



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

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

Spazio Mastai, 20 maggio 2019 Roma

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**, 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: **Massimiliano Dona** - 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: **Giuliana Malaguti** - Responsabile comunicazione Banco Alimentare 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