

Home Gli eco-ristoranti Il Progetto Iniziative Ricette Sito Ufficiale Contatti English Cerca

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

ecoristorazione TRENTINO

TRENTINO

L'AMBIENTE È SERVITO!

Mangiare fuori rispettando l'ambiente si può!  
Basta scegliere il marchio Ecoristorazione Trentino

## Eco-degustazioni e ristorazione sostenibile all'Expo Riva Hotel 2015!

Pubblicato il 12 gennaio 2015 in Iniziative

Tweet 3 Like 37

Nutrito programma di incontri sul tema della **sostenibilità nella ristorazione e nella ricettività turistica** all'Expo Riva Hotel 2015.

Curato da Ecoristorazione Trentino e dall'Agenzia per la protezione dell'ambiente di Trento, il programma di **cinque incontri** parte dai marchi di qualità ambientale **Ecoristorazione Trentino ed Ecolabel Europeo** per ragionare di **green marketing, lotta allo spreco alimentare, ristorazione biologica** e molto altro.



Numerosi gli **ospiti**: ristoratori e albergatori certificati, produttori agroalimentari ed esperti del settore.

Gli incontri, ospitati nello spazio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (eccetto quello del 26 gennaio alle ore 15, ospitato nello spazio della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, e quello del 28 gennaio, ospitato nello spazio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Slow Food Italia), dureranno tre quarti d'ora e saranno seguiti da **invitati eco-degustazioni**.

I **destinatari** sono ristoratori, albergatori, produttori agroalimentari, cittadini e turisti.

La **partecipazione è gratuita**.

Ecco il **programma completo** (disponibile anche in .pdf):

Newsletter  
Iscriviti per rimanere aggiornato!  
Email   
Procedi

Categorie

<a href="#">altre notizie</a>	<a href="#">Buone Pratiche</a>
<a href="#">Ecoristoranti</a>	<a href="#">Iniziative</a>
<a href="#">Ricette</a>	<a href="#">sul Progetto</a>

Commenti recenti

IoBevo su Il progetto "Ri-gustami a casa" vince il premio "Vivere a spreco zero 2014"

Gioca con Ecoristorazione e vinci un'eco-cena! | Ecosportello - Ecosportello su Gioca con Ecoristorazione e vinci un'eco-cena!

Occhio alle Giudicarie, la filiera ecosostenibile è di casa | ecoacquisti TRENTINO su Gli eco-ristoranti

Scegli prodotti a Km zero | ecoacquisti TRENTINO su Gli eco-ristoranti

HOTEL A RABBI su Nuovi Ecoristoranti in Valle di Sole, Val d'Adige e Primiero

1) dom 25 gen, ore 15

- titolo: **"Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici"**
- durata: 45 minuti
- moderatori: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente) e Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)
- relatori: Marco Katzebeger (Hotel Caminetto di Folgarida – Ecolabel ed Ecoristorazione), Michele Trainotti (Hotel Grizzly di Folgarida – Ecoristorazione), Sergio Valentini (Locanda delle Tre Chiavi – Ecoristorazione)
- destinatari principali: cittadini e turisti
- dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
- segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

2) lun 26 gen, ore 15

- titolo: **"Ristorazione sostenibile e certificata: l'esperienza del marchio Ecoristorazione Trentino"**
- durata: 45 minuti
- moderatore: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente)
- relatori: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente), Valeria Spagnolli (Albergo Maggiorina di Ledro), Vera Berlanda (Boccon d'Oro di Arco), Mattia Detoni (Hotel Olivo di Arco), Alessia Nicolli (Hotel Villa Nicolli di Riva del Garda)
- destinatari principali: cittadini, turisti e ristoratori
- dove: spazio Comunità di Valle Alto Garda e Ledro

3) lun 26 gen, ore 17

- titolo: **"Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi"**
- durata: 45 minuti
- moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)
- relatori: Simone Riccardi (portale ViaggiVerdi), Andrea Delmonego (Agriturismo Malga Riondera), Rosa Carpano (Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa – Ecolabel)
- destinatari principali: strutture ricettive
- dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
- segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

4) mar 27 gen, ore 15

- titolo: **"La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro"**
- durata: 45 minuti
- moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)
- relatori: Federico Bigaran (Ufficio Produzioni Biologiche PAT), Giovanni Benedetti (Antica Gardumo di Ronzo-Chienis), Vanda Rosà (Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta), Rino Artini (Azienda agricola biologica Artini Rino di Zuclò)
- destinatari principali: ristoratori e produttori
- dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
- segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

5) mer 28 gen, ore 11

- in apertura del convegno **"Ristorazione alberghiera e spreco alimentare"** organizzato dall'Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) e Slow Food Italia
- titolo: **"Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the food"**
- durata: 45 minuti
- moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)
- relatori: Adolfo Villafiorita (Fondazione FBK), Paolo Costa (Fondazione FBK) e Claudio Ferlan (Fondazione FBK)
- destinatari principali: ristoratori, produttori, cittadini e turisti
- dove: stand UNISG/Slow Food Italia
- segue convegno e al termine "Laboratorio del gusto: le buone pratiche del recupero in cucina" a cura di UNISG/Slow Food Italia

Tags

acqua del rubinetto asporto cibo non consumato biologico eco-prodotti eco-ricette eco-ristoratori eco-vaschetta efficienza energetica intervista lotta allo spreco alimentare prodotti locali recupero avanzi ri-gustami a casa riduzione rifiuti risparmio energetico risparmio idrico turismo sostenibile vegano

La mappa degli Ecoristoranti



**Ecoristorazione Trentino**  
Mi piace

Ecoristorazione Trentino piace a 1.569 persone.

Plug-in sociale di Facebook

Archivi

<a href="#">gennaio 2015</a>	<a href="#">novembre 2014</a>
<a href="#">ottobre 2014</a>	<a href="#">settembre 2014</a>

