

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA COME STRUMENTO CULTURALE PER PROMUOVERE LA DIETA MEDITERRANEA



DIETA MEDITERRANEA,
RISTORAZIONE
COLLETTIVA ITALIANA,
MADE IN ITALY:
**UN INVESTIMENTO VINCENTE
IN ITALIA E NEL MONDO**

CONVEGNO

VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2023, ORE 9.30 - 13.30

PALAZZO FERRAJOLI, PIAZZA COLONNA, 355 - ROMA

L'iscrizione è obbligatoria su: <https://ristor-azione.it/iscrizione-evento/>

Promossa da:

in collaborazione con:



IL CONVEGNO

Questo primo convegno a Roma si prefigge di attivare le necessarie sinergie per promuovere la ristorazione collettiva da semplice erogatore di servizi a strumento culturale di educazione e formazione, promuovendo congiuntamente i molteplici benefici sostenibili della dieta Mediterranea, attraverso un programma di incontri istituzionali e scientifici, progetti di ricerca, formazione ed educazione, eventi di promozione e campagne di comunicazione.

Il Convegno vedrà la partecipazione di stakeholders, pubblici e privati, riconosciuti per il loro impegno ed esperienza a livello nazionale e regionale. Intende essere il primo di una serie di momenti di dialogo e confronto tra esperti, altamente qualificati e rappresentativi delle realtà italiane operative nei settori della ristorazione collettiva, della dieta Mediterranea e del Made in Italy che collaborando insieme potrebbero diventare un asset strategico vincente per il Paese su cui puntare e fare investimenti.

La Ristorazione collettiva italiana racconta l'alimento come parte di un sistema positivo, di una tradizione storica culturale, della tradizione alimentare della Dieta Mediterranea, patrimonio intangibile UNESCO, di uno stile di vita equilibrato e sostenibile, portato avanti da tante imprese italiane innovative e virtuose.

Il convegno dà seguito al side-event "La ristorazione collettiva come strumento culturale per promuovere la dieta Mediterranea: Gusto, qualità, cucina, territori, innovazione, tracciabilità, spreco alimentare, valore del cibo", tenutosi nell'ambito della 3° Conferenza Mondiale sulla Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea, organizzato dal CIHEAM Bari, nel Settembre 2022.

L'importanza della ristorazione collettiva italiana.

Dalla ristorazione collettiva passano le scelte alimentari di milioni di italiani contando le mense scolastiche, ospedaliere e aziendali, luoghi nodali di educazione alimentare, in cui poter fare cultura e formazione sulla corretta alimentazione rappresentata dalla dieta mediterranea.

La ristorazione collettiva opera lungo l'intera filiera agroalimentare e può condizionarla in maniera significativa, impattando significativamente tutte le dimensioni della sostenibilità alimentare, assumendo un ruolo preponderante con la sempre maggiore tendenza a mangiare fuori casa per motivi di lavoro e per piacere. L'opinione dell'utenza relativamente alla ristorazione collettiva (soprattutto istituzionale) è sostanzialmente negativa, mentre invece può assumere un ruolo determinante come strumento per favorire nell'utenza un comportamento alimentare più corretto associato alla dieta mediterranea e al miglioramento della sostenibilità complessiva della filiera agroalimentare italiana.

Intervento istituzionale da parte del Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste.

Intervengono:

Maurizio Raeli, Direttore CIHEAM Bari

Roberto Capone, Amministratore Principale, CIHEAM Bari

Lorenzo M. Donini, Direttore, Unità di Ricerca in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Sapienza Università di Roma

Felice Adinolfi, Università di Bologna, Direttore Centro Studi Divulga

Roberto Carcangiu, Presidente, Associazione Professionale Cuochi Italiani

Claudio Campion, Direttore commerciale Ristocloud Group

Eleonora Luzi, Scientific Advisor, Pedevilla S.p.A

Carla Parolari, Vice Presidente Rete Nazionale Istituti Alberghieri

Daniele Comelli, Direttore Foodcomm, Creative Food Communication

Sandro Dernini, Presidente, Forum on Mediterranean Food Cultures

A CONCLUSIONE SEGUE BUFFET