Centro Preparazione Pasti e Responsabile Acquisti, Siaf

*Contributo da Slow Food La Spezia, relazione sul consumo di pesce nelle scuole*

**Lingue: Italiano/Francese**

---

---

# LABORATORI PENZA CHE MENSA

---

---

**Domenica 26 Ottobre, ore 16.00**

*Una Mensa che ci mette tutti d'accordo: il tema dell'educazione alimentare in età scolare e l'importanza di insegnare ai bambini a mangiare tutto, a mangiare con calma e a vivere il momento del pasto non come una costrizione ma come un gioco in cui si impara. Ovvero, un dialogo per pensare una mensa bella da vedere, comoda da vivere e buona da mangiare.*

## Introduce

**Annalisa D'Onorio** – Ufficio Educazione Slow Food Italia

## Moderatore

**Claudio Baccarini** – membro della Commissione Educazione dell'Associazione Slow Food Italia

## Relatori

**Paolo Gramigni** – formatore e docente Slow Food

**Paola Trionfi** - Coordinatrice AIAB

**Davide Spina** - Associazione Giranimando, Torino

**Rita Tieppo** – Insegnante, Scuola dell'Infanzia La Gabbianella, Moncalieri

**Roberta Di Gregorio** – Dietista Ufficio Mensa Comune di Moncalieri

**Alessandra Tazza** – Coordinatrice nazionale del progetto *Educazione alla Campagna Amica*

**Patrizia Bucelli** – Dietista Servizio di refezione, Comune di Bagno a Ripoli (Fi)

**Marco Bracci** - Direttore Commerciale Area Nord - Vivenda Spa - Gruppo La Cascina Coop.

**Lingua: Italiano**

---

---

# LABORATORI PENSA CHE MENSA

---

---

**Lunedì 27 Ottobre, ore 16.00**

*Economia Locale e Salute Globale: il dialogo sociale alla base delle iniziative, a livello locale e europeo, per l'educazione alimentare, per la valorizzazione delle economie locali e per la soluzione delle problematiche ambientali.*

## Introduce

**Gabriele Locatelli** – Vice Presidente Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Governatore Slow Food, membro della Commissione Educazione dell'Associazione Slow Food Italia

## Moderatore

**Maurizio Mariani** – Direttore Generale Sotral, Torino.

## Relatori

**Andrea Bairati** - Assessore all'Università e alla Ricerca, Regione Piemonte

**Arie Van De Brand** - Presidente Alimenterra, Londra

**Ilario Perotto** – Presidente Angem

**Franco Tumino** – Presidente Associazione Nazionale Cooperative di Servizi

**Luciano Bartolini** – Sindaco di Bagno a Ripoli (Fi)

**Rolando Manfredini** – Responsabile Area Sicurezza Alimentare e Produttiva, Col diretti

**Amina Ciampella** – Consulente, Esperta di Sistemi di Ristorazione Collettiva

**Dino Tabasso** - Responsabile Sistema Valore - Vivenda Spa - Gruppo La Cascina Coop.

**Lingue: Italiano/Inglese**

---

---