



INCONTRO PUBBLICO E BUFFET

Spendere il giusto per nutrire bene!

La qualità del cibo nel servizio pubblico di scuole, ospedali, comunità

VENERDÌ 5 MAGGIO, DALLE ORE 19.00 - EX MUNICIPIO, PIAZZA SANTA TOSCANA, ZEVIO (VR)



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.eu



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Programma

Ore 19.00 - Saluto del Sindaco **Diego Ruzza**.
Interventi del Presidente di Unicarve **Fabiano Barbisan** e del Consigliere comunale **Mauro Zamboni**.

Ore 19.20 - Veneto prima Regione in Italia a certificare le produzioni agricole con un marchio di qualità riconosciuto dalla Commissione Europea: come funziona e quali sono i prodotti certificati dal marchio *Qualità verificata*.
Giuliano Marchesin, Direttore Unicarve.

Ore 19.45 - In mensa, come a casa? Un'alimentazione equilibrata e sostenibile.

Claudio Maffeis, Professore di Pediatria all'Università di Verona, esperto in nutrizione.

Ore 20.15 - Gare e bandi: regole condivise per una migliore qualità.

Edoardo Venturini, Direttore Comunicazione e Relazioni Esterne Sodexo Italia.

Ore 20.30 - Dibattito e conclusioni.

Ore 21.00 - Chiusura dei lavori da parte dei rappresentanti della Regione Veneto.

A conclusione dell'incontro, buffet con prodotti *Qualità verificata*, con la partecipazione del Maestro Macellaio **Bruno Bassetto** (Battuta al coltello di carne *Qualità Verificata*), isola dei formaggi a cura della **Latteria di Soligo**, isola della frutta a cura del **Consorzio Padano Ortofrutta**, isola del vino con il **Prosecco DOCG di Astoria**.

