



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](http://www.ersaf.lombardia.it)  
Per informazioni: [www.buonalombardia.it](http://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