INVITO

60 SEI ZERO

V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2018

ROMA,
Giovedì 1 Febbraio 2018
Ingresso dalle ore 10.00
MAXXI Museo nazionale delle arti del XXI secolo

Ore 10, Caffetteria/Bookshop Typo

Welcome Fruit&Coffee
Il benvenuto della V Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco
Inaugurazione e visita alla mostra
"Primo non sprecare, secondo Altan. 10 tavole sullo spreco idrico e alimentare per la campagna Spreco Zero"

Ore 11, Auditorium

ComunicAzioni
conduce **Massimo Cirri,** autore e voce Caterpillar Radio2 Rai

Saluto inaugurale di **Giovanna Melandri**,
Presidente della Fondazione MAXXI, Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo

Spreco alimentare, Italia 2018: i dati reali
Dai Diari di Famiglia sullo spreco domestico alle ultime rilevazioni sullo spreco nelle mense scolastiche e nella distribuzione.

Interventi di:
Gian Luca Galletti, Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare
Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare
Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero
Luca Falasconi, curatore scientifico progetto Reduce e progetto Sessanta 6 ZERO
Silvio Franco, fondatore gruppo di ricerca Noise Universita della Tuscia
Alberto Oliveti, presidente della Fondazione ENPAM

La testimonianza
Famiglia Brengola, una settimana a tu per tu con i Diari dello spreco

Le buone pratiche
Dal recupero alla prevenzione
Matteo Guidi, AD Last Minute Market

Presa Diretta
anticipazione della puntata di Rai3
Presa Diretta del 5 febbraio, "La rivoluzione agricola" dedicata allo spreco alimentare

Ore 12.30, Auditorium

InterAzioni
Lo spreco? Prevenirlo è un'arte! Interattiva ...
In anteprima la video installazione **centogrammi**
Un'opera del videoartista Paolo Scoppola realizzata per iniziativa del progetto Reduce.
L'equilibrio è il segreto per fruire al meglio l'opera, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni.

Ore 13, Ristorante LINEA

DegustAzioni
Il light lunch della V giornata nazionale di prevenzione dello spreco con prodotti agroalimentari di recupero.
Il menu proposto ed elaborato da Cristina Bowerman.

GIO'STYLE

DegustAzioni: prevenire lo spreco è possibile, in cucina.

Info www.sprecozero.it
ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili
RSVP e prenotazioni:
segreteria@volpesain.com