



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

COMUNICATO STAMPA nr. 554

Sito internet: <http://www.provincia.tn.it>

E-mail: uff.stampa@provincia.tn.it

Trento, 10 marzo 2015

Ufficio Stampa

Piazza Dante, 15 - 38100 Trento

Tel. 0461/494614 - Fax 494615-16

Organizzato dal progetto provinciale Ecoristorazione Trentino, si terrà a Trento il 21 aprile 2015, iscrizioni fino al 3 aprile

UN SEMINARIO-LABORATORIO SULLA RISTORAZIONE BIOLOGICA

Quali sono le regole e le pratiche che un ristoratore deve seguire per fare ristorazione biologica? A insegnarle sarà il seminario-laboratorio "Il bio è servito!", in programma martedì 21 aprile 2015, dalle ore 9.30 alle 14, a Trento presso il Centro vivaistico in località Casteller (via Zambotti 18). L'evento è organizzato nell'ambito del progetto provinciale Ecoristorazione Trentino dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, in collaborazione con l'Ufficio per le Produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento. Le iscrizioni sono aperte fino al 3 aprile sul sito: www.ecoristorazionetrentino.it

Non basta limitarsi a introdurre qualche ingrediente biologico nel proprio menù per potersi definire ristoratori biologici: esistono in proposito regole precise, in via di recente sviluppo. Il seminario-laboratorio "Il bio è servito!" mira innanzitutto a illustrare tali regole, aggiornando il partecipante su tutta la normativa di settore e mettendolo nelle condizioni di applicare correttamente la ristorazione biologica, anche allo scopo di certificare tale impegno. Dopodiché, il seminario-laboratorio focalizzerà sulla relazione tra la domanda e l'offerta di prodotti biologici sul territorio trentino, ragionando sulle possibilità di favorire e ampliare un contatto da molti auspicato ma ancora da pochi attuato. Infine, spazio alla pratica, con il laboratorio di preparazione e degustazione di appetitose ricette biologiche.

Destinatari. Il seminario-laboratorio si rivolge ai ristoratori in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino (il seminario-laboratorio è valevole come formazione riconosciuta ai sensi del criterio "Formazione" del disciplinare "Ecoristorazione Trentino"), tutti gli altri ristoratori interessati alla tematica e tutti gli operatori del settore della ristorazione.

Dove e quando. Il seminario-laboratorio si svolge martedì 21 aprile 2015, dalle 9.30 alle 12.30, con laboratorio a seguire fino alle 14.00, a Trento in via Zambotti 18 (presso il Centro vivaistico del Servizio Foreste e Fauna Provincia autonoma di Trento in località Casteller).

Programma

introduzione

9.30 – 9.50 > la ristorazione sostenibile: il progetto Ecoristorazione Trentino (Marco Niro – APPA Trento, coordinatore progetto Ecoristorazione Trentino)

norme e regole

9.50 – 10.20 > la ristorazione biologica ai sensi della normativa comunitaria: Regolamento 834/07 e proposte in cantiere (Federico Bigaran – Ufficio Produzioni Biologiche PAT)

10.20 – 10.50 > il disciplinare ICEA per la ristorazione biologica (Alessandro Pulga – ICEA)

domanda e offerta sul territorio

11.00 – 11.30 > la produzione biologica in Trentino (Federico Bigaran – Ufficio Produzioni Biologiche PAT)

11.30 – 12.00 > l'esperienza del biodistretto della Val di Gresta (Loris Cimonetti – Biodistretto Val di Gresta)

12.00 – 12.30 > il contatto tra domanda e offerta: un progetto di piattaforma e-commerce per il mercato del biologico (Gianni Tecilla, economista esperto di marketing)

dal dire al fare

12.30 – 14.00 > laboratorio di preparazione e degustazione di ricette biologiche (a cura di Emanuela Seber, cuoca)

Costi

La quota individuale di partecipazione al seminario-laboratorio è di Euro 50 + I.V.A. (22%). Per i ristoratori in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino, la quota individuale di partecipazione è di Euro 40 + I.V.A. (22%).

Come iscriversi

Per partecipare al seminario-laboratorio (massimo 30 partecipanti) è necessario iscriversi entro il 3 aprile 2015, compilando online il [modulo d'iscrizione](#).

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.ecoristorazionetrentino.it.