

Mense e Territorio - Il Recovery Food parte dalla mensa

Febbraio 24, 2021 · Rural Hack

foodinsider.it

Focus
Toscana

MENSE E TERRITORIO

IL RECOVERY FOOD PARTE DALLA MENSA

LIVE •



25 FEBBRAIO - H.14.30

Modera:

Francesca Rocchi - Slow Food, Foodinsider



Alessandra Mascioli
Ministero dell'Ambiente



Giovanni Dinelli
Università di Bologna



Giaime Berti
Scuola Superiore Sant'Anna Pisa



Sara Roversi
Future Food Institute



Alex Giordano
Rural Hack



Antonio Ciappi
Qualità&Servizi



Andrea Magelli
Future Food Living Lab



Daniele Messina
Fondazione MPS



Claudia Paltrinieri
Foodinsider

foodinsider.it

Si terrà il **25 febbraio alle 14:30** la diretta sulla [pagina facebook di Foodinsider](#) e RuralHack “Mense e Territorio”, per parlare di mense in simbiosi con il territorio: normativa, best practice, strumenti e opportunità. A moderare i vari interventi sarà **Francesca Rocchi**, delegata Slow Food per le mense scolastiche e Vice Presidente di Foodinsider, che introdurrà relatori di altissimo profilo, tra i quali la dott.ssa **Alessandra Mascioli** del Ministero dell’Ambiente che tratterà gli aspetti chiave dei nuovi CAM che promuovono la filiera corta e il KM0 all’interno della ristorazione scolastica. [Clicca per ricevere il promemoria.](#)

foodinsider.it

Focus
Toscana

MENSE E TERRITORIO

IL RECOVERY FOOD PARTE DALLA MENSA

LIVE •



25 FEBBRAIO - H.14.30

Modera:

Francesca Rocchi - Slow Food, Foodinsider



Alessandra Mascioli
Ministero dell'Ambiente



Giovanni Dinelli
Università di Bologna



Giaime Berti
Scuola Superiore Sant'Anna Pisa



Sara Roversi
Future Food Institute



Alex Giordano
Rural Hack



Antonio Ciappi
Qualità&Servizi



Andrea Magelli
Future Food Living Lab



Daniele Messina
Fondazione MPS



Claudia Paltrinieri
Foodinsider

foodinsider.it

Tra i relatori anche

Claudia Paltrinieri, Presidente di Foodinsider e autrice del libro '*Mangiare a scuola*', (ed. Franco Angeli), presenterà le realtà più interessanti di ristorazione pubblica concepita come motore di sviluppo o di welfare per il territorio.

Dimostreremo come sia possibile legare le mense scolastiche al territorio grazie a una nuova filosofia aziendale di chi gestisce la mensa, come ha fatto **Antonio Ciappi**, uomo Slow Food e Direttore della municipalizzata *Qualità & Servizi* che eroga il servizio di ristorazione scolastica in sei comuni nella cintura fiorentina.

Giovanni Dinelli, professore ordinario dell'Università di Bologna, introdurrà un progetto finanziato dalla Comunità Europea, *Great Life*, che è stato in grado di introdurre la coltivazione di cereali sostenibili, poi trasformati in ricette di successo per la mensa scolastica locale di Cento.

Si parlerà anche di mense universitarie con il modello bolognese *Scuderia*, un esempio straordinario di ristorazione universitaria che coniuga innovazione, comunità e bellezza realizzata grazie ad *Er.Go*, azienda regionale per il Diritto agli studi Superiori dell'Emilia Romagna, e alla competenza di **Sara Roversi**, (Future Food Institute) e **Andrea Magelli** (Future Food Living Lab), impegnati da anni a promuovere lo sviluppo sostenibile con numerose iniziative, nazionali e internazionali, legate al cibo.

Una questione cardine per organizzare le filiere locali a favore delle mense sono i *food hub*, piattaforme innovative in grado di connettere piccoli produttori con grandi consumatori, come le mense scolastiche. Argomento di cui parlerà **Giaime Berti**, della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, membro del Coordinamento della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo e Presidente del Consiglio del Cibo Livorno.

Alex Giordano, Presidente di *RuralHack*, co-fondatore di *Ninjamarketing.it*, considerato tra i massimi esperti a livello mondiale di social innovation e tecnologica applicata a food e agricoltura, affronterà il tema dell'innovazione come leva di sviluppo per le comunità agricole locali.

A supporto della transazione ecologica, a breve, saranno messi a disposizione fondi che arriveranno anche dalle fondazioni. In questo panorama s'inserisce l'intervento di **Daniele Messina**, Responsabile Direzione Attività Istituzionali della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e da anni impegnato nel progetto *scool food*, che presenterà le misure di accompagnamento alla transizione sostenibile delle mense. Un'opportunità che la

fondazione offre ai Comuni della Provincia di Siena per trasformare la ristorazione scolastica in uno strumento di salute per i bambini, per l'ambiente e di sviluppo per il territorio.

Il confronto facebook organizzato da **Foodinsider** nasce per facilitare la divulgazione di regolamentazioni, best practice, informazioni scientifiche, innovazioni accademiche, finanziamenti, al fine di accompagnare una transizione sostenibile della ristorazione pubblica, con particolare attenzione alle mense della **Regione Toscana**. Un cambiamento necessario che può trasformarsi in un'opportunità per le Amministrazioni e le comunità locali.

La regia della diretta è di **Antonio Rignanese**, Digital Strategist.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/mense-e-territorio-il-recovery-food-parte-dalla-mensa/>