

FOOD – Focus pavese in occasione della Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti

Lo spreco alimentare sarà al centro di due incontri organizzati dall'università di Pavia il 16 e 23 novembre

PAVIA

La Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti si svolgerà dal 16 al 24 novembre 2024, con un focus sulla sostenibilità e il tema *Buon gusto senza spreco!*. L'Osa – Office for sustainable actions e il Centro Globec dell'Università di Pavia, in collaborazione con il Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica, hanno organizzato un convegno e un workshop patrocinati dal Comune di Pavia, Assessorato all'Ambiente, Sostenibilità, Transizione ecologica e politiche energetiche, per sensibilizzare il pubblico sulle strategie e soluzioni innovative per combattere lo spreco alimentare. Il Convegno intitolato *Lo spreco alimentare: strategie e soluzioni innovative* si svolgerà il 16 novembre alle 15 in Aula Volta, c.so Strada Nuova 65. La Prof.ssa Carola Ricci del Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali introdurrà le nuove prospettive nella regolamentazione e nella Food Law, delineando il quadro normativo in evoluzione nel settore alimentare. Successivamente, i ricercatori Daniela Buonocore ed Enrico Doria del Dipartimento di Biologia e Bio-



Il manifesto sullo spreco alimentare

tecnologie "Lazzaro Spallanzani" approfondiranno la ricerca scientifica sulle tematiche legate allo spreco alimentare. Marco Lucchini, Direttore Generale di Banco Alimentare, condividerà la sua esperienza nel campo del recupero alimentare e l'impatto sociale delle iniziative di recupero. Nicola Lamberti di Planetat esplorerà come l'innovazione e l'imprenditorialità possano contribuire a ridurre lo spreco alimentare, presentando alcune start-up attive in questo settore. Infine, Alberto Lasagna, Marta Sempio di Confagricoltura e Roberto Calabrò del Rotary Club Pavia presenteranno il "Protocollo d'Intesa", una best practice

virtuosa di collaborazione tra diversi attori per promuovere comportamenti più sostenibili.

Il 23 novembre dalle 10 alle 11 e 30, presso il Mercato Coperto di Pavia, si terrà il Workshop pratico *Fare una spesa sana e costruire un menù settimanale sostenibile*. I partecipanti avranno l'opportunità di imparare come organizzare una spesa settimanale sana e sostenibile, gestire correttamente gli alimenti in frigorifero e ridurre gli sprechi. L'evento, che prevede interazione con il pubblico attraverso quiz e domande, sarà condotto dalle ricercatrici Maria Vittoria Conti e Sara Basilico, esperte in Scienza dell'Alimentazione.