



REGIONE DEL VENETO

# CONVEGNO PRESENTAZIONE RICETTARIO 2.0

Ristorazione collettiva sociale e geolocalizzazione  
eccellenze alimentari Regione del Veneto

**GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2019**

*Partecipazione su invito*



Personale Medico Sanitario



## RICETTARIO 2.0

Portale **gestionale cloud** per la  
**gestione del ricettario e**  
**geolocalizzazione eccellenze**  
**alimentari**

Il Piano Regionale di Prevenzione (PRP) 2014-2018 della Regione del Veneto (DGRV n.749/2015), prorogato al 2019, con il Programma Regionale per la Promozione di una Corretta Alimentazione mira a sviluppare una fattiva collaborazione tra Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Ristorazioni Collettive per promuovere la diffusione e adozione di corretti stili alimentari da parte di tutti gli utenti della Ristorazione Collettiva Sociale.

La progettualità viene portata avanti da tutte le Az ULSS del Veneto come evidenziato nella DDR n° 23 del 28.3.17 - Gruppo di lavoro Ristorazione Collettiva Sociale, con il supporto gestionale ed organizzativo dell'ULSS 7 PEDEMONTANA.

### Le azioni evidenziate all'interno del PPR sono finalizzate a:

- Migliorare l'offerta del nutrizionale nella ristorazione collettiva sociale con particolare attenzione ai ricettari utilizzati e nel rispetto della normativa comunitaria (Reg. UE 1169/2011);
- Migliorare l'offerta del nutrizionale dei menù con particolare attenzione alla popolazione sensibile (bambini e anziani);
- Creare una rete di collaborazione tra i vari attori della ristorazione collettiva sociale per il miglioramento della qualità nutrizionale creando quelle alleanze indicate all'interno del progetto del Ministero della Salute: Guadagnare Salute.

### Responsabili Scientifici



**Maurizio Vetrò**  
Responsabile Scientifico dell'Evento  
Ristocloud Group Srl



**Saverio Chilese**  
Responsabile Scientifico dell'Evento  
SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana  
Regione del Veneto

### Moderatori

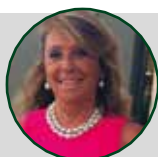


**Paolo Spinella**  
Prof. Associato Università di  
Padova Dipartimento di Medicina



**Angiola Vanzo**  
Medico specialista in Scienza  
dell'Alimentazione

### Prima Sessione



**Linda Chioffi**  
Direttore Dipartimento di Prevenzione  
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione Azienda ULSS 9 Scaligera



**Saverio Chilese**  
Dirigente SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana  
Referente del Progetto Ristorazione Collettiva  
Sociale PRP Regione del Veneto

### Seconda Sessione

**8:50 - Registrazione partecipanti | Welcome Coffee**

**9:30 - Prima Sessione: La ristorazione nelle case di cura extraospedaliere. Il punto della situazione**

Presentazione della bozza delle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva sociale. Aggiornamento dei lavori in corso.

**09:30**



**Saverio Chilese**  
Dirigente SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana  
Referente del Progetto Ristorazione Collettiva Sociale PRP Regione del Veneto

Presentazione della bozza "Allegato 1 Servizio di Ristorazione nelle Strutture Residenziali Extraospedaliere" "Allegato 2 Appalto del Servizio di Ristorazione" "Allegato 7 Valutazione del servizio di ristorazione". Aggiornamento dei lavori in corso.

**09:50**



**Monica Cibin**  
SIAN Azienda ULSS 5 Polesana  
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione del Veneto

Presentazione della bozza "Allegato 4 Qualità Nutrizionale nella Ristorazione delle Strutture Residenziali Extraospedaliere". Aggiornamento dei lavori in corso.

**10:10**



**Stefania Tessari**  
SIAN Azienda ULSS 6 Euganea  
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione Veneto

Il perchè di un Ricettario 2.0 della Regione del Veneto

**10:30**



**Norma De Paoli**  
SIAN Azienda ULSS 9 Scaligera  
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione Veneto

Il ruolo del cuoco nella ristorazione collettiva sociale alla luce del Reg. UE 1169/2011

10:45



**Roberto Carcangiu**

Presidente Associazione Professionale Cuochi Italiani

Presentazione del Portale Cloud Ricettario 2.0 per la ristorazione scolastica

11:05



**Roberto Niccolai**

Presidente AGECC - Comune di Verona

Presentazione del Portale Cloud Ricettario 2.0 per la ristorazione Strutture Residenziali Extraospedaliere

11:20



**Damiano Mantovani**

Direttore Casa di Riposo Lendinara

Presentazione L. 166/2016 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi

11:35



**On. Maria Chiara Gadda**

Membro della Commissione ambiente della Camera dei deputati - Firmataria legge n°166/2016

11:55 - Discussione

Lezione Magistrale: "dalla fame allo spreco alimentare"

12:15



**Paolo Spinella**

Prof. Associato Università di Padova Dipartimento di Medicina

13:00 - Buffet

14:30 - Seconda Sessione: Presentazione geolocalizzazione eccedenze alimentari Regione del Veneto

Controlli nelle strutture scolastiche e residenziali extraospedaliere per la ristorazione collettiva

14:30



**Tenente Colonnello Massimo Minicelli**

Comando Unità Forestali Ambiente e Agroalimentari

Progetto REDUCE: Ricerca, Educazione, Comunicazione  
Predisposizione di manuali di buona prassi operativa per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

14:55



**Linda Chioffi**

Direttore Dipartimento di Prevenzione  
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Azienda ULSS 9 Scaligera

Presentazione geolocalizzazione eccedenze alimentari Regione del Veneto

15:10



**Claudio Campion e Loris Castellani**

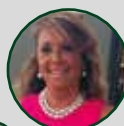
Ristocloud Group Srl

15:30 Tavola rotonda

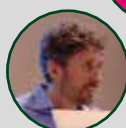


**Marco Lucchini**

Segretario Generale  
Banco Alimentare

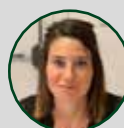


**Linda Chioffi**



**Italo Sandrini**

Presidente Provinciale ACLI  
Verona



**Martina Tommasi**

Responsabile progetto R.E.B.U.S.  
Acli Verona



**Saverio Chilese**

16:30 - Conclusioni

16:45 - Test Finale ECM



Evento organizzato da

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione  
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto



Come arrivare

## Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA Via Ospedaletto, 57 - 37026 Ospedaletto (VR)

### Dalle Autostrade

A22 Uscita Verona Nord.

Alla rotonda seguire la strada per Pescantina/Valpolicella.

Dopo circa 9 km imboccare l'uscita per Trento SS12.

Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.

L'entrata è sulla sinistra.

### Dall'aeroporto Valerio Catullo/Villafranca

L'Hotel dista circa 9,5 km.

Percorrere la superstrada Pescantina/Valpolicella  
e prendere l'uscita per Trento SS12.

Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.

L'entrata è sulla sinistra.



Ulteriori informazioni: [www.ristocloudgroup.com](http://www.ristocloudgroup.com)