

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 119 del 21/01/2015

Organizzati dal progetto provinciale Ecoristorazione Trentino

DAL 25 AL 28 GENNAIO INCONTRI SU RISTORAZIONE E RICETTIVITA' SOSTENIBILI A EXPO RIVA HOTEL 2015

Nutrito programma di cinque incontri sul tema della sostenibilità nella ristorazione e nella ricettività turistica all'Expo Riva Hotel 2015, a Riva del Garda dal 25 al 28 gennaio. Curato dal progetto provinciale Ecoristorazione Trentino e dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, il programma di incontri parte dai marchi di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino ed Ecolabel Europeo per ragionare di green marketing, lotta allo spreco alimentare, ristorazione biologica e molto altro. Numerosi gli ospiti: ristoratori e albergatori certificati, produttori agroalimentari ed esperti del settore. Gli incontri, ospitati nello spazio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (eccetto quello del 26 gennaio alle ore 15, ospitato nello spazio della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, e quello del 28 gennaio, ospitato nello spazio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Slow Food Italia), dureranno tre quarti d'ora e saranno seguiti da invitanti eco-degustazioni. I destinatari sono ristoratori, albergatori, produttori agroalimentari, cittadini e turisti. La partecipazione è gratuita.-

Ecco il programma completo:

dom 25 gen, ore 15

titolo: "Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici"

durata: 45 minuti

moderatori: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente) e Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)

relatori: Marco Katzembeger (Hotel Caminetto di Folgarida – Ecolabel ed Ecoristorazione), Michele Trainotti (Hotel Grizzly di Folgaria – Ecoristorazione), Sergio Valentini (Locanda delle Tre Chiavi – Ecoristorazione)

destinatari principali: cittadini e turisti

dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

lun 26 gen, ore 15

titolo: "Ristorazione sostenibile e certificata: l'esperienza del marchio Ecoristorazione Trentino"

durata: 45 minuti

moderatore: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente)

relatori: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente), Valeria Spagnolli (Albergo Maggiorina di Ledro), Vera Berlanda (Boccon d'Oro di Arco), Mattia Detoni (Hotel Olivo di Arco), Alessia Nicolli (Hotel Villa Nicolli di Riva del Garda)

destinatari principali: cittadini, turisti e ristoratori

dove: spazio Comunità di Valle Alto Garda e Ledro

lun 26 gen, ore 17

titolo: "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi"

durata: 45 minuti

moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)

relatori: Simone Riccardi (portale ViaggiVerdi), Andrea Delmonego (Agriturismo Malga Riondera), Rosa Carpano (Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa – Ecolabel)

destinatari principali: strutture ricettive

dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

mar 27 gen, ore 15

titolo: "La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro"

durata: 45 minuti

moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)

relatori: Federico Bigaran (Ufficio Produzioni Biologiche PAT), Giovanni Benedetti (Antica Gardumo di Ronzo-Chienis), Vanda Rosà (Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta), Rino Artini (Azienda agricola biologica Artini Rino di Zuclò)

destinatari principali: ristoratori e produttori

dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

mer 28 gen, ore 11

in apertura del convegno "Ristorazione alberghiera e spreco alimentare" organizzato dall'Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) e Slow Food Italia

titolo: "Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the food"

durata: 45 minuti

moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente),

relatori: Adolfo Villafiorita (Fondazione FBK), Paolo Costa (Fondazione FBK) e Claudio Ferlan (Fondazione FBK)

destinatari principali: ristoratori, produttori, cittadini e turisti

dove: stand UNISG/Slow Food Italia

segue convegno e al termine "Laboratorio del gusto: le buone pratiche del recupero in cucina" a cura di UNISG/Slow Food Italia

Per maggiori informazioni, contattare il progetto Ecoristorazione Trentino (ecoristorazione@provincia.tn.it - 0461/497738) oppure visitare il sito www.ecoristorazionetrentino.it. -

()