



INVITO

28 settembre 2023

Ore 16.00

Teatro Radar

Via Magenta 71/73

Monopoli (BA)

IL PRANZO E' SERVITO!

Buone pratiche per una
Refezione Scolastica biologica,
nutriente, sostenibile, solidale
e digitale, in applicazione
dei Criteri Ambientali Minimi
(C.A.M. 2020)



Le scelte del Comune di Monopoli finalizzate al riconoscimento ministeriale di “Mensa Scolastica biologica di eccellenza”, di cui al D.M. 18/12/2017.

Ore 15,30 Registrazione partecipanti

Saluti:

Angelo Annese, Sindaco di Monopoli.

Rosanna Perricci, Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Monopoli.

Introduzione e Coordinamento:

Lorenzo Calabrese - Dirigente Pubblica Istruzione del Comune di Monopoli .

Contenuti generali del servizio di refezione scolastica del Comune di Monopoli.

Interventi:

Pietro Santamaria - Professore ordinario di Orticoltura

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari "A. Moro".

Eugenio Cazzato - Professore associato di Agronomia e Coltivazioni erbacee

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari "A. Moro".

Cibi biologici e a km 0

Francesco Vino - Direttore S.I.A.N. Area Sud

Dipartimento di Prevenzione Asl Ba

Nicoletta Favuzzi - Dirigente Medico Sian Area Sud

Dipartimento di Prevenzione Asl Ba

Le Linee Guida regionali per la refezione scolastica: Prevenzione Nutrizionale ed Educazione Alimentare

Coffee break

Francesco Ferrara - Legale rappresentante della ditta Ferrara Ristorazione

La sostenibilità nell'intero ciclo di produzione della Refezione Scolastica.

Isabella Martellotta - Responsabile commerciale Centro-Sud Italia - Progetti e Soluzioni

Greenway la soluzione per la costituzione dei menù in ottica green che evita sprechi e aiuta la sostenibilità.

Sibyl chatbot, una risposta ai cittadini in ogni momento.

Spazio per le domande

In collaborazione con:

