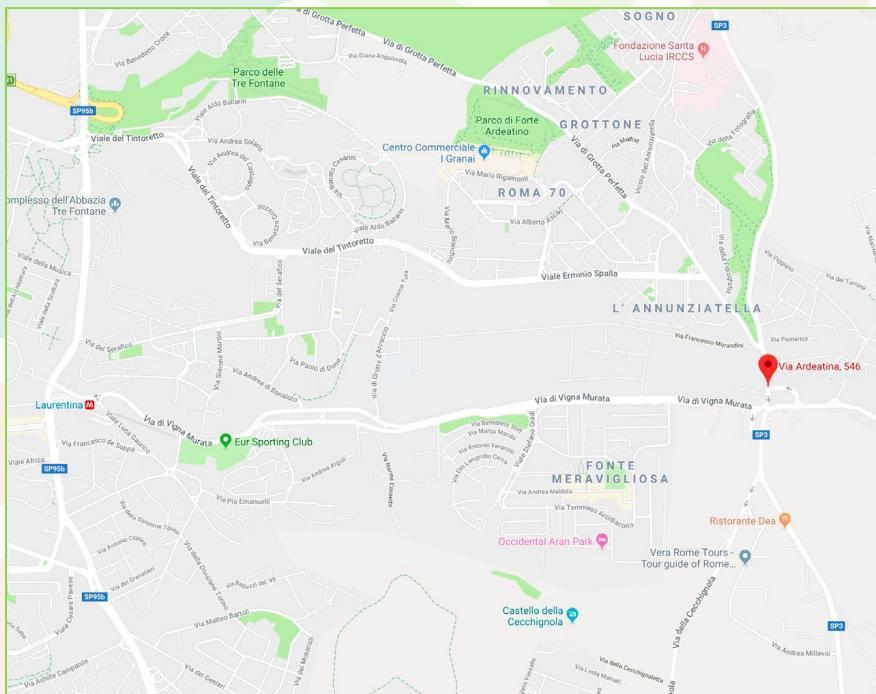


Come arrivare:



È gradita la conferma della partecipazione inviando una e-mail entro l'8 novembre 2019 al seguente indirizzo di posta elettronica :

[giornatadellanutrizione@gmail.com](mailto:giornatadellanutrizione@gmail.com)

**Comitato scientifico** (Gruppo di Lavoro CREA-AN): Irene Baiamonte, Lorenzo Barnaba, Sibilla Berni Canani, Myriam Galfo, Laura Gennaro, Federica Intorre, Fabrizia Maccati, Francesco Martiri, Maria Mattera, Sahara Melloni, Nicoletta Nardo, Fausta Natella, Andres Penalosa, Laura Rossi, Yula Sambuy, Maria Luisa Scalvedi, Maria Laura Scarino, Umberto Scognamiglio, Valeria Turfani.

**Comitato organizzatore:** Myriam Galfo, Fabrizia Maccati, Francesco Martiri



**Venerdì 15 Novembre 2019  
ore 9.30-13.00**

CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione  
Via Ardeatina, 546 - Roma - Aula S. Santorio

 **crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria  
Centro di ricerca  
ALIMENTI E NUTRIZIONE

**L**a quantità di alimenti, ancora buoni da mangiare, che viene gettata via lungo la filiera che va dal campo alla tavola, nei ristoranti e nelle case, è impressionante. Tutto ciò crea gravi squilibri di ordine ambientale, sociale, economico, oltre che nutrizionale, perché un consumo di alimenti aderente alle raccomandazioni consente non solo di sprecare meno, ma anche di essere più sani e di non ingrassare.

Per questo, la Giornata della nutrizione di quest'anno sarà dedicata allo spreco alimentare.

Si parte dai dati del CREA che raccontano quanto, come e perché le famiglie italiane sprecano cibo a casa e quale atteggiamento hanno verso il cibo per poi arrivare alle indicazioni utili o "spinte gentili" per facilitare comportamenti più virtuosi. Inoltre, sarà fornito un quadro sulle politiche internazionali e nazionali di prevenzione e verrà trattato lo spreco metabolico, ossia l'impatto negativo sulla salute del troppo cibo assunto (quindi sprecato), in termini di rischio obesità, malattie metaboliche, cardiovascolari e tumorali. La giornata si concluderà con gli esperti che incontrano il pubblico in un momento di scambio interattivo e multimediale, per informarlo sulla corretta gestione domestica degli alimenti e sulle esperienze positive di redistribuzione delle eccedenze.

In questo contesto, la ricerca scientifica apporta un contributo importante. L'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, istituito presso il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA, realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

## PROGRAMMA

9.30 Accoglienza e registrazione

10.00 Saluti istituzionali

**Elisabetta Lupotto**

*Direttore del Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione*

**Carlo Gaudio**

*Sub-commissario del CREA -Coordinamento del Consiglio scientifico e dei Centri di ricerca.*

**Maria Chiara Gadda**

*Commissione Agricoltura Camera dei Deputati*

*Promotrice della Legge 166/2016 c.d. "antispreco"*

Moderatori

**Gianni Pastore**

*I Ricercatore Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione*

**Maria Laura Scarino**

*Ricercatore Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione*

10.30 La problematica degli sprechi e le politiche attuate a livello nazionale e internazionale

**Felice Assenza**

*Dirigente Generale - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

10.50 L'Osservatorio sulle eccedenze, sui recuperi e sugli sprechi alimentari: lo studio sullo spreco alimentare domestico in Italia

**Maria Luisa Scalvedi**

*Ricercatore Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione*

11.10 Convivere con l'abbondanza: se non spreci ingrassi?

**Andrea Ghiselli**

*Dirigente di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione*

11.30 **Tavola Rotonda**

Lo spreco nel piatto, dalla parte del consumatore: aspetti nutrizionali, sicurezza alimentare e sostenibilità

*Interverranno:*

**Cinzia Le Donne, Agostino Macrì, Flavio Paoletti, Marcello Ticca, Paola Zinno**

Le piattaforme antispreco: **Equoevento Onlus, Regusto, Too good to go**

Facilitatore: **Fabiana Cofini giornalista RAI**

Discussione aperta con i partecipanti

13.00 Brunch "attento allo spreco" a cura di **IPSEO "Pellegrino Artusi"** di Roma