

POLITICHE LOCALI DEL CIBO

20-21-22 OTTOBRE
CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)

Corso residenziale per amministratori
dei comuni piemontesi

Venerdì 20 ottobre 2023 | 14.30 - 18.00

Saluti istituzionali

Calogero Mancuso - Sindaco di Castagnole delle Lanze e Vicepresidente di ANCI Piemonte
Fabio Carosso - Vicepresidente della Regione Piemonte
Marco Protopapa - Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca della Regione Piemonte
Giovanna Quaglia - Presidente dell'Associazione per il Patrimonio UNESCO dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato

Modulo 1: Introduzione alle politiche locali del cibo

Inquadramento generale, illustrazione dei contenuti del corso
Vittorio Bosser Peverelli - Dirigente Assessorato Agricoltura e cibo della Regione Piemonte

Le linee guida "Educazione al cibo e orientamento ai consumi" della Regione Piemonte
Tiziana Pia - Funzionario Assessorato Agricoltura e cibo della Regione Piemonte

Il Piano Operativo della Regione Piemonte
Vittorio Bosser Peverelli - Dirigente Assessorato Agricoltura e cibo della Regione Piemonte

Le politiche locali del cibo: inquadramento, stato di fatto e prospettive di sviluppo
Egidio Dansero - Professore ordinario di Geografia politica ed economica dell'Università degli Studi di Torino e coordinatore dell'Atlante del cibo

Discussione e raccolta delle aspettative dei partecipanti

CENA

POLITICHE LOCALI DEL CIBO

Sabato 21 ottobre 2023 | 9.00 - 18.00

Modulo 2: Accesso al cibo sano

Diete sane e sostenibili nelle mense scolastiche e ospedaliere

Cloè Dalla Costa - Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare presso ASL CN2

Il GPP (Green Public Procurement) e i CAM ristorazione (Criteri ambientali minimi) come mezzo di promozione delle filiere corte

Cloè Dalla Costa - Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare presso ASL CN2

Modulo 3: Il rapporto diretto tra produttore e consumatore Le filiere corte e le altre forme alternative di commercio

Il rapporto diretto tra consumatori e produttori e le forme alternative di commercio (GAS, GAC, mercati contadini e Mercati della Terra, CSA, orti comunitari, urbani, comunali)

Raoul Tiraboschi - Vice presidente Slow Food / Coordinatore Tavolo Food Policy del Comune Bergamo

LIGHT LUNCH

Modulo 4: Innescare il cambiamento del sistema alimentare. Conoscere e combattere lo spreco alimentare

Lo spreco alimentare: azioni per la prevenzione (comunicazione, educazione, corretta gestione delle mense)

Roberta Massa - Consulente progettista sociale

La legge Gadda: conoscerla e applicarla correttamente (TARI, IRPEF, Imposta sul Reddito)

Roberta Massa - Consulente progettista sociale

Conoscere e valorizzare le Reti locali di raccolta e redistribuzione delle eccedenze

Alessia Toldo - Post-doctoral fellow at DIST, Politecnico e Università degli Studi di Torino

La povertà alimentare: conoscerla e attuare interventi di assistenza alimentare, anche in situazioni di emergenza

Alessia Toldo - Post-doctoral fellow at DIST, Politecnico e Università degli Studi di Torino

CENA

POLITICHE LOCALI DEL CIBO

Domenica 22 ottobre 2023 | 9.00 - 13.00

Modulo 5: L'animazione territoriale

Innescare il cambiamento del sistema alimentare. Progettare, avviare, condurre processi partecipativi territoriali

Andrea Calori - EStà - Economia e Sostenibilità

Modulo 6: Finanziare le politiche del cibo

Fondi e contributi: una panoramica sui principali strumenti

Marco Adamo - Ricercatore nel campo del settore agricolo regionale e delle politiche di sviluppo rurale di IRES

Modulo 7: Opportunità ed esperienze di politiche locali del cibo

Le Comunità del cibo, i Distretti del cibo, altre esperienze di Sistemi locali del cibo

Giaime Berti - Ricercatore presso la Scuola Sant'Anna di Pisa, Rete PLC, Cochair Resilient Local Food Supply Chain Alliance

Le modalità alternative del commercio: vendita on line e consegna a domicilio (piattaforme digitali, hub)

Giaime Berti - Ricercatore presso la Scuola Sant'Anna di Pisa, Rete PLC, Cochair Resilient Local Food Supply Chain Alliance

Discussione e raccolta feedback del corso

PRANZO SOCIALE

ACCOGLIENZA E LOGISTICA

VENERDÌ

14.30 - Ritrovo nella Chiesa dei Battuti Bianchi in via Auberti 1

20.00 - Cena alla Locanda Roma a Castagnole in piazza Carlo Giovannone

SABATO

9:00 - Ritrovo Palazzo del Comune in via Ruscone 9

12:30 - Pranzo alla Locanda Roma a Castagnole in piazza Carlo Giovannone

18:30 - Apericena e degustazione alle Cantine Dogliotti 1870 di Castagnole

DOMENICA

9:00 - Ritrovo Palazzo del Comune in via Ruscone 9

12:30 - Consegna attestati, foto di gruppo e pranzo finale all'Agriturismo Babo