

Programma

3<sup>a</sup> edizione

# Mens(a) sana in corpore sano

## Ristorazione comunitaria sostenibile "Dalla fattoria alla tavola"

Giovedì, 3 marzo 2022 dalle ore 14.00 alle 18.00

Evento online

**Registrazione obbligatoria**

### Contesto

Il 3 marzo 2022 avrà luogo il terzo convegno "Mens(a) sana in corpore sano". Come per gli ultimi due eventi, anche questa edizione si concentrerà sul tema della sostenibilità nella ristorazione comunitaria. Quest'anno, l'attenzione sarà posta sulla filiera agroalimentare: cercheremo di capire se i produttori e i fornitori sono in grado di soddisfare la crescente domanda di cibo locale, preferibilmente biologico. Saranno presenti esperti competenti dell'economia locale, ma anche due esperte che si occupano della realtà nazionale. Inoltre, siamo particolarmente lieti di poter finalmente

presentare la tanto attesa guida agli acquisti sostenibili nella ristorazione collettiva.

La terza edizione di "Mens(a) sana" si svolge nell'ambito del progetto europeo [COACH](#), che promuove una filiera agroalimentare corta ed innovativa ed approfondisce la discussione dei due eventi precedenti sul tema della ristorazione collettiva in Alto Adige.

L'obiettivo del convegno è quello di definire soluzioni per far cooperare i diversi attori della domanda e dell'offerta

attraverso adeguati criteri di approvvigionamento. Allo stesso tempo, vogliamo promuovere la salute, la biodiversità, il clima e l'economia regionale.

La città di Merano è partner del progetto europeo COACH.

Moderazione: Evi Keifl

Ciascun\* a relatore\*trice intervorrà nella propria madrelingua. Non è prevista la traduzione simultanea. È obbligatoria l'iscrizione.

Orario	Contenuti <i>Gli interventi segnati con * si terranno in lingua tedesca.</i>	Relatori*trici
ore 14.00–14.15	Saluti di benvenuto*	Roland Psenner, <i>Presidente di Eurac Research</i> Arno Kompatscher, <i>Presidente della Provincia Autonoma di Bolzano</i> Dario Dal Medico, <i>Sindaco di Merano</i>
ore 14.15–14.30	Introduzione e prospettiva europea*	Peter Defranceschi, <i>ICLEI, Bruxelles</i>
<b>Il quadro del diritto nazionale degli appalti pubblici, potenziale e situazione attuale</b>		
ore 14.30–14.45	Il quadro legislativo ("CAM") e l'attuazione attuale della ristorazione collettiva in Italia	Alessandra Mascioli, <i>Ministero Transizione Ecologica, Italia</i>
ore 14.45–15.00	Buone pratiche e sfide per il futuro	Claudia Paltrinieri, <i>FoodInsider Italy</i>
ore 15.00–15.30	Domande dei partecipanti	
<i>Pausa</i>		
<b>Discussione: Prodotti regionali nelle gare d'appalto – Realtà ed aspettative</b>		
ore 15.45–16.00	Presentazione: La nuova guida alla ristorazione comunitaria sostenibile in Alto Adige*	Peter Kaufmann, <i>Direttore della cooperativa d'acquisto Emporium</i>
ore 16.00–16.45	Interventi di: Alice Bertoli, <i>Direttrice dell'ufficio servizi sociali, Comune di Merano*</i> Friedrich Steiner, <i>Senior Chef, Biohotel Panorama Malles*</i> Thomas Siebenförcher, <i>Produttore e fornitore di carne e salumi*</i> Daniel Gasser, <i>Membro del consiglio di amministrazione BRIMI*</i> Michael Kob, <i>Dirigente medico, dietetica e nutrizione clinica, Azienda Sanitaria dell'Alto Adige*</i> Heidrun Goller, <i>Presidente del Consiglio consultivo provinciale dei genitori di scuole e asili di lingua tedesca*</i>	
ore 16.45–17.45	Dibattito e discussione	
ore 17.45–18.00	Next steps e prospettive future*	Peter Defranceschi, <i>ICLEI, Bruxelles</i>
<i>Fine del convegno</i>		

Una collaborazione ICLEI Europa, Comune di Merano, OEW - Organizzazione per Un mondo solidale, eurac research, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima, Ufficio Prevenzione, Promozione della salute e Sanità pubblica, Consiglio del Cibo Alto Adige e Campagna MahlZeit.



STADTGEMEINDE MERAN  
COMUNE DI MERANO



Organizzazione per Un mondo solidale

eurac  
research



AUTONOME  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE

