

Segreteria Organizzativa



40° Mostra Internazionale
dell'Alimentazione

Sig.ra Francesca Fiuzzi

T 051 6089811 • F 051 254842 • email: ffiuzzi@ccpb.it

CONVEGNO

IL BIOLOGICO NEGLI ALBERGHI & CO.

Nuove forme di Accoglienza

FIERA DI RIMINI

40° Mostra Internazionale dell'Alimentazione

23 Febbraio 2010 • ORE 9,30 • Sala Diotallevi 1



invito

Organizzato da:



www.ccpb.it



www.legambieteturismo.it

Con il supporto di:



www.riminifiera.it

Organizzato da:



Con il supporto di:



Con il patrocinio di:



Il presente invito è valido per un ingresso ridotto a 3 Euro

CONVEGNO

IL BIOLOGICO NEGLI ALBERGHI & CO.

Nuove forme di Accoglienza

Per noi, come CONSORZIO il BIOLOGICO e CCPB Srl, la Mostra Internazionale dell'Alimentazione (M.I.A.) di Rimini è stata per dieci anni consecutivi il luogo ideale per affrontare i problemi del rapporto tra biologico e ristorazione. Nei convegni che si sono succeduti in questo periodo abbiamo parlato molto di controlli e certificazione, delle filiere del "catering" e di bandi di gara, e di conseguenza d'informazione, comunicazione e promozione.

Al centro della nostra attenzione abbiamo posto, finora, il mondo della scuola, dei pasti consumati da quel milione di bambini e ragazzi ai quali ogni giorno è presentato un menu che contiene prodotti biologici, freschi o trasformati, dalla pasta al pomodoro, dalla carne al formaggio, alla frutta. Una lunga storia alla quale ci siamo molto affezionati, e per brevità l'abbiamo chiamata "mense bio".

Quest'anno abbiamo voluto indagare il panorama dell'offerta biologica "fuori casa" in modo più ampio, prendendo in considerazione il vasto settore del tempo libero, del viaggio, della vacanza, aree nelle quali l'Italia è notoriamente ai primi posti nel mondo.

Così è nata l'idea di approfondire le forme dell'accoglienza, che è il sottotitolo dell'evento 2010, tutto quanto ha a che vedere con il settore alberghiero e la ristorazione, i "bed and breakfast" e i campeggi, ovvero i luoghi della vacanza, del relax e del divertimento, dove stare bene almeno qualche giorno all'anno.

Per noi lo stare bene comprende anche il biologico, come forma efficace di sostenibilità nel settore alimentare e non solo. Questo nuovo approccio, che certo ci entusiasma ed emoziona molto, l'abbiamo costruito insieme a LEGAMBIENTE TURISMO, che per la prima volta firma con noi questa iniziativa.

Per una nuova proposta che si sviluppa lungo le generazioni, dal mondo della scuola che certo non dimentichiamo, ad un più vasto pubblico italiano e internazionale, sempre all'insegna del biologico come modello e realizzazione compiuta.

Amministratore Delegato
CCPB srl
Fabrizio Piva

Presidente
Consorzio il Biologico
Lino Nori

Programma

SALUTI

Patrizia Cecchi - RIMINIFIERA

Lino Nori - *Presidente CONSORZIO il BIOLOGICO*

MODERATORE:

Venetia Villani - *CUCINA NATURALE*

RELAZIONI

Rosa Maria Bertino - *BIO BANK*

"Evoluzione e trend della ristorazione biologica"

Luigi Rambelli - *LEGAMBIENTE TURISMO*

"Biologico: un elemento del turismo di qualità"

Fabrizio Piva - *CCPB srl*

"La certificazione biologica nella ristorazione"

Daniele Ara - *PROBER*

"L'organizzazione delle filiere del biologico locale per la ristorazione collettiva, pubblica e privata"

Vito Carchia - *ACU*

"Il biologico nell'accoglienza e nella ristorazione di qualità"

IL PUNTO DI VISTA DI

Andrea Magnani - *ALBERGO AQUILA RIMINI*

Amedeo Corsi - *VILLAGGIO TURISTICO DUCA AMEDEO
MARTINSICURO (TE)*

Roberto Rosati - *AGRISERVICE Co.Pa.Ta. BELLANTE (TE)*

DIBATTITO

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Rossana Mari - *REGIONE EMILIA ROMAGNA*

