



**7[^] Giornata Nazionale di Prevenzione
dello spreco alimentare
5 FEBBRAIO 2020**



**GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE ALLO
SPRECO ALIMENTARE**

**Roma, Fondazione ENPAM
(piazza Vittorio Emanuele II, 78)**

Orizzonte Spreco Zero, dalla salute all'ambiente.

**dalla Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare alla 1[^]
Giornata Internazionale di Consapevolezza sugli sprechi, promossa dalle
Nazioni Unite, 29 settembre 2020.**

BOZZA DI PROGRAMMA DEL 22 GENNAIO

Sala Convegni Fondazione ENPAM, Roma ore 10.30

Saluto di benvenuto

Alberto Oliveti, presidente Fondazione ENPAM

Introduce e modera

Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market/campagna Spreco Zero e promotore Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

#sprecozero 2020: Orizzonte Italia

Pierpaolo Silieri Viceministro della Salute

Sandra Zampa Sottosegretario al Ministero della Salute

Roberto Morassut Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente

Maria Chiara Gadda Promotrice della legge nazionale 166/2016 "antispreco"

#sprecozero 2020: il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher Last Minute Market /Swg: focus salute e ambiente

Luca Falasconi Coordinatore progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna/Distal e Ministero dell'Ambiente

Maurizio Pessato Vicepresidente SWG

Lidia Borzi Presidente ACLI Provinciali di Roma

#sprecozero 2020: Orizzonte Internazionale

Vincenza Lomonaco Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite, Roma

Rosa Rolle Team Leader of the Food Losses and Waste technical team, Nutrition and Food Systems Division, FAO

Vincenzo Sanasi d'Arpe Presidente Comitato Italiano per il World Food Programme, Roma

#sprecozero 2020: le buone pratiche

Prevenzione dello spreco, presidio della salute: le buone pratiche di prevenzione dello spreco nascono dall'analisi delle abitudini alimentari degli italiani ed evidenziano il ruolo dei cittadini nelle scelte di acquisto, fruizione e gestione del cibo. La prevenzione degli sprechi a livello domestico produce un ruolo fondamentale nella protezione dell'ambiente e nel consolidamento della cultura alimentare, che sono strettamente legate al valore della produzione agricola, a sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale e rispettosi della biodiversità. Prevenire gli sprechi è più facile se si privilegia cibo fresco, stagionale e di qualità, a tutto vantaggio della salute personale – che si avvantaggia di una alimentazione sostenibile e rispettosa dell'ambiente - e di quella del pianeta. Anche distribuzione e ristorazione possono dare il proprio contributo, in quest'ottica, attraverso la prevenzione dello spreco e il riutilizzo/recupero dei cibi o non consumati o a ridosso di scadenza, la valorizzazione di produzione locale nella scelta dei prodotti in vendita e dei piatti proposti, la predisposizione di family bag per le porzioni non consumate.

#sprecozero 2020: la degustazione

La 7^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si conclude con l'Aperitivo #sprecozero con degustazione dei piatti cucinati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma: ricette d'autore che utilizzano ingredienti di recupero e dalle eccedenze della grande distribuzione.