



GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

EDUCAZIONE AGROALIMENTARE PER IL DIRITTO AL CIBO E CONTRO LO SPRECO

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE 2019 - ORE 9.30

**Auditorium Giorgio Gaber
Palazzo Pirelli Milano**

In occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione Regione Lombardia propone un evento dedicato all'educazione alimentare, contro lo spreco. Obiettivo della giornata è creare maggiore consapevolezza sul valore del cibo, conoscere i punti critici in tutta la filiera agroalimentare dal campo alla tavola, prevenire lo spreco e offrire strumenti e spunti didattici agli insegnanti.

Al mattino sono previsti approfondimenti sul tema dello spreco alimentare, con interventi tecnico-scientifici e testimonianze di progetti dal territorio; nel pomeriggio si terrà un momento di confronto tra il pubblico e i docenti coinvolti nel corso di formazione svolto nell'anno scolastico 2018/2019, per condividere riflessioni e spunti progettuali sull'educazione agroalimentare nelle scuole.

Entrambi i seminari sono rivolti a docenti di tutti gli ordini, alle fattorie didattiche, ai referenti delle associazioni attive nel settore dell'educazione agroalimentare e della riduzione dello spreco alimentare e in generale a tutti i cittadini interessati.

Per iscrizioni: www.ersaf.lombardia.it
Per informazioni: www.buonalombardia.it

La partecipazione al convegno vale ai fini della formazione obbligatoria prevista dalla Carta della Qualità delle Fattorie Didattiche



GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

EDUCAZIONE AGROALIMENTARE PER IL DIRITTO AL CIBO E CONTRO LO SPRECO

PROGRAMMA

SESSIONE DEL MATTINO

Registrazione partecipanti 9.00

Saluti istituzionali: Fabio Rolfi 9.30
Assessore Regione Lombardia
Agricoltura Alimentazione e Sistemi verdi

Moderatore: Venetia Villani
Direttore di Cucina Naturale

Diritto al cibo e spreco alimentare: 10.00
i progetti di Regione Lombardia
Direzione Generale Agricoltura

Il ciclo virtuoso del cibo: 10.20
Strategie e azioni per trasformare lo spreco in valore

Giulia Bartezzaghi
Ricercatrice e coordinatrice Osservatorio Food Sustainability,
Politecnico di Milano

Alle radici dello spreco, effetto e sintomo di un sistema disequilibrato 10.50
Ruolo della tecnologia nella programmazione della produzione, filiere corte, altre soluzioni

Lorenzo Berlendis
Slow Food

Perdita e spreco dei nutrienti nei prodotti agroalimentari 11.10
Giorgio Donegani
Tecnologo alimentare esperto di nutrizione ed educazione alimentare

Soluzioni attivate dalla grande distribuzione 11.30
Alfio Fontana
Responsabile Corporate Social Responsibility,
Carrefour Italia

Il recupero delle eccedenze: 11.50
come si traduce in un valore per le aziende,
la Pubblica Amministrazione e le organizzazioni caritative

Marco Magnelli
Direttore Banco Alimentare della Lombardia

Food Policy per un territorio più sostenibile, inclusivo ed equo 12.10
Chiara Pirovano
Advisor sostenibilità, Food Policy, Comune di Milano

Conclusioni e dibattito 12.30

Lunch antispreco* 13.00

SESSIONE DEL POMERIGGIO

14.00 Riflessioni a partire dai progetti realizzati dalle scuole
Introduce e modera: Franca Zuccoli
Università degli Studi di Milano Bicocca

14.30 Esperienze a confronto

Per fare un orto
Alessandra Mazzeo
I.C. Casatenovo (LC)

Fare goal per il pianeta
Cristina Carcano
I.C. Giovanni XXIII, Cantello (VA)

Le scelte consapevoli che portano al nostro orto e alla nostra tavola
Cristina Roberta Rossi
I.C. A. Stoppani, Milano

Cibo e ambiente: la scuola per la sostenibilità
Monica Nuzzi (docente), **Leonardo Frontero** (studente)
I.P.S. Graziella Fumagalli, Casatenovo (LC)
Anna Di Grazia (docente), **Giulia Villani** (studente)
I.I.S. Bachelet, Abbiategrasso (Mi)

16.30 Considerazioni conclusive e dibattito

17.00 Chiusura lavori

SEDE CONVEGNO

Palazzo Pirelli – Auditorium Giorgio Gaber
Piazza Duca d'Aosta, 3
Milano

COME ARRIVARE

FS Stazione Centrale
M2, M3 - Centrale

* Le eccedenze saranno recuperate in collaborazione con Banco Alimentare