

Zero Waste Day: certificare il Valore del Cibo

Modelli virtuosi e standard di certificazione per una filiera alimentare a spreco zero

Obiettivi e destinatari

In occasione della Giornata Mondiale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari, la Camera di commercio di Torino e RINA Agrifood promuovono un webinar dedicato alla valorizzazione delle eccedenze alimentari e alla costruzione di filiere sempre più sostenibili.

Attraverso il contributo di istituzioni, mondo della ricerca, enti del terzo settore e aziende, l'incontro offrirà una panoramica sul fenomeno dello spreco alimentare, sulle opportunità generate dall'economia circolare e sulle buone pratiche che consentono di trasformare un costo in una risorsa per il territorio, l'ambiente e la società.

Particolare attenzione sarà dedicata agli strumenti per misurare e gestire la riduzione degli sprechi lungo la filiera. Gli esperti di RINA Agrifood approfondiranno il percorso verso la futura norma internazionale ISO 20001, illustrando gli elementi chiave per strutturare sistemi efficaci di prevenzione, monitoraggio e miglioramento continuo.

Un'occasione per comprendere come collaborazione, innovazione e standard internazionali possano contribuire a creare modelli di business più resilienti e responsabili.

**Martedì
29 settembre 2026
dalle 9.30 alle 12.00**

**Webinar Piattaforma
Microsoft Teams**

Programma

9.30 Introduzione ai lavori e saluti

Maria Elena De Bonis, Camera di commercio di Torino

Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.35 Apertura dei lavori: significato della Giornata Mondiale e ruolo dell'Italia nella lotta allo spreco alimentare

Maria Giulia Lancione, RINA Agrifood

9.45 I numeri dello spreco: quanto vale la transizione verso sistemi alimentari circolari?

Chiara Corbo e Giulia Valentini, Osservatorio Food Sustainability, Politecnico di Milano

10.00 Le eccedenze come risorsa: costruire valore attraverso il recupero alimentare. L'esperienza del Banco Alimentare

Francesco Rondinelli, Fondazione Banco Alimentare

10.15 Il valore del cibo: buone pratiche e interventi sul territorio promossi dall'ASL CN2 con il progetto "Attenti allo Spreco!"

Francesca Fioretto, Dipartimento di Prevenzione ASL CN2 Alba-Bra

10.30 Verso la ISO 20001: gli step per certificare la riduzione dello spreco alimentare

Simona Gullace, RINA Agrifood

10.45 La responsabilità delle imprese

Giorgia Andreis, Studio Legale Andreis Associati



Testimonianze e casi pratici

- 11.00 Case Study: Chef Express S.p.A. Esperienza sul campo: applicazione e benefici.
Sergio Castellano, Chef Express S.p.A.
- 11.15 Case Study: STEF Italia S.p.A. Accorciare le distanze: dalla filiera al bisogno sociale.
Silvia Bigagnoli, STEF Italia S.p.A.
- 11:30 Il progetto di supporto alle imprese sui sottoprodotti delle Camere di Commercio piemontesi
Francesca Ilgrande, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11:45 Domande e conclusione dei lavori

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Teams è gratuita previa iscrizione al seguente link:

<https://events.teams.microsoft.com/event/44e1f5d6-a268-4b1c-ad2c-d18ffdfb510b@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

I partecipanti riceveranno una mail con le istruzioni per accedere all'evento.

Il webinar è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 2 crediti

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www-lab.to.camcom.it

