



WEBINAR BIOLOGICO: il prodotto legato al territorio e il territorio come prodotto

EVENTO ORGANIZZATO DA:



IN COLLABORAZIONE CON:



Giovedì 14 aprile 2022 - h 16.00-17.30

Rivolto a ristoratori, rifugisti, gestori agriturismi, B&B

Saluti e presentazione del progetto Sinbioval
Tiziano Maffezzini, Presidente Comunità Montana Valtellina di Sondrio

Ristorazione BIO il futuro
Angelo Marchesi, presidente A.I.A.B. Lombardia

La capacità e la competenza del cucinare bio.
Esperienza nella ristorazione eco sostenibile.
Barbara Galimberti e **Massimo Pizzatti Casaccia**,
Agriturismo Via del campo

Ristorazione bio tra territorio, gusto, salute e sviluppo
Paola Trionfi, responsabile ristorazione collettiva
A.I.A.B.

Domande dal pubblico

Mercoledì 20 aprile 2022 - h 16.00-17.30

Rivolto a Comuni, Enti gestori mense scolastiche

Saluti e presentazione del progetto Sinbioval
Tiziano Maffezzini, Presidente Comunità Montana Valtellina di Sondrio

Biodistretti e ristorazione collettiva quali opportunità?
Angelo Marchesi, presidente A.I.A.B. Lombardia

Verso la ristorazione collettiva che vorremmo
Paola Trionfi, responsabile ristorazione collettiva
A.I.A.B.

Mangiare a scuola: le mense legate a territorio,
esperienze a confronto
Claudia Paltrinieri, presidente Foodinsider

Domande dal pubblico

INCONTRI ON LINE - LIBERI E GRATUITI

**PER PARTECIPARE COLLEGARSI (tramite PC, tablet o smartphone)
al link <https://meet.goto.com/cmsondrio/sinbioval>**

È GRADITA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE A:
lucia.rovedatti@ersaf.lombardia.it

PER INFORMAZIONI SCRIVERE A:
supporto.sinbioval@cmsondrio.it