



LEGAMBIENTE TURISMO

“LA RISTORAZIONE A KM ZERO NEL PARCO DEL DELTA DEL PO”

9 Maggio 2009 – ore 11:00 – Centro Congressi Hotel Canneviè Volano

A casa è possibile sapere cosa si porta in tavola e scegliere la provenienza dei prodotti agroalimentari. Tante sono infatti le opzioni per fare una spesa consapevole e “locale”: mercati contadini, gruppi di acquisto solidale, acquisto diretto in azienda agricola... Ma al ristorante? Come è possibile capire se ciò che consumiamo è un prodotto del territorio o a percorso migliaia di chilometri prima di giungere nel nostro piatto? Da qualche anno diverse associazioni di produttori stanno portando avanti campagne per la valorizzazione e l'utilizzo di prodotti del territorio anche nell'ambito della ristorazione; prima fra tutti Coldiretti che ha lanciato la certificazione “Menù a Km0”, ma anche le associazioni dei produttori di biologico si stanno muovendo in questo senso, soprattutto nelle mense scolastiche. L'incontro servirà a presentare al pubblico le buone pratiche presenti in Emilia Romagna, ma soprattutto nel Parco del Delta del Po e a dare alcune indicazioni su come riconoscere i veri prodotti locali e acquistarli in sicurezza.

Interventi di:

Luigi Rambelli, Presidente Legambiente Turismo
Mauro Tonello, Presidente Coldiretti Emilia Romagna
Daniele Ara, Pro.B.E.R.
Marino Rizzati, Presidente del Circolo Legambiente Delta del Po

Evento organizzato in collaborazione con il GAL Delta 2000

Per info sull'Oasi e su come arrivare www.oasicannevie.com

*Per info: Paola Fagioli - Responsabile Gestione Legambiente Turismo
Legambiente Turismo Piazza XX Settembre, 7 – Bologna - tel. 051/24.13.24 mail paola@legambienteturismo.it*