

Con il patrocinio di:



Insieme contro lo spreco

Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze

Obiettivi e destinatari

Mentre l'Agenda 2030 dell'OMS si prefigge di raggiungere l'obiettivo "Fame zero" entro il 2030, i cambiamenti climatici, l'inquinamento ambientale e l'aumento della produzione di rifiuti sono campanelli di allarme che avvertono sulla necessità di azioni drastiche, globali e durevoli da parte di tutti i Governi, a partire dagli Stati più industrializzati.

In questo ambito, dal 2016 in Italia è in vigore Legge Gadda (n. 166/2016), che ha reso più facile e conveniente donare le eccedenze alimentari, prefiggendosi sia di ridurre la quantità di cibo ancora perfettamente edibile che diventa rifiuto sia di ridare nuova vita ad altri prodotti.

Il seminario, organizzato dalla Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, l'Ordine dei tecnologi alimentari e l'U.V.A.C. Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e Valle d'Aosta, si rivolge alle PMI, con l'obiettivo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende e di offrire stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

Nel corso dell'evento si illustrerà quanto è già stato realizzato per combattere lo spreco alimentare, anche tramite la testimonianza di alcuni casi concreti, e si condividerà con il pubblico quanto ancora rimane da fare, per diffondere le "buone pratiche" e creare sempre più "reti" virtuose di conoscenza, innovazione e comunicazione tra cittadini, operatori del settore commerciale, amministrazioni pubbliche, istituzioni private e professionisti del settore.

**Mercoledì
14 novembre 2018
dalle 8.30 alle 17.00
Sala Giolitti**

**Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino**

Programma

Mercoledì 14 novembre

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Saluti istituzionali
- 9.15 Ripensare i processi alimentari per limitare gli sprechi
Valeria Di Siero, Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte Valle d'Aosta
- 9.30 Legge 166/2016: possibili applicazioni al settore agroalimentare
Laura Mongello, Ordine tecnologi alimentari Basilicata
- 10.00 Salute unica, insieme contro lo spreco
Anna Lisa Ferraris, Ministero della Salute U.V.A.C. - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e della Valle d'Aosta
- 10.15 Il protocollo europeo FOOD WASTE STAND UP
Paola Molina, Regione Piemonte - Direzione Ambiente
- 10.45 Pausa caffè
- 11.15 L'esperienza del Comune di Chieri nel recupero delle eccedenze
Marina Zopegni, Comune di Chieri
- 11.30 Le iniziative del Tavolo del Recupero a Vercelli
Fabrizio Quaglia e Anna Maria Canton, AFM -Azienda farmaceutica municipalizzata
Anselmo Vittone, Presidente Emporio della solidarietà di Vercelli
- 12.00 Il recupero dei prodotti ittici
Giulia Lancione, Mercato Ittico di Torino
- 12.15 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari: Linee guida per l'industria e la distribuzione
Silvia Scalia, ECR e Formazione GS1 Italia

- 12.30 Ricerca e Innovazione, far conoscere i finanziamenti europei, fare Rete tra Imprese e Territorio
Dario Vallauri, POLO AGRIFOOD della Regione Piemonte, M.I.A.C. Scpa
- 13.00 Discussione con i partecipanti
- 13.30 Pranzo libero
- 14.30 Le iniziative per la prevenzione ed il recupero delle eccedenze
Federica Calcagno e Pier Dante Reggiani, Fontaneto s.r.l.
Massimo Platini, SIMEVEP la piattaforma nazionale contro lo spreco
Paolo Hutter, ECO MORI
Emanuela Barbano, EQUOEVENTO
Adolfo Muzzani, BANCO ALIMENTARE
- 16.15 Discussione con i partecipanti e dibattito conclusivo

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

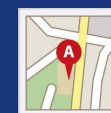
L'incontro si terrà mercoledì 14 novembre dalle 8.30 alle 17.00 presso la Sala Giolitti del Centro Congressi Torino Incontra via Nino Costa 8 - Torino.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione **entro il 10 novembre**. al seguente link:

www.corsilabcamcomtorino.it/Form_Sprechi/

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti
- nr. 0.781 CFP max - cod sett. SDAF03 per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali / Rif Regolamento CONAF 3/2013
- È in fase di accreditamento ECM per i veterinari (tramite Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)



per visualizzare la piantina del Centro Congressi Torino Incontra clicca su

www.to.camcom.it/torinoincontro



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

www.comune.torino.it/ztlpermessi