



NEWSLETTER

Aprile 2018



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice



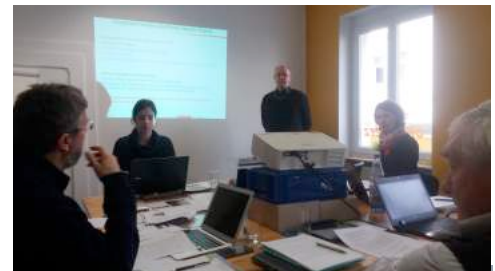
I partner del progetto REKUK c/o la sede Thüringer Ökoherz a Weimar

<http://rekuk.rma.at/>

Attività formativa sperimentale gratuita per cuochi e gestori delle grandi refezioni: due giornate formative a Genova con AIAB Liguria

L'imminente seminario organizzato da AIAB Liguria sulla *qualità del cibo e la riduzione degli sprechi (energetici ed alimentari)* si terrà il prossimo **14 e 15 aprile 2018** a Genova. La partecipazione è riservata a cuochi e gestori delle grandi refezioni.

per Aiab è un punto fondamentale - ma abbia posto l'attenzione ad un **programma formativo sulla sostenibilità integrata di una mensa**: come ridurre gli sprechi (secondo i dati FAO il 30% di prodotti viene sprecato), il tema del risparmio energetico e della gestione efficiente della cucina, il tema della presentazione dei menu, per un pranzo più adeguato alle diverse categorie servite in mensa, il tema della comunicazione interna ed esterna all'ente preposto per la gestione della refezione e al marketing.



REKUK meeting in Weimar

.03

Terzo incontro di progetto a Weimar (Germania) per la definizione dei moduli formativi



sf_amarsi: una campagna divulgativa per il contrasto a malnutrizione e obesità infantile

.06

Seminario con la partecipazione di AIAB LIGURIA



Prossimi incontri Maggio 2018 a Genova

Si svolgerà a Genova l'attività formativa sperimentale e gratuita "REKUK" aperta ai cuochi e ai responsabili delle cucine, volto a innovare l'intervento formativo per i cuochi delle refezioni pubbliche e private. Il form di iscrizione presso le pagine di AIAB LIGURIA

Il programma del 4° incontro del progetto REKUK è via di definizione e sarà aggiornato nelle pagine AIAB Liguria: www.aiabliguria.it

Attività formativa sperimentale a Genova, grazie al progetto REKUK

Il materiale formativo è composto da un set di diapositive integrate da esercizi e documenti di supporto e approfondimento dei 5 moduli che costituiscono l'intervento formativo: **Usò degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Efficienza energetica in cucina, Prevenzione dei rifiuti, Comunicazione e marketing.**

Esempi e buone pratiche accompagnano ciascun modulo al fine di favorire anche l'autoapprendimento. Ciascun modulo contiene 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuna. La partecipazione al seminario è principalmente rivolta a cuochi e gestori delle grandi refezioni.

Le abilità che potranno acquisire i partecipanti includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse e della comunicazione. Accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi.

Il contributo dei partner attraverso il progetto REKUK, è quello di rendere la ristorazione collettiva il più possibile sostenibile ed ecologica sia dal punto di vista dell'alimentazione che per i consumi energetici, valorizzando, nel contempo, la cultura locale e sostenibile attraverso una comunicazione efficace.



I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva Il progetto REKUK

Project ReKUK
Vocational Training for Chefs
and Executive Chefs





Newsletter n.3 – Aprile 2018

Thüringer Ökoherz ospita l'incontro per mettere a punto i moduli formativi e l'azione pilota REKUK per la formazione dei cuochi delle mense

Si è svolto a Weimar, lo scorso 23 e 24 gennaio 2018 l'incontro per mettere a punto il percorso formativo sperimentale del progetto europeo REKUK.

L'obiettivo infatti è quello di migliorare ed ampliare la formazione di base dei cuochi e del personale che gestisce le grandi refezioni, attraverso 5 moduli di approfondimento: **Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Utilizzo di materie Prime, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di marketing.**

L'Associazione Thüringer Ökoherz, l'ente che da oltre 20 anni si occupa di agricoltura biologica, gestione del paesaggio, conservazione della natura e promozione di uno stile di vita naturale in Turingia (regione nella Germania centrale), ha ospitato l'incontro presso la nuova sede che ospitava nei primi del 900 degli uffici di una fabbrica di cioccolato. Durante gli intervalli di pranzo è stato possibile visitare il mercato biologico Kirschberg e il negozio biologico "Rosemary", al centro di Weimar, due veri punti di aggregazione per il bio e la sostenibilità, capaci di ospitare Conferenze,

degustazioni, letture, escursioni, etc., nell'ambito di una regione in cui i consumatori prediligono la regionalità prima della produzione biologica (*fonte: Central German Brand Survey 2017*). Così come avviene in Italia, l'importanza del sistema cooperativo sostiene i numerosi piccoli produttori e sta alla base della sostenibilità della filiera alimentare.

Al fine di verificare l'efficacia e il gradimento dei materiali realizzati dal progetto REKUK, è prevista la realizzazione di una fase di test formativo in ciascun paese partner (Germania, Austria, Repubblica Ceca e Italia) nella primavera del 2018.



Interni del negozio biologico Kirschberg nella cui mensa i partner di REKUK hanno pranzato nei 2 giorni di meeting.

Sf-amarsi. convegno sulla malnutrizione a Palazzo Ducale (GE)

Presso la Sala del Munizionario di Palazzo Ducale si è tenuto lo scorso 22 febbraio 2018, l'incontro dal titolo "**SF-AMARSI: il contrasto a malnutrizione e obesità infantile**", organizzato dall'Università degli Studi di Genova, l'Istituto Giannina Gaslini e Helpcode Italia.

All'incontro è intervenuto Alessandro Triantafyllidis, presidente AIAB LIGURIA e hanno preso parte oltre cento esperti di nutrizione ed educazione alimentare, nonché importanti aziende del settore privato, istituzioni, rappresentanti del mondo dell'istruzione e società civile.

Scopo principale dell'incontro è stato quello di mettere a confronto esperienze e conoscenze su ambiente, salute e cultura dell'alimentazione in età evolutiva.

Sono sempre più le famiglie che rinunciano ad acquistare cibi di qualità a causa di scarse possibilità economiche. Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità 1 bambino su 4 è malnutrito e 41 milioni di bambini sono in sovrappeso o obesi. Inoltre l'Italia è fra le nazioni con i più elevati tassi di sovrappeso e obesità e la scarsa qualità dell'alimentazione è un problema molto diffuso anche tra i minori che provengono da famiglie con reddito medio e alto.

Il convegno ha offerto importanti spunti per proporre misure concrete in materia di contrasto alla malnutrizione infantile, la promozione di una sana e corretta alimentazione per tutti i bambini, in Italia e nel mondo.

Il convegno "**sf_amarsi**" ha segnato l'inizio di un percorso. Infatti, attraverso il dialogo con esperti e stakeholders di alimentazione e educazione alimentare, s'intendono definire soluzioni e raccomandazioni da sottoporre ai decisori locali e nazionali.



Sapevi che...

Si è tenuto a Londra lo scorso 26-28 febbraio il 3° Congresso Mondiale di Salute Pubblica e Nutrizione.

Le sfide alla salute pubblica nel mondo della globalizzazione sono state il tema principale del congresso, e in questo ambito, il dr. Giulio Barocco, titolare di Posizione Organizzativa per l'integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti presso la Struttura Complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste, nonché esperto coinvolto dall'AIAB LIGURIA nel tavolo di lavoro REKUK (vedi REKUK Newsletter n.3), ha presentato lo studio "**Nutrire le comunità: innovazione in ristorazione collettiva**", un'indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia (2016) coordinata dall'ASUITs, che ha evidenziato alcuni aspetti critici nel profilo quali - quantitativo dei prodotti alimentari impiegati nel segmento della ristorazione assistenziale.

PUBLIC HEALTH 2018

3rd World Congress on

Public Health & Nutrition

February 26-28, 2018 London, UK

Theme: Impediment to Exploration of Public Health Challenges in Globalizing World

Link alle pagine della Conferenza Mondiale:

<https://publichealth.global-summit.com/scientific-program.php?day=1&sid=4286&date=2018-02-26>



Approfondimenti REKUK

Interviste condotte da Giorgio Scavino, consulente AIAB Liguria, ad alcuni degli esperti del tavolo di lavoro REKUK sui temi della ristorazione collettiva, in vista dell'attività formativa sperimentale REKUK a Genova (v. pag. 2)

Intervista a **Giulio Barocco**, titolare di Posizione Organizzativa per l'integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti presso la Struttura Complessa di Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASUITs (www.asuits.sanita.fvg.it/).

Domanda: *recentemente lei ha aperto i lavori della prima sessione di lavoro del III° Congresso Mondiale di Salute Pubblica e Nutrizione di Londra. L'innovazione procedurale sviluppata dalla Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASUITs per l'introduzione del NACCP nell'ambito della ristorazione collettiva in che termini rappresenta una chiave di successo per la qualità delle refezioni e pertanto da prendere in considerazione nell'ambito formativo del personale addetto alla ristorazione e dei gestori delle mense?*

Giulio Barocco: *Il congresso mondiale ha rappresentato un'importante occasione di confronto per i professionisti della salute, appartenenti alla comunità scientifica ed esperti di politiche sanitarie, sui temi della salute pubblica, epidemiologia e la nutrizione. Per l'occasione il contributo presentato ha riguardato lo studio condotto da Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste dal titolo "Nutrire le comunità: innovazione per la ristorazione collettiva", un'indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia. Lo studio ha evidenziato alcuni aspetti critici nel profilo quali-quantitativo dei prodotti alimentari impiegati nel segmento della ristorazione assistenziale. Allo stesso modo, in ogni sistema di refezione collettiva la formulazione dei pasti infatti può essere caratterizzata dall'uso eccessivo di materie prime lavorate e da pratiche di preparazione scorrette che, pur rispondendo alle esigenze caloriche e di macronutrienti, non garantiscono sempre una sufficiente protezione dallo stress ossidativo. In alcune case di riposo sono state osservate perdite fino al 70%*

del potere antiradicalico di diverse verdure, come dimostrato dall'Università di Trieste. Questo è un problema serio per gli anziani istituzionalizzati poiché, secondo la letteratura, la prevalenza della denutrizione e il rischio di malnutrizione superano rispettivamente il 20% e il 50% degli ospiti. Alla luce di questi risultati, la ASUITs ha adottato il processo NACCP (Nutrient Analysis Critical Control Points) come strumento di lavoro per l'integrazione delle migliori pratiche igieniche e misure per prevenire il danneggiamento di alcune frazioni di nutrienti durante le varie fasi di tutti i processi produttivi (cibo fornitura, stoccaggio, preparazione e metodi di cottura). Per massimizzare l'assunzione di composti bioattivi consumando pasti protettivi sono stati introdotti nuovi criteri nei contratti di appalto pubblico. I criteri stabiliscono più materie prime, come il pesce fresco, una minore esposizione degli alimenti agli agenti di degradazione, ridefinendo i tempi dei flussi di produzione, i carichi di lavoro, i sistemi tecnologici utilizzati. L'accurata declinazione del processo in esame ha permesso di servire pasti che possano garantire una sufficiente protezione dallo stress ossidativo agli anziani. L'integrazione del processo NACCP e delle buone pratiche nutrizionali con i criteri degli appalti pubblici verdi e degli obiettivi di sviluppo sostenibile rientra nel quadro generale delle azioni volte ad attuare i principi di salute in tutte le politiche ratificate dall'OMS.



Approfondimenti REKUK

Intervista rilasciata da Francesco Riva, ricercatore del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) presso l'ufficio Agricoltura Biologica del MiPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) a Giorgio Scavino, consulente AIAB.

Domanda: Considerata la continua evoluzione del settore alimentare soprattutto in termini di sostenibilità, quali elementi di novità a suo parere dovrebbero andare a integrare i percorsi formativi dedicati ai cuochi delle grandi refezioni pubbliche e private (destinatari finali del progetto REKUK)?

Francesco Riva: Importanti contenuti formativi professionalizzanti sono quelli che provengono dalla ricerca, soprattutto per coloro che progettano interventi formativi nell'ambito della salute umana, della nutrizione e nell'ambito della refezione. È molto importante infatti prendere in considerazione i risultati dei progetti di ricerca in agricoltura biologica svolti in Italia e in Europa, che, oltre a fornire spunti e aggiornamenti su temi all'avanguardia, diventano uno strumento di apprendimento eccellente per quanto riguarda la sostenibilità alimentare e i sistemi produttivi.

In particolare, una preziosa risorsa ancor oggi poco conosciuta è lo strumento realizzato dal SINAB (Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica), che nasce proprio per favorire la diffusione di dati e informazioni riguardanti la cultura del biologico e della sostenibilità in agricoltura, a iniziare dall'Italia. Questa banca dati si pone come punto di raccordo tra la ricerca italiana nel settore biologico e l'applicazione pratica delle relative tecniche, perché in essa è possibile trovare tutta la normativa comunitaria, nazionale, regionale e internazionale sull'agricoltura biologica; inoltre fornisce la possibilità di consultare una sezione dedicata alle politiche per l'agricoltura biologica realizzate dagli altri paesi comunitari, oltre a sezioni di approfondimento, link a istituti di ricerca italiani, schede tecniche, statistiche, dati regionali, etc. Insomma, è possibile trovare materiale utile per aggiornare contenuti formativi relativi anche alle strategie che influenzano in modo sostenibile la qualità dei prodotti alimentari, ponendo

particolare attenzione alla differenziazione dei prodotti biologici rispetto a quelli convenzionali e alla tracciabilità lungo l'intera filiera, dal campo alla tavola.

Domanda: A questo proposito, a che punto siamo con le buone prassi volte ad ampliare il mercato dei prodotti biologici e sostenibili, sensibilizzando sia chi gestisce servizi di ristorazione che i consumatori?

Francesco Riva: L'esempio più pertinente in questo caso è, a mio avviso, rappresentato dai due progetti SANPEI I e II – SANo come un PEscE biologico Italiano: valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica per la ristorazione scolastica ([LINK](#))¹ svolti dal CNR-IRCRES in collaborazione con il CREA che hanno indagato gli aspetti della sostenibilità nell'introduzione di Pesce Biologico nazionale nelle ristorazione collettiva.

Questi ed altri progetti anche in corso come ad esempio "INNOVABIO Applicazione di metodi innovativi per la rintracciabilità dei prodotti per l'agricoltura biologica" o "BIOFOSF Strumenti per la risoluzione dell'emergenza "fosfiti" nei prodotti ortofrutticoli biologici" sono volti a supportare le attività istituzionali di controllo e vigilanza sia del MiPAAF sia degli Organismi di controllo in agricoltura biologica con riferimento alle indagini per la verifica della certificazione delle produzioni biologiche e per la valutazione delle possibili frodi. I risultati del primo progetto consentiranno di determinare quello che ancora oggi è considerato di difficile distinzione, ossia se nel sistema produttivo e nel prodotto finale sia stato utilizzato o no azoto di origine sintetica non ammesso per le produzioni bio o, nel secondo caso, se siano stati impiegati Pesticidi non consentiti in agricoltura biologica.

Lo scopo finale di tali attività sarà proprio quello di incidere favorevolmente sul livello d'informazione dei consumatori e, in particolare degli operatori del settore, per consolidare, incentivare e aprire nuove opportunità di mercato per i prodotti biologici.



Link al progetto SANPEI:
<http://www.sinab.it/ricerca/sanpei-sano-come-un-pesce-biologico-italiano-valorizzazione-di-specie-autoctone-da>



Per approfondimenti

Il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la

riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta.

I principi del ristoratore sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.

<http://rekuk.rma.at/>

REKUK website <http://rekuk.rma.at/>



PROJECT REKUK PARTNERS NEWS EVENTS GALLERY



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RMA
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

per maggiori informazioni:

Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK,
co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+

E-mail: info@aiabliguria.it

Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.