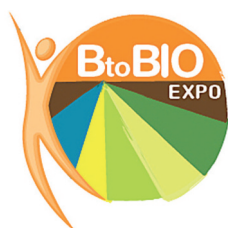


Convegno organizzato da:

Ristorando



Con la collaborazione di:

conal scrl

Il Biologico nella ristorazione tra costi, benefici e valori

in contemporanea con:



9 maggio 2011
Ore 14-17

Fiera Milano - Rho
sala BtoBIO - pad. 18

Moderatore:

Corrado Giannone - Direttore Conal

Interventi:

- Saluto di **Teresa De Matthaeis** - dirigente **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**
- **Francesco Giardina** - **SINAB** - Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica: "Il biologico tra passato e futuro"
- **Francesco Santini** - **Accredia** Dipartimento Organismi di certificazione e ispezione: "Il ruolo del controllo e della certificazione"
- **Fabrizio Piva** - Sezione Soci Organismi di certificazione di Federbio "Rapporto fra certificazione e qualità del biologico"
- **Maria Cristina Chirico** - Direttore Amministrativo DIP e Servizi Alberghieri **Ausl di Bologna**: "Il biologico nelle strutture sanitarie"
- **Lino Volpe** - Amministratore Delegato **Avenance Italia**: "Il costo del menu biologico"
- **Ivan Luseti** - Presidente **CirFood**: "Problematiche di approvvigionamento del biologico"
- **Antonio Fierro** - Responsabile Qualità **Centrale del latte di Brescia**: "La garanzia del prodotto nei processi di trasformazione"
- **Andrea Ferrante** - Presidente **AIAB**: "Il valore del biologico"