





Gestione Servizi Integrati

GIORNATA APERTA ALLE FAMIGLIE



Iniziativa di divulgazione della qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta utilizzati nel servizio di ristorazione educativa e scolastica di Roma Capitale Municipio XI

c/o Azienda Agricola Sociale Agricoltura Nuova - Via Val di Perna 315 00128 Roma - **Sabato 08 ottobre 2022 - ore 10,30**

Ore 10,00	Registrazione dei partecipanti e caffè di benvenuto
Ore 10,30	Saluti di apertura: <i>Fiero Innocenzi – Presidente della società di ristorazione “Gestione Servizi Integrati”- Carlo Pataconi – Presidente della Coop. Agr. Soc Agricoltura Nuova fornitore a KM 0</i>
Ore 10,40	Saluti Autorità
Ore 11,00	Tavola Rotonda: Vantaggi della filiera corta nella ristorazione scolastica Modera: Francesco Maria Bucarelli ✓ Il biologico nella Ristorazione scolastica – Pietro Gasparrini- Mipaaf ✓ Agricoltura biologica presidio del territorio - Francesco Giardina Coldiretti Bio ✓ I CAM Ristorazione: obiettivi e prospettive - Alessandra Mascioli – Ministero delle Transizione Ecologica ✓ “Annatura” La filiera corta che riconosce valore al lavoro dell’agricoltore – Luigi Roggi di Gestione Servizi Integrati srl
Ore 12,00	Testimonianza degli operatori delle filiere di qualità della refezione scolastica del Municipio RM XI  ✓ L’organizzazione della filiera ortofrutticola corta - <i>Roberto Felicetti Biosolidale Distribuzione srl</i> ✓ I pasti da agricoltura sociale nelle scuole – l’esperienza dei ragazzi delle cooperative sociali del Lazio - <i>Mauro Giardini Coop. Sociale Selva Grande</i> ✓ La rinascita dopo il Sisma, la storia delle aziende agricole della Val Nerina - <i>Lorenzo Battistini - Az.agr. Etiche Terre; Enrico Foglietti Az agr. La Sibilla</i>
Ore 12,45	Presentazione di prodotti delle filiere di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Municipio RM XI
Ore 13,00	Pranzo conviviale “Ottobrata Romana” - con prodotti agricoli biologici km0 e assaggio dell’olio nuovo 

Agricoltura in fiera:

Nell’area antistante lo spazio congressuale saranno allestiti stand espositivi dove famiglie ed insegnanti potranno incontrare agricoltori, allevatori e trasformatori della filiera corta che conferiscono alle mense scolastiche del municipio RM XI per conoscere la loro storia aziendale e le qualità delle produzioni.



INIZIATIVE PER I PIÙ PICCOLI

A partire dalle ore 10 saranno organizzate visite didattiche in azienda e nei sentieri naturalistici della tenuta di decima malafede. Verranno visitate le colture orticole a pieno campo ed in serra, l’allevamento ovino, l’allevamento avicolo, l’allevamento bovino, il caseificio, il molino, il forno, il mangimificio, le coltivazioni di luppolo, il birrificio



artigianale, il maneggio e il centro di ippoterapia, i percorsi naturalistici con il riconoscimento delle essenze spontanee. Le visite didattiche saranno organizzate in gruppi da 25 bambini. Saranno allestite aree gioco per l’intrattenimento dei bambini in attesa della visita didattica dove saranno proposti laboratori agroambientali.

Bambini e famiglie potranno liberamente muoversi negli spazi aperti al pubblico dell’azienda e avere incontri anche con i giovani soci lavoratori della azienda agricola che, grazie al lavoro agricolo, hanno potuto esprimere appieno le proprie potenzialità e raggiungere l’inserimento nonostante i limiti imposti dal loro stato di salute.

CAPENZA – PRENOTAZIONE

In base alle condizioni climatiche l’evento sarà svolto all’esterno o nelle sale conferenze presenti nell’azienda. In ogni caso si garantisce una capienza di 130 adulti 300 bambini. Per evitare eccessivi assembramenti e consentire un’organizzazione adeguata all’adesione del pubblico sarà predisposta sul portale una scheda di adesione all’evento.

PARTECIPAZIONE DA REMOTO PER TUTTI

Sul portale del servizio saranno pubblicati: *video integrale del convegno - interviste dei produttori presenti negli stand.*