



Venerdì 02/02/2024
Dalle ore 17:00 alle 19:00

Limitazione degli sprechi alimentari

Relatori: Clara Cicatiello (UNITUS) e Marco Lucchini (Banco alimentare)
Moderata Edoardo Corbucci (Vice Presidente della FIDAF)

Il seminario si svolgerà in modalità ibrida, sia in presenza nella sede FIDAF di Via Livorno 6 a Roma, che a distanza sulla piattaforma GoToWebinar®

Per partecipare da remoto è necessario iscriversi al seguente LINK:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/1946604409544248157>

Al termine dell'iscrizione si riceverà una e-mail di conferma con le informazioni su come partecipare al webinar.

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,25 CFP

(NB non è possibile ottenere il riconoscimento dei CFP se si utilizza il collegamento telefonico mediante il numero ricevuto al momento dell'iscrizione)

Ridurre gli sprechi alimentari per filiere più sostenibili

I processi di produzione del cibo generano il 26% delle emissioni climalteranti a livello globale, e una parte rilevante di queste emissioni dipende dalla produzione di cibo che non verrà mai consumato. Per analizzare il fenomeno degli sprechi alimentari (Food loss and waste) si partirà innanzitutto dalla definizione europea, per poi discutere in che modo la generazione di sprechi alimentari mina l'efficienza economica delle filiere. Inoltre, lo spreco di cibo incide negativamente su altri aspetti della sostenibilità dei sistemi alimentari, in particolare sugli aspetti ambientali (spreco di risorse, emissione «inutile» di inquinanti, gestione dei rifiuti) e sugli aspetti sociali (paradosso tra spreco di cibo, sovralimentazione inclusa, e sicurezza alimentare). Si presenteranno quindi i dati disponibili sull'ammontare degli sprechi alimentari in Italia e in Europa, per poi discutere le possibili azioni da implementare a tutti i livelli della filiera per ridurre il fenomeno, sulla base della gerarchia delle azioni antispreco promossa dall'Unione Europea.

Clara Cicatiello

Ricercatrice a tempo determinato in Economia Agraria presso l'Università della Tuscia (dipartimento DIBAF) dal 2022. Dopo la laurea in Scienze Agrarie, nel 2012 ha conseguito il Dottorato di ricerca in Economia e Sviluppo Locale e da allora ha ricoperto varie posizioni di ricerca in diversi dipartimenti dell'Università della Tuscia. Attualmente si occupa di sostenibilità delle filiere alimentari e prevenzione degli sprechi alimentari, con un approccio applicato e numerose collaborazioni con attori della filiera. Dal 2020 coordina il progetto europeo LOWINFOOD, nel quale 27 partner europei dimostrano e valutano innovazioni contro gli sprechi alimentari. Autrice di 38 articoli indicizzati su Scopus (967 citazioni, h-index 17).

DA SPRECO A RISORSA: utilizzo circolare delle eccedenze alimentari

Il Banco Alimentare da 57 anni è un ponte tra chi dona cibo e chi ne ha bisogno, generando anche benefici economici alle imprese e benefici ambientali e sociali alla comunità.

Siamo in un tempo in cui ancora il paradosso della scarsità nell'abbondanza domina le società di tutto il mondo. Il diritto e l'accesso al cibo sono strumenti per ridurre tale paradosso ma allo stesso modo anche tentativi iniziati per volontà di singole persone hanno portato contributi di conoscenza, processi e metodi confermati dai risultati positivi. Lo spreco alimentare, attraverso pratiche di economia circolare, può essere prevenuto e tali pratiche sono in grado di generare nuove risorse e per questo la collaborazione tra tutti i soggetti in "campo" potrà ridurre nel tempo il gap tra scarsità e abbondanza.

Marco Lucchini

Laureato in Scienze Agrarie, nel 1989 è co-Fondatore del primo Banco Alimentare in Italia. Dal 1992 al 2016 ricopre la carica di Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO) e ha coordinato lo sviluppo, in tutta Italia, della Rete Banco Alimentare alla quale aderiscono 21 Organizzazioni Banco Alimentare. Grazie al supporto 1.900 volontari e 180 dipendenti nel 2022 ha redistribuito gratuitamente circa 110.000 tonn. di alimenti a circa 7.600 associazioni che accolgono 1.750.000 persone indigenti.

Dal 2017 è Segretario Generale della FBAO, svolge azioni di lobby ed advocacy sui temi della sostenibilità e sussidiarietà sia con istituzioni pubbliche che private, nazionale ed internazionale. Si occupa anche di realizzare programmi innovativi nel campo del recupero di eccedenze alimentari. È membro del board della European Food Bank Federation, con sede a Bruxelles.

Nel 1997 ha ideato la "Giornata Nazionale della Colletta Alimentare", giunta alla XXVII edizione e che vede ogni anno l'adesione circa 150.000 volontari e quasi 5.000.000 di donatori.

Nel 2003 è promotore della Legge n. 155/2003 più nota come "Legge del Buon Samaritano" che faciliterà l'inizio del programma SITICIBO di Banco Alimentare, per recupero di cibo cotto e freschissimo (oggi quasi 2.000.000/anno di porzioni vengono salvate e donate in tutta Italia). Nel 2009 collabora alla stesura della "Prima indagine sulla povertà alimentare in Italia". Nel 2012 collabora alla ricerca "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità". Dal 2014 al 2015 partecipa alla scrittura del primo Manuale per le Corrette Prassi Operative per le Organizzazioni Caritative, secondo l'art. 8 del Regolamento (CE) n° 852/2004 e validato dal Ministero della Salute nel marzo 2015.

Nel 2015 contribuisce alle pubblicazioni "Food Poverty, Food Bank" e "Surplus Food Management. Against Food Waste", entrambe presentate a EXPO Milano 2015. Per EXPO2015 ha ideato e poi coordinato per 6 mesi il progetto "FoodSaving Expo2015" per il recupero quotidiano delle eccedenze di cibo. Dal 2015 al 2016 ha collaborato alla stesura della Legge n. 166/2016 per favorire il recupero di alimenti e ridurre lo spreco. È membro del Tavolo Coordinamento Aiuti Alimentari e Lotta allo spreco alimentare, presso il MASAF, membro del Comitato Nazionale di Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, ha partecipato alla stesura del Programma Nazionale di Prevenzione Rifiuti- Asse 5 Alimenti, Membro della EU Platform on Food Losses and Food Waste, nel 2017 ha partecipato alla stesura delle procedure operative per il recupero di cibo cotto dalle navi crociera.

Dal 2016 è delegato della FBAO presso l'Alleanza per lo Sviluppo Sostenibile, nel 2021 e 2023 ha partecipato ai lavori dei due FOOD SYSTEM SUMMIT promossi dall'ONU e dalla FAO.

È stato promotore dello sviluppo del Banco Alimentare a Malta, in Romania, Moldavia, Slovenia, Brasile, Argentina, Cile, Paraguay e Uruguay.

Per info scrivere a fidaf.livenza6@gmail.com o info@ardaf.it e/o visitare www.fidaf.it - www.ardaf.it - www.agronomiroma.it



Con il patrocinio di

