

PROGRAMMA II° CORSO DI FORMAZIONE
PER OPERATORI **Info Point UNC**
Progetto
LIFE-Food.Waste.StandUp

12 APRILE 2018
HOTEL HOLIDAY INN – Via Aurelia, Roma



Considerato un problema prioritario alla base di uno dei tre paradossi della sostenibilità alimentare mondiale (spreco verso fame), il food waste è cresciuto globalmente a ritmi preoccupanti: secondo i dati della FAO, nel **mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo viene sprecato ogni anno**, per un valore di oltre **2.000 miliardi di euro all'anno**, 1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura, quasi uguale la proporzione degli sprechi tra Paesi industrializzati (670 mln/ton) e Paesi in via di sviluppo (630 mln/ton), di contro, nel mondo 795 milioni di persone soffrono ancora la fame e non hanno accesso al cibo.

Nel nostro paese, ogni anno sono buttati via alimenti per un valore di circa **12,6 miliardi di euro** e la produzione degli alimenti annual-

mente sprecati in Italia equivale a **24,5 milioni di tonnellate di carbonio inutilmente sprigionate** in atmosfera.

In quest'ottica, il progetto europeo **Life-Food.Waste.StandUp** realizzato in partenariato da **Unione Nazionale Consumatori, Federalimentare, Federdistribuzione e Fondazione Banco Alimentare Onlus**, prevede la realizzazione di una intensa campagna di sensibilizzazione e informazione presso tre target strategici: imprese della produzione agroalimentare, imprese della Grande Distribuzione Organizzata e consumatori, con l'obiettivo di sensibilizzare in materia di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera, al fine di aumentare il loro recupero, prevenire gli sprechi domestici e incrementare le donazioni.

PROGRAMMA:

9,30 - 10,00

WELCOME COFFEE

10,00 - 10,10

Apertura dei lavori.

Massimiliano Dona - *Presidente UNC.*

10,10 - 10,20

Introduzione al corso.

Dino Cimaglia - *Segretario Generale UNC.*

10,20 - 10,40

Verso la sostenibilità dei sistemi alimentari: il Food Sustainability Index.

Katarzyna Dembska, *ricercatrice Barilla Center for Food and Nutrition Foundation.*

10,40 - 11,10

L'importanza della sicurezza alimentare dei prodotti per ridurre gli sprechi.

Agostino Macri, *Esperto in sicurezza alimentare UNC.*

11,10 - 11,30

Il ruolo del food design nella lotta agli sprechi alimentari.

Sonia Massari, *Direttore Accademico dell'University of Illinois Urbana Champaign Food Studies Programs, direttore di Gustolab International Institute for Food Studies.*

11,30 - 11,50

Comportamenti e consapevolezza dei consumatori nella lotta al food waste - intervento video.

Ludovica Principato, *Università degli Studi "Roma Tre".*

11,50 - 12,20

Love food, hate waste: quando lo spreco alimentare incontra la creatività in cucina. Video ricette per una ristorazione virtuosa.

Video ricette a cura dei docenti e degli studenti dell'I.P.S.E.O.A. - **V. Gioberti**, Roma.

12,20 - 12,40

La campagna di Cuki per la prevenzione del food waste e la Save Bag.

Alessandro Pessana, *Marketing Manager Cuki Cofresco s.p.a.*

12,40 - 13,00

Il TMC e la necessità di creare più consapevolezza nei consumatori a non sprecare.

Giuliana Malaguti, *Responsabile della comunicazione Fondazione Banco Alimentare Onlus.*

13,00 - 14,30

PRANZO

14,30 - 14,50

La policy del progetto: i protocolli d'intesa e il road show.

Stefano Crippa, *Direttore area comunicazione e ricerche Federdistribuzione.*

14,50 - 15,10

La riduzione dello spreco nella ristorazione scolastica e il ruolo della comunicazione educativa.

Laura Mongiello, *Tecnologi Alimentari.*

15,10 - 15,30

Food Waste e il circolo virtuoso del cibo.

Antonietta Branni, *Project Manager Federalimentare, capofila progetto.*

15,30 - 15,50

Pillole dal territorio - presentazioni delle iniziative ed esperienze dei territoriali UNC in tema di food waste:

Damiano Marinelli, *La campagna di sensibilizzazione al food waste nella regione Umbria.*

Antonietta Morelli, *prevenzione del food waste nelle scuole. L'esperienza nell'Ipsseo "M. G. Apicio" di Anzio.*

15,50 - 16,10

Conclusioni e ringraziamenti.

Dino Cimaglia - *Segretario Generale UNC.*



Il progetto LIFE - FOOD WASTE STAND UP, si focalizza su un tema di straordinaria rilevanza sociale e ambientale quale la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze.

Per saperne di più, visita <http://foodwaste.consumatori.it> alle pagine dedicate al progetto LIFE - FOOD WASTE STAND UP



I partner del progetto:



UNC
CONSUMATORI.IT



FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.



FEDERDISTRIBUZIONE
LE AZIENDE DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA



Co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020)



UNC
CONSUMATORI.IT

Segreteria organizzativa:
segreteria2@consumatori.it • tel. 06/32600239.