

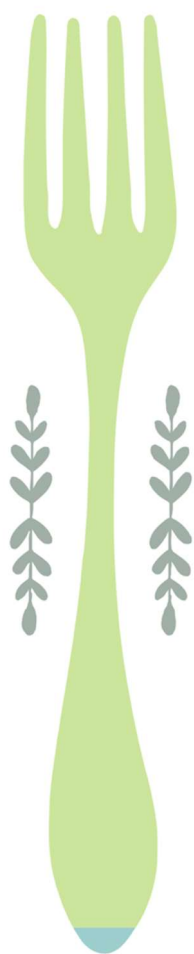


CORSO DI FORMAZIONE PROGETTO LIFE FOOD.WASTE.STAND.UP

“Non chiamateli avanzi! Il food waste, dalle buone pratiche alle opportunità per il futuro”

Roma, Spazio Mastai - 20 maggio 2019

Considerato un problema prioritario alla base di uno dei tre paradossi della sostenibilità alimentare mondiale (spreco verso fame), il food waste, ovvero lo spreco di cibo, 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**, e 1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura. 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, consumatori e stakeholder, 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. Il **settore scolastico**, che ha il compito di formare i futuri operatori del settore nel campo della ristorazione e accoglienza, ricopre un ruolo fondamentale nella trasmissione di informazioni corrette e nella promozione di buone pratiche in grado di ridurre drasticamente lo spreco di cibo.



- 09.30** Accoglienza e registrazione dei partecipanti
- 09.45** Inizio lavori e saluti
- 10.00** **Dino Cimaglia**
Presidente Unione Nazionale Consumatori
Il food waste e lo sviluppo sostenibile. Quali sono le sfide nutrizionali del pianeta e il nostro ruolo di cittadini-consumatori.
- 10.30** **Maurizio Notarfonso**
Progetti europei, Sostenibilità e Giovani Imprenditori Federalimentare
Food e Fake news. Quanto incidono sulle abitudini alimentari e sul food waste.
- 11.00** **Matteo Fanelli**
Direttore Banco Alimentare del Lazio Onlus
Il ruolo della scuola nella promozione della cultura del recupero e della prevenzione dello spreco.
- 11.30** **Massimo Malantruccio**
Chef e food consultant
I segreti degli Chef: quando gli avanzi diventano il piatto forte.
- 12.00** **Silvia Landi**
Fotografa
Percorso guidato alla mostra fotografica "Globesity"
- 12.30** Saluti finali
- 12.40** Lunch