



SALONE DELL' ENOGASTRONOMIA
FIERA CATANIA - LE CIMINIERE
7 - 9 Dicembre 2019

CONVEGNI

LUNEDI' 9 dicembre 2019

- ore 15.00-17.30

Alimentarsi meglio riducendo lo spreco alimentare, i suoi impatti, i suoi costi,per le famiglie, per il pianeta.

Lo spreco alimentare non è solo un problema economico ed etico, dovuto alla mancata condivisione di risorse alimentari con chi è più bisognoso, da parte di chi “spreca”, ma anche un problema ambientale, indotto dal conferimento di questo surplus alimentare nel ciclo della gestione dei rifiuti.

Lo spreco di alimenti implica anche uno spreco di risorse preziose sempre più limitate (acqua, suolo, ore di lavoro, energia, ecc.) contribuendo inoltre al cambiamento climatico. Secondo la FAO, i rifiuti alimentari creano un inquinamento da anidride carbonica equivalente a circa l'8% delle emissioni totali di gas ad effetto serra prodotte dall'uomo. Questo perché per ogni chilo di cibo prodotto vengono rilasciati circa 4,5 kg di CO₂ nell'atmosfera. Senza contare il loro notevole impatto sul già critico sistema di gestione dei rifiuti, specie nella nostra regione.

Paesi membri dell'Unione europea generano ogni anno circa 90 milioni di tonnellate di sprechi e perdite alimentari (circa 173 kg pro capite), per un valore totale superiore ai 140 miliardi di euro, pari all'intero bilancio dell'Ue. Per arginare questo fenomeno, la Commissione europea nel 2015 ha lanciato un pacchetto (fatto di un actionplan e quattro proposte di direttiva) sulla cosiddetta “economia circolare”, attualmente al vaglio del Parlamento e del Consiglio. L'obiettivo è di allineare le politiche europee agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu, creando un modello di consumo e di produzione realmente sostenibile. Il **Rotary** ha promosso già dall'anno scorso un grandissimo impegno con le scuole nella diffusione, ad allievi e insegnanti, di principi di sana alimentazione e di lotta allo spreco alimentare. L'**Università di Catania (Cutgana)** e l'**Associazione degli Ingegneri per l'Ambiente e il Territorio** si uniscono all'impegno dei rotariani del **RC Catania SUD** nel continuare a diffondere conoscenza, informazione e buone abitudini per migliorare lo stile di vita della popolazione e aiutare la salute e l'ambiente.

15.00 SALUTI ISTUZIONALI

Francesco Giarrizzo Presidente Rotary Club Catania SUD

Roberto Cellini Direttore del Dipartimento Economia e Impresa (TBC)

Giovanni Signorello Direttore del CUTGANA

Giuseppe Mancini Vice-Presidente Associazione nazionale Ingegneri per l'Ambiente e il Territorio

Salvo Cocina Dirigente Generale Dipartimento Acque e Rifiuti (TBC)

Antonello Biriaco Presidente Confindustria Catania (TBC)

Fabio Cantarella Assessore all'Ambiente, Ecologia e Sicurezza del Comune di Catania

15.30 RELAZIONI

Il progetto dei Rotary club dell'area Catanese contro lo spreco alimentare continua

Francesco Giarrizzo Rotary Club Catania SUD

Quantificazione dello spreco alimentare nei rifiuti urbani e dei suoi impatti ambientali: i risultati del progetto REDUCE

Mario Grosso Politecnico di Milano

Quantificare e analizzare per ridurre

Claudia Arcidiacono Università di Catania

Quando il cibo è ancora buono

Margherita Ferrante/Gea Oliveri Università di Catania-Cutgana

Perché buttare il cibo costa due volte all'ambiente

Giuseppe Mancini/Carlo Ingraio Università di Catania-AIAT

L'economia della spesa per le famiglie e per il paese

Agata Matarazzo Università di Catania

L'impegno del Mercato Agro-Alimentare di Catania contro lo spreco alimentare

Emanuele Zappia MAAS

Il riciclo e riutilizzo degli oli esausti alimentari

Giovanni Pavone RENOILS SICILGRASSI S.p.A.

Lo scarto alimentare per la filiera animale: un'opportunità per la filiera agroalimentare

Vincenzo Chiofalo - Università di Messina

Igiene e sicurezza alimentare nella filiera del recupero dello scarto alimentare

Renato Giunta – Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Interventi delle Associazioni di volontariato

DIBATTITO

Un evento organizzato da:



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA



