









# 5 FEBBRAIO 2020 VII GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

## dalle 10.30 alle 13.00 presso la Fondazione Enpam

## ROMA, Piazza Vittorio Emanuele II, 78

CON IL PATROCINIO DI







UN EVENTO PROMOSSO INSIEME A





















### MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO

# ORIZZONTE SPRECO ZERO, DALLA SALUTE ALL'AMBIENTE. STOP FOOD WASTE! FEED THE PLANET

Dalla Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare alla 1<sup>^</sup> Giornata Internazionale di Consapevolezza sugli sprechi, promossa dalle Nazioni Unite, 29 settembre 2020.

#### Saluti

ALBERTO OLIVETI, presidente Fondazione Enpam

#### Introduce e modera

ANDREA SEGRÈ, fondatore Last Minute Market/campagna Spreco Zero e promotore Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

#sprecozero 2020: Orizzonte Italia

#### Introduce

ROBERTO MORASSUT, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente

#### Intervengono

PIERPAOLO SILERI, Viceministro della Salute SANDRA ZAMPA, Sottosegretario al Ministero della Salute MARIA CHIARA GADDA, Promotrice della legge nazionale 166/2016 'antispreco'

#### Conclusioni

SERGIO COSTA, Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare

#sprecozero 2020: il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher Last Minute Market /Swg: focus salute e ambiente

LUCA FALASCONI, Coordinatore progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna/Distal e Ministero dell'Ambiente

MAURIZIO PESSATO, Vicepresidente SWG

LIDIA BORZI, Presidente ACLI Provinciali di Roma

#### #sprecozero 2020: Orizzonte Internazionale

VINCENZA LOMONACO, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite, Roma

**ROSA ROLLE**, Team Leader of the Food Losses and Waste technical team, Nutrition and Food Systems Division, FAO

VINCENZO SANASI D'ARPE, Presidente Comitato Italiano per il World Food Programme, Roma

#sprecozero 2020: il videosaluto di Veronica Pivetti, Ambassador 2020 del Premio vivere a spreco zero

#sprecozero 2020: le buone pratiche

#sprecozero 2020: la degustazione

La 7<sup>^</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si conclude con l'Aperitivo #sprecozero con degustazione dei piatti cucinati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma: ricette d'autore che utilizzano ingredienti di recupero e dalle eccedenze della grande distribuzione.