



Expo Riva Hotel 2015 Eco-degustazioni per riflettere sulla ristorazione e la ricettività sostenibili a cura di Agenzia provinciale protezione ambiente

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 Folgarida - 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 **Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG)/Slow Food Italia**
- segue convegno e “Laboratorio del gusto: le buone pratiche del recupero in cucina” a cura di UNISG/Slow Food Italia

in collaborazione con

