

Con il patrocinio di:

Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente?

Obiettivi e destinatari

«...lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo consumato contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e che i rifiuti alimentari producono metano, gas a effetto serra, ventuno volte più potente del biossido di carbonio».

È quanto riportato dalla Relazione del Parlamento europeo "su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE", approvata il 19 gennaio 2012.

Meno spreco significa infatti migliore distribuzione delle risorse, meno rifiuti, meno costi di smaltimento e trasporto, meno anidride carbonica emessa, meno riscaldamento globale, meno acqua e terreni utilizzati in modo indiscriminato.

Lo spreco alimentare deriva non solo da ciò che non viene consumato sulle nostre tavole e al ristorante, ma anche dalla parte di cibo invenduta nei negozi, al supermercato, nei bar e dai prodotti che hanno perso valore commerciale.

Il risultato finale è il medesimo: quel cibo finisce nella spazzatura!

Questo seminario, proposto dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico, ha lo scopo di dare indicazioni sulle scelte più opportune per arginare il problema e sul contributo attivo che consumatori e aziende di distribuzione o produzione di alimenti possono fornire.

Martedì
1° aprile 2014
dalle 8.30 alle 13.30
Sala Giolitti

Centro Congressi
Torino Incontra
Sala Giolitti
via Nino Costa 8 - Torino

Programma

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Saluti istituzionali
Claudia Savio, Camera Commercio di Torino
- 9.15 Lo spreco come risorsa; la legge italiana 155/2003: la sua implementazione, i suoi limiti, le criticità e gli obiettivi da raggiungere.
Anna Ferraris, Ministero della Salute Ufficio periferico U.V.A.C.
- 9.30 Recupero delle eccedenze alimentari:
Salvatore Collarino, Banco Alimentare del Piemonte
Clotilde Gorla, Croce Rossa Italiana
Giorgia Sasso, Eataly Distribuzione
- 10.15 Consumo alimentare? risparmio ambientale: l'impatto delle nostre abitudini alimentari sull'ambiente.
Francesca Ilgrande, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 10.40 Break
- 11.10 Sicurezza alimentare e limitazione degli sprechi: sfida impegnativa per le imprese, cambiamento di mentalità per il consumatore.
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.30 Progetto: Una Buona Occasione, ovvero se e come un prodotto prossimo alla scadenza può essere acquistato.
Vincenzo Gerbi, DISAFA, Università di Torino

- 11.50 La riduzione degli sprechi nelle filiere agro-alimentari, dal campo alla tavola.
Michele Mellano, Coldiretti Torino
Paolo Dentis, Confagricoltura Torino
Francesco Amatuzzo, CIA Provinciale di Torino
- 12.45 Systemic Food Design: una metodologia progettuale contro lo spreco.
Franco Fassio, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- 13.05 Riduzione dello spreco lungo la filiera di conservazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli: l'esperienza di Ortofruit Italia con l'Università degli Studi di Torino.
Cristiana Peano e Nicole Giuggioli, Università di Torino
- 13.30 Discussione con il pubblico e chiusura dei lavori

Note organizzative

L'incontro si terrà **martedì 1° aprile** dalle 8.30 alle 13.30 presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

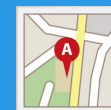
La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/Sprechi **entro lunedì 31 marzo**.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria organizzativa:

labchim@lab-to.camcom.it

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it



per visualizzare la piantina del Centro Congressi Torino Incontra clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontra>



per le modalità di accesso al parcheggio Valdo Fusi, adiacente al Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>