

16.30 - 18.30 Sessioni Parallele

Consumo - Sala riunioni, secondo piano

Il workshop riflette sul rapporto tra sistemi alimentari e scelte alimentari sane e sostenibili e sul ruolo che possono avere i cittadini e le istituzioni, anche nell'ottica di una salvaguardia ambientale e sociale

Temi: **Dieta sostenibile, sicurezza alimentare, consumo critico**

Introduce: **Florence Egal** (FLEdGE)

Intervengono inoltre:

- **Camilla Santagiuliana** (Risto3)
- **Alice Dal Gobbo** (Università di Trento)

INDICAZIONI GENERALI PER L'ORGANIZZAZIONE DEL WORKSHOP.

Avrete a disposizione **in totale 2h** che suggerisco di organizzare così:

Florence Egal – inquadra il tema con un intervento di 15-20 minuti attraverso una presentazione in power point che rimarrà poi agli atti del convegno.

Camilla Santagiuliana, sugli stimoli posti dall'intervento di inquadramento, riflette sul contesto locale.



Discussione collettiva con i partecipanti al workshop.

Alice Dal Gobbo, oltre a prendere parte alla discussione, registrerà i lavori e prenderà appunti al fine di produrre, al termine del workshop, una matrice SWOT con i **punti di forza, le debolezze, le opportunità e le minacce** emerse durante la discussione rispetto ai temi proposti da Florence Egal, nella prospettiva di fornire utili spunti per orientare i primi passi verso la *Food Policy di Trento* che - come sapete - ha preso avvio nell'ambito dei lavori del Tavolo partecipato Nutrire Trento www.nutritrento.it



La SWOT analysis aiuterà a riportare i risultati del workshop nella plenaria che avrà inizio dalle 18.30 in Aula Kessler.

Si suggerisce di dedicare 10-15 minuti conclusivi del workshop alla produzione di una sintesi dei risultati principali della discussione