



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 Università 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

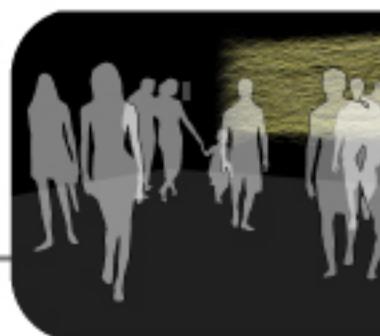
Dal recupero alla prevenzione

Matteo Guidi, AD Last Minute Market

Presenza Diretta

anticipazione della puntata di Rai3

Presenza 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.



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