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. 174 del 24/01/2013

Dal 28 al 30 gennaio a Riva del Garda organizzati dalla Provincia: si parlerà di soluzioni sostenibili per il servizio di ristorazione professionale

EXPORIVAHOTEL, CICLO DI INCONTRI SULL'ECO-RISTORAZIONE

Nell'ambito del progetto "Ecoristorazione Trentino", la Provincia autonoma di Trento, tramite l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, organizza un ciclo di 7 incontri sul tema della ristorazione sostenibile a Riva del Garda, alla fiera ExpoRivaHotel, presso lo spazio Welcome Green. Dal 28 al 30 gennaio si parlerà di tecniche di eco-cucina, forniture biologiche per la ristorazione professionale, illuminazione e cucine ad alta efficienza energetica, recupero dell'acqua piovana, detergenze ecologiche professionali, riduzione degli imballaggi. L'ingresso agli incontri è libero per tutti gli interessati (ristoratori, aziende, cittadini) e non richiede alcuna pre-iscrizione. Sarà riservata invece ai soli ristoratori in possesso del marchio "Ecoristorazione Trentino" (o che comunque lo abbiano richiesto) la partecipazione alla prima assemblea degli eco-ristoratori trentini, prevista nel medesimo spazio Welcome Green il 28 gennaio alle 10.15.-

Di seguito il programma dettagliato dell'iniziativa:

lunedì 28 gennaio
10.15 - Prima Assemblea degli eco-ristoratori trentini [riservato agli esercizi che hanno ottenuto o comunque richiesto il marchio] Valutazioni e confronti su aspetti positivi e criticità emersi nel primo anno di vita del progetto, obiettivi futuri e possibili sviluppi
12.00 - Tecniche di cottura a basso consumo e ricette che valorizzano i secondi tagli delle carni, con lo chef Adriano Irranca
14,30 - Soluzioni biologiche surgelate per la ristorazione professionale, con Daniele Lambertini e Silver Giorgini (OROGEL) e lo chef senior Sergio Ferrarini
15.30 - Il mondo del LED "a tavola", con Tiziano Donnini (DELLED)

martedì 29 gennaio
15.30 - Zero imballaggi, stessa igiene, più qualità, con Marco Bernabè (esperto di legislazione igienico-sanitaria)

mercoledì 30 gennaio
10.15 - Il recupero dell'acqua piovana ad uso irriguo e potabile, con Guglielmo Piva (GREEN SOLAR)
11.15 - La detergenza Ecolabel e i prodotti FSC per la ristorazione professionale, con Luigi Iandolo (IANDOLO)
14.00 - Controllare e migliorare l'efficienza energetica nelle cucine professionali, con Luca Carraro (esperto di cucine professionali) e lo chef Adriano Irranca

Gli incontri informativi sono rivolti innanzitutto agli albergatori e ai ristoratori interessati a:
approfondire il tema della ristorazione sostenibile come elemento in grado di rendere distintivo il servizio e aumentarne la qualità e l'attrattività

comprendere quali sono le possibilità che il mercato offre per percorrere la strada della ristorazione sostenibile
conoscere i contenuti del progetto provinciale "Ecoristorazione Trentino" e le modalità per ottenere il relativo marchio di qualità ambientale definito dal Tavolo di Lavoro partecipato da Provincia e associazioni di categoria (la partecipazione costituirà formazione valida ai fini del rilascio del marchio)
L'incontro si rivolge anche a:
aziende in grado di offrire ai ristoratori prodotti e servizi sostenibili
potenziali clienti interessati a usufruire di un servizio certificato di ristorazione sostenibile

Per maggiori informazioni, visitare il sito: www.eco.provincia.tn.it oppure contattare l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente chiamando il numero 0461 497738 o inviando una e-mail a: ecoristorazione@provincia.tn.it
(mni) -

()