

Nel corso dei seminari verrà consegnata la pubblicazione

**“LA MENSA BIOLOGICA: situazione, obblighi e opportunità per la ristorazione scolastica in Veneto”**

A tutti i partecipanti verrà offerto un piccolo omaggio di prodotti biologici

Iniziativa finanziata dal  
**“Piano regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica”**  
Delibera Giunta Regionale del Veneto  
n° 4184 del 28.12.06



**“Fondo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



## INDICAZIONI STRADALI

### COME ARRIVARE A LA FABBRICA SÌ

Via Libertà, 57 – 37053 CEREIA (VR) – Tel. 0442 30902

Lungo la S.S. 434 Trans-polesana uscita CEREIA, si prosegue dritti in direzione Centro, subito dopo il sottopasso svoltare a destra, seguire la cancellata fino ad arrivare all'ingresso della Struttura.

### COME ARRIVARE ALLA CORTE BENEDETTINA

Via Roma 34 – Legnaro (PD) – Tel. 049 8293920

#### Dall'autostrada A4 Milano-Venezia

Dal casello Padova Est seguire le indicazioni per Piove di Sacco-Chioggia. Lungo la tangenziale proseguire fino alla uscita n° 12 “via Piovese”. Al semaforo girare a sinistra oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il parcheggio interno lungo via Orsaretto.

#### Dall'autostrada A13 Padova-Bologna

Dal casello Padova Zona Industriale A13 girare a sinistra, al primo semaforo a sinistra direzione Ponte S. Nicolò. Superata la chiesa di Ponte S. Nicolò girare a sinistra in direzione Piove di Sacco-Chioggia. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il parcheggio interno lungo via Orsaretto.

**IN AUTOBUS – Dal piazzale della stazione di Padova** partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura).  
Info SITA 049-8206811 [www.sitabus.it](http://www.sitabus.it)

### COME ARRIVARE A VILLA BRAIDA

Via Bonisiolo 16/B, – 31021 Zerman-Mogliano Veneto (TV)  
Tel. 041 457222

**Dall'uscita Mogliano Veneto del Raccordo A27 Tangenziale di Mestre** seguire le indicazioni per Mogliano seguendo a sinistra, dopo 800 m ancora sulla sinistra.

**Dall'uscita Preganziol del Passante di Mestre**, seguire le indicazioni per Mogliano seguendo a sinistra, dopo circa un chilometro ancora sulla sinistra.

## PREADESIONE

**LA MENSA BIOLOGICA: situazione, obblighi e opportunità della ristorazione scolastica in Veneto**

**5 febbraio 2010**

presso il Centro Congressi “La Fabbrica” (Cerea – VR), Cod 159

**12 febbraio 2010**

presso la Corte Benedettina (Legnaro – PD), Cod 160

**19 febbraio 2010**

presso Villa Braida (Mogliano Veneto – TV), Cod 161

Per partecipare ai seminari è **obbligatoria** la preadesione da effettuarsi entro i **due giorni** precedenti la data di ciascuna iniziativa.

Per effettuare la preadesione **registrati al CIP Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura**

#### Per gli utenti NON ancora registrati

Collegati alla pagina  
[www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx](http://www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx)  
dove sono disponibili tutte le istruzioni e informazioni di dettaglio per effettuare la registrazione al Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura.

Una volta effettuata la registrazione, che resta valida per la partecipazione a qualsiasi altra iniziativa di Veneto Agricoltura, potrai effettuare la preadesione allo specifico Seminario.

#### Per gli utenti GIÀ registrati

È invece sufficiente accedere con la propria password alla pagina  
[www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx](http://www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx)  
e indicare il Seminario a cui si intende partecipare.

Info: [www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)  
(banda laterale destra, “Convegni-Seminari”)

#### Segreteria organizzativa

Veneto Agricoltura  
Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica  
Via Roma 34 – 35020 Legnaro (Pd)  
tel. 049.8293920 – fax 049.8293909 – [www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)  
e-mail: [divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)

REGIONE DEL VENETO

10<sup>o</sup> ANNIVERSO  
VENETO AGRICOLTURA  
Azienda Regionale per i settori Agricoltura, Forestale e Agro-Alimentare

## SEMINARI

**La mensa biologica: situazione, obblighi e opportunità per la ristorazione scolastica in Veneto**

**5 febbraio 2010**

presso il Centro Congressi “La Fabbrica” (Cerea – VR)

**12 febbraio 2010**

presso la Corte Benedettina (Legnaro – PD)

**19 febbraio 2010**

presso Villa Braida (Mogliano Veneto – TV)

T. Zaramella real. graf. snc – Selvazzano (PD)

Veneto  
Tra la terra e il cielo

[www.veneto.to](http://www.veneto.to)

## PRESENTAZIONE

### IL PIANO REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Come previsto dallo specifico “**Piano regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica**”, la Regione del Veneto ha incaricato Veneto Agricoltura, l'Azienda regionale per i settori agricolo, forestale ed agroalimentare, della realizzazione di analisi economiche, studi tecnici, attività dimostrative, formazione e comunicazione per lo sviluppo del settore.

### LE MENSE BIO

Tra le azioni previste, rientra la promozione dell'uso di prodotti biologici nella ristorazione pubblica e in quella scolastica in particolare, in conformità alle precise indicazioni legislative (la legge 488/1999 e la legge regionale 6/2002 impongono l'utilizzo quotidiano di prodotti biologici), ma anche in considerazione dei diversi, ma convergenti obiettivi che un diffuso impiego del biologico nella ristorazione collettiva permette di perseguire.

### IL QUADRO NORMATIVO

Dal punto di vista **alimentare, nutrizionale ed educativo** è importante orientare gli sforzi istituzionali verso una sana, sicura e corretta alimentazione fin dalle prime fasce di età, che sono quelle più sensibili e a rischio; l'aumento della domanda da parte della ristorazione collettiva (che offre alle aziende agricole l'opportunità di programmare le produzioni di significative quantità) può stimolare le **conversioni aziendali al metodo biologico**, con rilevanti benefici per l'**ambiente** e il territorio rurale.

### LA QUALITÀ NUTRIZIONALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Questi seminari interprovinciali si rivolgono alle Amministrazioni comunali, alle scuole e agli enti (pubblici o privati) che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, ai medici pediatri, ai dietisti, alle imprese di ristorazione.

### LO SVILUPPO DEL SETTORE

I relatori che porteranno le loro esperienze nel campo dell'alimentazione biologica provengono dalla realtà istituzionale, della sanità, della ricerca, della progettazione e gestione della ristorazione collettiva.

### I BENEFICI AMBIENTALI

### I SEMINARI

### LA PUBBLICAZIONE

Nell'ambito degli incontri verrà distribuita la **pubblicazione** in cui vengono presentate le diverse valenze della produzione e dell'alimentazione biologica, e si offrono alcune utili indicazioni alle amministrazioni (cui il quadro normativo cogente comunitario, nazionale e regionale stabilisce il *dovere* di usare prodotti biologici) e a chi dei servizi di ristorazione scolastica e ospedaliera è utente (al quale, di converso, il quadro normativo attribuisce il *diritto* a pasti con ingredienti biologici).

### I DOVERI DELLE AMMINISTRAZIONI I DIRITTI DEGLI UTENTI

### L'INDAGINE

Una sintesi dell'**indagine** svolta tra le Amministrazioni comunali del Veneto e la testimonianza di Comuni che da tempo hanno felicemente adottato la mensa biologica completano un quadro informativo concepito come contributo all'affermazione di un'agricoltura e di un'alimentazione di qualità, sostenibile e sicura.

## PROGRAMMA

**5 febbraio 2010**

presso il Centro Congressi “La Fabbrica” (Cerea – VR)

**12 febbraio 2010**

presso la Corte Benedettina (Legnaro – PD)

**19 febbraio 2010**

presso Villa Braida (Mogliano Veneto – TV)

**Ore 9.00**

**Indirizzi di salute ed introduzione ai lavori**

**Stefano Barbieri**

*Veneto Agricoltura*

**Coordinamento degli interventi**

**Roberto Pinton**

*Esperto tecnico economico per la distribuzione di prodotti biologici*

**Ore 9.15**

**Il Piano per il rafforzamento e sviluppo dell'agricoltura biologica**

**Pier Luigi Perissinotto,**

*Direzione Produzioni Agroalimentari, Regione del Veneto*

**Ore 9.30**

**Le linee guida per la ristorazione scolastica**

**Riccardo Galesso**

*Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene alimentare, Regione del Veneto*

**Saverio Chilesse**

*S.I.A.N. Azienda U.L.S.S. n° 4, Regione del Veneto*

**Ore 9.45**

**Alimentazione Biologica: nuovo Abbecedario di nutrizione infantile**

**Guido Moro**

*Centro di alimentazione infantile per la Prevenzione delle Malattie dell'Adulto Centro Regionale di Riferimento del Presidio Ospedaliero Macedonio Melloni di Milano*

**Ore 10.15**

**Sicurezza nutrizionale e strategie di prevenzione: la dieta mediterranea biologica nell'era post-genomica**

**Laura di Renzo**

*Dirigente di Ricerca dell'Istituto Nazionale per la dieta mediterranea e la nutrigenomica, Università Tor Vergata, Roma*

**Ore 10.45**

**Biobenessere in cucina: gusto e salute per far crescere sani i nostri bambini**

**Massimo Giubilesi**

*Tecnologo alimentare esperto in progettazione di linee food & catering complesse*

**Ore 11.15**

**Break**

**Ore 11.30**

**La gestione dei capitolati e l'approvvigionamento per la ristorazione collettiva biologica**

**Tamara Moretto**

*CIR Food Padova*

**Ore 12.00**

**Presentazione di alcune esperienze significative da parte di Comuni del Veneto**

**Ore 12.15**

**Dibattito**

**Ore 13.00**

**Conclusioni**