



Oggetto: Convegno "Prodotti locali e ristorazione scolastica":

Prato – Martedì 29 novembre 2011 ore 9,30 – 13.

PALAZZO Banci Buonamici, Sala Ovale (Centro Storico)

Promosso da Regione Toscana in collaborazione col Centro Educazione del Gusto di Prato.

Programma della giornata

9:30 Saluti e apertura dei lavori

Interverranno:

- Ambra Giorgi Assessore alla Pubblica Istruzione e Vicepresidente della Provincia di Prato
- Rita Pieri Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Prato
- Alessandro Venturi Responsabile Centro Educazione del Gusto di Prato

10:00-12:00 Comunicazioni di:

- Regione Toscana: Assessorato all'Agricoltura (Il percorso dalla L.r 18/2002 ad oggi) a cura di: dott. Simone Tarducci e dott.ssa Rosalba Marino.
 - o Direzione Generale: Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale
 - Dott.ssa Giovanna Camerlinghi, Resp. SIAN Azienda USL12
 Viareggio "Linee guida regionali per la ristorazione scolastica e
 piramide alimentare toscana. "Promuovere il consumo quotidiano
 adeguato di frutta e verdura Strumenti educativi: "A regolo d'arte".
 Prof. Mariano Giacchi (Università di Siena) Prof.ssa Donatella Lippi (
 Università di Firenze).
- Centro Educazione del Gusto (Questioni di gusto a mensa. A cura di Luisa Peris, direttore corsi di formazione Centro Educazione del Gusto Prato).

- Terranuova Bracciolini: "Pappa Toscana": un esempio di mensa interamente locale e di filiera corta nel Nido comunale
- Viareggio: "A Scuola con Gusto", un progetto per le scuole dell'infanzia e un esempio di bando per il servizio di ristorazione scolastica.
- Quarrata: "Mangiare sano, mangiare bene", un percorso per la mensa nella scuola primaria
- Poggio a Caiano: "Un esempio per la distribuzione automatica dei prodotti di qualità nella scuola"

12:15 Sono previsti interventi di: Enti locali, Ufficio Scolastico regionale, Associazioni di categoria, Associazione dei consumatori, Aziende di ristorazione collettiva.

13:30 Conclusioni di Gianni Salvadori, Assessore regionale. Buffet con prodotti locali