

# ZERO WASTE, ZERO HUNGER

## Growing best practices

### Spreco Zero, Fame Zero: coltivare le buone pratiche

Lunedì 4 febbraio 2019

In collaborazione con



Food and Agriculture Organization of the United Nations

Roma, Sede FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Iran Room

**PROGRAMMA**  
ore 10.00

**Inaugurazione della mostra**  
"Primo non sprecare, secondo Altan"

Lo spreco formato vignetta, le tavole del Maestro della satira dedicate agli sprechi alimentari e idrici.

ore 10.30

**Growing best practices / Coltivare buone pratiche**

Enti pubblici, aziende, scuole, cittadini a cura del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar 2019 della Sostenibilità

CONDUCE

**Massimo Cirri**, Radio2 Rai Caterpillar

INTRODUCONO

**Andrea Segrè**, presidente Last Minute Market e fondatore campagna Spreco Zero

**Luca Falasconi**, coordinatore 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare

INTERVENTI

**Stili di vita sostenibili, parlare ai cittadini**

**Mariaelena Mililli**, Assessore all'Ambiente del Comune di Maranello (MO), Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Enti pubblici

**L'innovazione tecnologica al servizio della sostenibilità e della prevenzione degli sprechi**

**Alessandro Magnoni**, Direttore Comunicazione e Relazioni Istituzionali, Whirlpool EMEA

**Innovazione tecnologica per un sistema alimentare più sostenibile attraverso la filiera dei mangimi**

**Valentina Massa**, Managing Director Dalma Mangimi

**Natura Nuova. Nuova vita alla frutta**

**Gabriele Longanesi**, presidente Natura Nuova

**Prevenire lo spreco alimentare nella produzione: il caso dell'ortofrutta**

**Paolo Pasini**, Relazioni istituzionali Unitec

**Cartone Attivo di Bestack: un contributo alla lotta allo spreco in ortofrutta**

**Claudio Dall'Agata**, Direttore Generale Consorzio Bestack



## GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

### 5 FEBBRAIO

### INVITO

**UBO-app: l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare**  
**Barbara Minati**, Regione Piemonte, progetto "Una Buona Occasione"

**Ristorazione scolastica: prevenire lo spreco, ridurre l'impronta ambientale**  
**Francesco Malaguti**, presidente Casmt

**Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare**  
**Mariateresa Mascellaro**, docente di scienze e biologia nutrizionista IISS "Pacinotti-Fermi" di Taranto

ore 12.00  
**Waste Watcher 2019: anteprima dei nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani.**

Powered by Last Minute Market / Swg

**Maurizio Pessato**, presidente Swg

**Andrea Segrè**, fondatore Osservatorio Waste Watcher, ordinario di Politica Agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna

**Luca Falasconi**, Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

**Premio Vivere a Spreco Zero 2019**  
anticipazioni sulla call della 6ª edizione

INTERVIENE

**Roberto Giovannini**, La Stampa – Tuttogreen

ore 13.00

**Centogrammi, misuriamo il nostro QWaste**

Dalla campagna Spreco Zero la video installazione per misurare il nostro quoziente di spreco. Un progetto del videoartista **Paolo Scoppola**.

Per la Giornata del 4 febbraio iscrizione obbligatoria sul sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it) entro giovedì 31 gennaio

In collaborazione con

Media partner



# PRIMO NON SPRECARRE

## Alimentare il valore del cibo

Martedì 5 febbraio 2019

In collaborazione con



Roma, sede Enpam  
Piazza V. Emanuele II, 78

**PROGRAMMA**  
ore 10.30

**EDUCAZIONE ALIMENTARE: Spreco Zero, un gioco da ragazzi**

Conversazione con gli studenti

INTERVENTI

**Alberto Oliveti**, presidente Fondazione Enpam

**Andrea Segrè**, presidente Last Minute Market e fondatore campagna Spreco Zero

**Luca Falasconi**, coordinatore della 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco

**Lidia Borzi**, presidente Acli Roma

ANIMAZIONI A CURA DI

**Acli Punto&Virgola**

Dimostrazione di buone pratiche per prevenire lo spreco alimentare.

ore 12.00

**SHARING FOOD: buone pratiche antispreco in cucina. L'insalata russa della generazione Z, degustazione**

Gli studenti dell'**Istituto alberghiero Gioberti** di Roma realizzano in diretta un piatto con ingredienti di recupero dalle eccedenze

INGRESSO LIBERO

Evento in collaborazione con



CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



60sei ZERO



MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



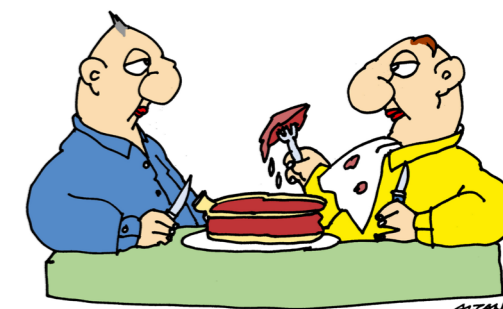
REDUCE



NON SI SA MAI CHE CI SIA QUALCHE OFFERTINA

16 MILA LITRI D'ACQUA PER FARE UNA BISTECCA!

BOVINI IRRESPONSABILI.



La **Giornata nazionale di Prevenzione** dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita dal **Ministero dell'Ambiente** in collaborazione con la campagna **Spreco Zero** e **Università di Bologna** – Distal nel 2014, quando fu celebrata per la prima volta.

In quell'occasione, per iniziativa dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, coordinatore **Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS)**, furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana.

Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo anche attraverso la diffusione di nuovi dati da parte dell'**Osservatorio nazionale Waste Watcher**, fondato da **Last Minute Market** con **Swg**.

[www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)