



## ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

Giornate studio IMC

**31 Ottobre 2005**

Sala Convegni

Centro Fiere di Villa Potenza, Macerata

### Il binomio Agricoltura e Ristorazione, modello di una qualità legata alla tradizione e al territorio

www.imcert.it

In collaborazione con



Le Giornate Studio IMC  
su Qualità  
e Sicurezza Alimentare

# 2005

La Ristorazione certificata può costituire un importante anello di congiunzione tra l'Agricoltura di qualità e le esigenze di un consumatore sempre più attento alle esigenze della salute, dell'ambiente e degli aspetti che collegano tradizione culinaria, territorio e cultura.

Ristorazione certificata e agricoltura di qualità possono contribuire insieme alla valorizzazione del territorio, delle stesse attività agricole e del turismo, avendo ben presenti le dinamiche in corso: differenziazione dei modelli produttivi agricoli (agricoltura biologica, produzioni D.O.P., I.G.P., ecc.), internazionalizzazione dei mercati agro-alimentari, cambiamenti sociali che procurano tendenze in aumento del consumo di pasti fuori casa, nuove esigenze dei clienti della ristorazione in termini di salubrità del prodotto, informazioni e garanzie sulla provenienza e sui processi di lavorazione...

Ne parliamo con esperti ed addetti ai lavori il giorno 31 Ottobre dalle ore 10.30 nell'ambito della manifestazione "Cibaria" al Centro Fiere di Villa Potenza, Macerata

Il convegno rientra nell'ambito delle "Giornate Studio IMC per la Qualità e sicurezza alimentare" organizzate dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC).

Nell'ambito della manifestazione sarà presentato lo schema di certificazione per la ristorazione di qualità "Conosci il tuo Pasto", certificato dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione e in fase di accreditamento nazionale SINCERT .

Per informazioni telefonare alla segreteria organizzativa di IMC presso la sede centrale o inviare un fax al numero 071 7910043 o una e-mail al seguente indirizzo:  
imcert@imcert.it

Inizio lavori  
ore 10.30

### Remo Ciucciomei

*Presidente IMC*

Introduzione

### Ferruccio Luciani

*Servizio Regionale Sistema Agroalimentare*

### Donato Caporalini

*Assessore Turismo e Beni Culturali Provincia di Macerata*

### Gianfranco Mancini

*Direttore Ital.Cook e consigliere internazionale SlowFood*

### Massimo Cavallari

*Collaboratore IMC*

Presentazione dei risultati di una indagine IMC sulla ristorazione nelle Marche

### Giorgio M. Pittalis

*Responsabile Certificazione IMC*

Presentazione dello schema di certificazione "Conosci il tuo pasto"

Conclusione lavori  
ore 13.00

*Aperitivo Biologico*

31 Ottobre 2005