



Organizzazione e gestione di un evento hackathon dedicato allo sviluppo tecnologico nel campo della “shelf life” dei prodotti alimentari e del confezionamento dei medesimi, finalizzati alla limitazione degli sprechi e all’impiego delle eccedenze alimentari e alla loro destinazione agli indigenti, nonché alla promozione della produzione di imballaggio riutilizzabili o facilmente riciclabili

*Rapporto finale misura 1 (art. 2 comma 2 lettera c) decreto direttoriale 1459/2017)*

*17 Dicembre 2018*



## HACK WASTE ROME 2018 REPORT

25 maggio 2018  
Mercato Nomentano di Roma

### PARTE I L'EVENTO

Future Food, Trust non-profit fondato nel 2014 a Bologna che affronta le grandi sfide del futuro attraverso l'innovazione alimentare, in collaborazione con CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e MIPAAF (Ministero delle politiche agricole, alimentari e Forestali) ha sviluppato un evento dedicato ai progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'utilizzo delle eccedenze alimentari relativi al bando aggiudicato dal Future Food Accelerator:

*Organizzazione Evento secondo il format "Hackathon" sugli sprechi alimentari. Progetto Food Waste "Sprechi alimentari" convenzione CREA -MIPAAF*

CUP: J57H17000940001 CIG: 7417461A72

L'Hackathon in questione, **Hack Waste Rome**, si è tenuto **venerdì 25 maggio** nella splendida cornice del **Mercato Nomentano (Piazza Alessandria)** di Roma a partire **dalle 10.30 fino alle ore 19.**

I team che hanno lavorato ad Hack Waste erano composti da innovatori, startup e studenti della DOT ACADEMY. Hanno lavorato per dare uno sprint in termini di mindset, validazione e comunicazione ai progetti innovativi vincitori del Bando MIPAAF per il "finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'utilizzo delle eccedenze alimentari"

## LA LOCATION

Hack Waste Rome si è svolto nella cornice dello storico Mercato Nomentano di Roma. Nella primavera del 2016 il mercato ha vissuto un grande rinnovamento aderendo, primo a Roma, al progetto Mercati d'Autore. Grazie ad una volontà degli operatori il mercato Nomentano ha oggi al proprio centro una vera e propria piazza aperta con tavoli e appoggi realizzati in stile mercato con pancali di legno, dotata di wifi dove fare una pausa, leggere il giornale o mangiare qualcosa. Questo connubio perfetto tra tradizione e innovazione ha reso questo posto la location perfetta per l'evento, portando un mercato rionale, per la prima volta in Italia, ad aprirsi ad un evento di disruptive innovation.

## I PROGETTI IN GARA

### **RECOVER - proposto da CNR Istituto di CNR Istituto di Nanotecnologia**

Il progetto prevede la riutilizzazione di scarti ittici industriali e la loro conversione in materiali per applicazioni biomedicali.

In particolare, sottoprodotti dell'industria ittica quali gusci di cozze e vongole, scaglie e lische di pesce, saranno utilizzati per produrre materiali a base di calcio fosfato, impiegabile per fabbricare dispositivi tridimensionali osteo-rigenerativi, con ampi risvolti a beneficio della collettività sotto l'aspetto ambientale ed economico, trasformando cioè che rappresenta uno scarto in materia prima di elevato valore.

### **Packaging attivi ed intelligenti - proposto da ILPI s.r.l.**

Il progetto prevede di estendere la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli ed informare il consumatore sul grado di maturazione della frutta attraverso l'impiego di imballaggi intelligenti e attivi.

Nel dettaglio, un imballaggio che combina vaschette R-PET, PAD attivi antiossidanti, antimicrobici e assorbitori di etilene, con film laser perforati a permeabilità selettiva, crea una EMAP (equilibrium modified atmosphere pack), questa permette di allungare la durabilità del prodotto contenuto rallentando i processi di deterioramento chimico, fisico e microbiologico, inoltre e abbinato ad una tecnologia wireless RFID applicando un TAG sensore, è in grado di informare il consumatore sullo stato di conservazione del prodotto, attraverso smartphone o totem dedicato sul punto vendita.

### **Nuovo packaging per aumentare la shelf-life di prodotti alimentari -proposto da Università degli Studi di Napoli Federico II**

Il progetto si propone di produrre imballaggi edibili e a ridotto impatto ambientale con conservanti naturali che aumentino la shelf-life di prodotti alimentari.

Nello specifico, l'obiettivo scientifico del progetto è quello di sviluppare nuovi sistemi di imballaggio che salvaguardino le caratteristiche nutrizionali, igieniche e sensoriali degli alimenti, con la produzione di film edibili di natura lipidica, proteica o polisaccaridica che interagendo con gli alimenti mediante degli enzimi catalizzatori e oli essenziali di origine vegetale (origano), promuovono il rilascio di sostanze conservanti con attività antimicrobica e rimuovono specifiche sostanze degradative.

In tal modo si tutela l'ambiente e la salute dei consumatori, riducendo l'impiego di polimeri sintetici e metalli pesanti negli imballaggi, di dimostrata tossicità.

### **Kookingo proposto da Dot Academy**

Kookingo è il primo laboratorio di cucina digitale, dove puoi mettere in pratica le tue capacità insieme ad amici o sconosciuti da tutto il mondo "On air".

Un modo per educare, conoscersi e divertirsi sui temi della cucina, dai grandi chef alla lotta agli sprechi.

## **LE REALTÀ COINVOLTE**

**Il CREA** è il principale Ente di ricerca italiano dedicato all'agroalimentare, con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Ha competenza scientifica nel settore agricolo, ittico, forestale, nutrizionale e socioeconomico nonché piena autonomia scientifica, statutaria, organizzativa, amministrativa e finanziaria.

Sito ufficiale: <http://www.crea.gov.it>

**Il Future Food**, fondato nel 2014 a Bologna, è oggi un intero ecosistema che fa della food innovation uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro, parlando al mondo, ma valorizzando il territorio partendo dalla Italia. Un ecosistema composto da un'anima education: il Future Food Institute, Trust no-profit che grazie alle preziose partnership globali, ha dato vita al master internazionale Food Innovation Program giunto alla sua terza edizione, la Food Innovation Global Mission, Summer School, una Young Talent Academy, laboratori per scuole primarie e percorsi per Executive.

Sito Ufficiale: [www.futurefood.network](http://www.futurefood.network)

**Lastminutesottocasa**, la più grande community digitale antispreco d'italia

Sito Ufficiale: <https://www.lastminutesottocasa.it>

**Impronta Etica**, creatore insieme a Future Food e a grandi aziende quali Camst, Coop Alleanza 3.0 ed IDG di Waste2Value innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti e rifiuti alimentari all'interno di un Centro Commerciale attraverso la loro conversione in "second products" da reintrodurre nel Centro stesso sotto forma di prodotti o servizi

Sito ufficiale: <http://www.improntaetica.org/>

**Dot Academy**, progetta e organizza corsi di formazione digitale. Tramite l'attività di consulenza accompagna e supporta startup in ambito digitale.

Sito Ufficiale: <https://www.dotacademy.it/>

**DAY Buoni Pasto**, azienda leader a livello europeo di servizi aziendali quali Buoni Pasto, Buoni regalo, Welfare.

Sito Ufficiale: <https://www.day.it/>

**Gustolab International Food Systems and Sustainability** è nato più di 10 anni fa a Roma ed è stato il primo centro di Food Studies abroad in Italia. Dal 2005 sono stati sviluppati oltre 50 programmi di studio e field schools sullo studio e la ricerca nella filiera agroalimentare e oltre 1000 studenti stranieri sono stati coinvolti .Gustolab International promuove un pensiero critico, trans-disciplinare e multiculturale e oggi offre formazione universitaria sui temi legati al cibo in Italia, Giappone e Vietnam.

Sito ufficiale: <http://www.gustolab.com/>

**Social Reporters**, La prima piattaforma di Live Journalism in Italia che permette di fare live reporting negli eventi più importanti.

Sito ufficiale: <http://www.social-reporters.com/>

**Il Progetto “Mercati d'Autore”** attiene al recupero, la valorizzazione e lo sviluppo delle realtà mercatali della Capitale, attraverso la creazione di una rete di mercati che si distingua per la qualità dei prodotti e servizi offerti, l'affermazione di valori quali la sostenibilità e valorizzazione del territorio, la volontà di aprirsi all'innovazione. L'obiettivo è quello di avviare un percorso di rinnovamento, attingendo all'esperienza dei mercati che ci sono all'estero ma anche ai nuovi modelli di mercato che si stanno diffondendo in Italia in città come Firenze, Milano e Torino.

Dopo il **Mercato Nomentano** di piazza Alessandria, scelto come "progetto pilota", dove nel 2015 è stata inaugurata l'area foyer con wifi e biblioteca, altri mercati della Capitale hanno deciso di avviare lo stesso percorso.

Sito ufficiale: <http://www.mercatidautore.it/>

## I PARTECIPANTI E I VINCITORI

**I partecipanti di Hack Waste Rome sono stati selezionati da 3 diversi canali:**

- Studenti selezionati della Dot Academy
- Studenti selezionati di Gusto Lab
- Partecipanti iscritti tramite libera iscrizione su Eventbrite

I partecipanti hanno poi creato 4 team, coordinati da uno o più rappresentanti dei 4 progetti selezionati. Di seguito l'elenco completo dei coordinatori e dei team dell'hackathon

### RECOVER

Coordinatori:

Dr. Alessio Adamiano  
Dr.ssa Francesca Carella  
Dr. Luigi Errico  
Dr. Michele Iafisco  
Dr.ssa Clara Piccirillo  
Dr. Stefania Scialla

**Team Hackathon**

Samantha Harvey  
Peyton Ryan  
Colin Stergios  
Iluna Courmadias  
Agnes Antal

**KOOKINGO**

Coordinatore:  
Francesco Lamacchia

**Team Hackathon**

Annachiara Pegoraro  
Rim aboujaoude  
Elizabeth Cole  
Roberta Puglisi  
Shannan Lynch

**NUOVO PACKAGING PER AUMENTARE LA SHELF-LIFE DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Coordinatrice:  
Dott.ssa Valeria Giosafatto

**Team Hackathon**

Paola Perinelli  
Giovanbattista Vieri  
Andrea Di Cosmo  
Jennifer Bravo  
Andrea Mirenda

**SMART RIPE ILPA - PACKAGING ATTIVI ED INTELLIGENTI**

Coordinatore: Dott. Luigi Garavaglia

**Team Hackathon**

Alessia Iaia  
Giulia Fares  
Fabiola Fiorentino  
Cristina Togna  
Simona Mappelli

Una giuria di esperti ha valutato i progetti su 3 diversi parametri:

1. Valutazione dei progetti prima della fase di hacking
2. Implementazione dei progetti dopo la fase di hacking
3. Esposizione dei progetti Hackerati da parte dei team partecipanti.

Il progetto vincitore, ossia il progetto che ha totalizzato il maggior punteggio dato dalla somma dei voti dei giurati sui 3 diversi parametri è stato "**SMART RIPE ILPA - PACKAGING ATTIVI ED INTELLIGENTI**".

Il team vincitore ha ricevuto 500 euro in Digital cadhoc offerti dallo sponsor Up Day

## GLI OSPITI

Oltre ai partecipanti nel ruolo di hacker sono stati coinvolti all'interno di Hack Waste Rome le altre figure di riferimento degli hackathon ossia

- 1) Mentor e speaker:** Si tratta di imprenditori, startup, ed esperti di food waste.
- 2) Facilitatori:** Si tratta di esperti di design thinking
- 3) Innovator:** Si tratta di ricercatori, phd, startup, che già operano nell'ambito del food waste.
- 4) Giurati:** Un team di esperti, con competenze diverse col compito di giudicare il lavoro svolto dai team partecipanti durante la giornata decretando così il vincitore
- 5) Media team:** Team addetto alla comunicazione sui social e mezzo stampa delle informazioni relative all'hackathon

Ecco i nominativi di chi ha svolto tali funzioni durante Hack Waste Rome in ordine di apparizione all'evento:

Sara Roversi (Future Food)  
Nel ruolo di speaker e co-organizzatore dell'evento

Claudia Laricchia (Future Food)  
Nel ruolo di facilitatore

Laura Rossi (Crea)  
Nel ruolo di speaker e co-organizzatore dell'evento

Titty Gentile (Mercati D'autore)  
Nel ruolo di speaker e co-organizzatore dell'evento

Sara Teglia (Impronta Etica)  
Nel ruolo di innovator e giurato

Anna Cuny (Repod, progetto vincitore di Waste2Value)  
Nel ruolo di innovator

Marc Buisson, (Up Day)  
Nel ruolo di mentor, speaker e giurato

Francesco Ardito, (Last Minute Sotto Casa)  
Nel ruolo di mentor, speaker e giurato

Valerio Pappalardo (Future Food)  
Nel ruolo di mentor e facilitatore

Fabio Bicari (Dot Academy)  
Nel ruolo di mentor e facilitatore

Francesco Lamacchia (Dot Academy)  
Nel ruolo di mentor e facilitatore

Salem Paulos (Gustolab)  
Nel ruolo di mentor e facilitatore

Francesco Castellana (Future Food)  
Nel ruolo di addetto social media del Media Team

Ilario Vallifluoco (Social Reporters)  
Nel ruolo di addetto social media del Media Team

Elisa Tarrini (Eos Comunica)  
Nel ruolo di Ufficio Stampa del Media Team

Cristina Giannetti (CREA)  
Nel ruolo di Ufficio Stampa del Media Team

## LE ATTIVITÀ SVOLTE

### SALUTI DI BENVENUTO

Dei pitch introduttivi svolti dagli enti promotori dell'evento

Sara Roversi (Future Food)

Laura Rossi (CREA)

Titty Gentile (Mercati D'autore)

In tale momento Sara Roversi e Claudia Laricchia del Future Food Institute hanno restituito il know how ottenuto durante la prima parte della Food Innovation Global Mission (le tappe europee di Amsterdam, Bruxelles, Parigi, Valencia, Madrid e Berlino)

### HACK WASTE INSPIRATIONAL PITCHES

Una serie di inspirational pitch della durata di 5 minuti svolti da realtà già impegnate nella lotta agli sprechi

Sara Teglia (Impronta Etica & Waste2Value)

Anna Cuny (Repod, progetto vincitore di Waste2Value)

Marc Buisson (Up Day)

Francesco Ardito, (Last Minute Sotto Casa)

### PRESENTAZIONE DEI PROGETTI IN GARA

Pitch della durata di 5 minuti in cui sono stati presentati ai concorrenti i 4 progetti in gara

### SPIEGAZIONE DELLE REGOLE E LANCIO DELLA CHALLENGE

Momento in cui i facilitatori hanno presentato lo svolgimento dei lavori

Valerio Pappalardo (Future Food)  
Fabio Bicari (Dot Academy)  
Francesco Lamacchia (Dot Academy)  
Salem Paulos (Gustolab)

### **INSPIRATIONAL LUNCH**

I partecipanti alla manifestazione hanno potuto gustare diversi assaggi direttamente ai banchi dello storico mercato rionale romano di Piazza Alessandria. Un'occasione di confronto e dialogo che ha traghettato la manifestazione ai lavori del pomeriggio.

### **WORKING SESSION**

La sessione di hacking vera e propria che ha visto i 4 team a lavoro per tutto il pomeriggio. Tra le 16 e le 16.30 un primo momento di confronto con un Elevator Pitch di un minuto. A seguire il perfezionamento dei progetti fino all'esposizione di fronte alla giuria.

### **DIGITAL MEETUP**

Durante l'Hackathon il Future Food ha previsto anche la realizzazione di un digital meetup, un momento di confronto su 4 tematiche relative ad un futuro sostenibile per l'alimentazione e legato alla campagna Future Food for Climate Change del Future Food Institute. Tra gli argomenti trattati anche il tema della lotta agli sprechi e della circular economy, centrali per Hack Waste Rome. Il Digital meetup ha portato ad oltre 200 interazioni sui social in soli 30 minuti.

### **ESPOSIZIONE ALLA GIURIA E PREMIAZIONE**

Fase finale di Hacking in cui gli hacker hanno presentato un pdf del loro lavoro svolto in giornata in una presentazione di 5 minuti a gruppo. A seguire un momento di Q&A con la giuria per terminare poi i lavori con la proclamazione dei vincitori. Nomi dei giurati e dei progetti sono stati presentati nei punti precedenti.

## PARTE II

# I DATI MEDIA



## LE FONTI E LA METODOLOGIA

I dati presenti in questo report sono stati raccolti tramite lo studio, il confronto e la rielaborazione dei seguenti strumenti di analisi:

- 1) Analytics di Facebook
- 2) Analytics di Twitter
- 3) Keyhole
- 4) Analytics forniti dal team di Social Reporters

Il report prevede il tracciamento dell'hashtag ufficiale della manifestazione (#HackWasteRome).

Il periodo tracciato va dal 15 maggio al 30 maggio

## GLI INSIGHTS

Questi sono i dati tracciati riguardo all'evento Hack Waste Rome forniti da Keyhole e riguardanti l'hashtag ufficiale #HackWasteRome su un corpus di oltre 200 post

#hackwasterome

PREVIEW

ADVANCED FILTERS

 269  
POSTS

 47  
USERS

 620,809  
REACH

 2,588,587  
IMPRESSIONS
**269** post**47** top users coinvolti**620 809** account raggiunti**2,588,587** impressions

Li confrontiamo ora con i dati tracciati sui social network forniti da Social Reporters e riguardanti #HackWasteRome (DA AGGIUNGERE)

I volumi di interazioni generati dai due hashtag in un tempo così ridotto sono impressionanti. Lo dimostrano anche questi dati forniti da Social Reporter:

MOST USED HASHTAGS -	
HASHTAG	CONTENTS
HACKWASTEROME	162
MERCATIDAUTORE	22
ROMA	18
FF4CC	18
HACKATHON	11
WASTE2VALUE	10
FOODINNOVATION	10
RECOVER	8
MERCATODAUTORI	7
FIGM18	7

MOST INFLUENT HASHTAGS -	
HASHTAG	IMPRESSIONS
HACKWASTEROME	1.38 M
ROMA	220.83 K
FF4CC	145.35 K
MERCATIDAUTORE	117.39 K
RECOVER	107.93 K
WASTE2VALUE	69.56 K
FOODINNOVATION	66.25 K
HACKATHON	62.75 K
MERCATODAUTORI	53.08 K
FIGM18	53.08 K

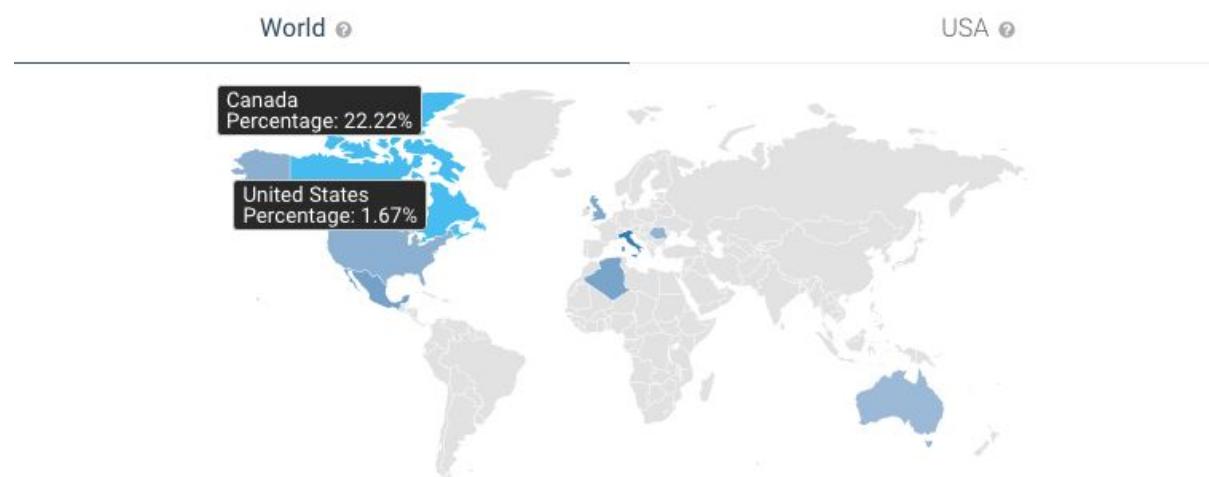
## LE PAROLE CHIAVE

Oltre 50 le parole chiave connesse ad Hack Waste Rome. Il forte legame con la cornice (Mercati D'autore), le iniziative del Future Food Institute (La Food Innovation Global Mission e Future Food For Climate Change sono evidenti) e il tema degli sprechi (Food Waste, Scarti, Sostenibile) sono evidenti.



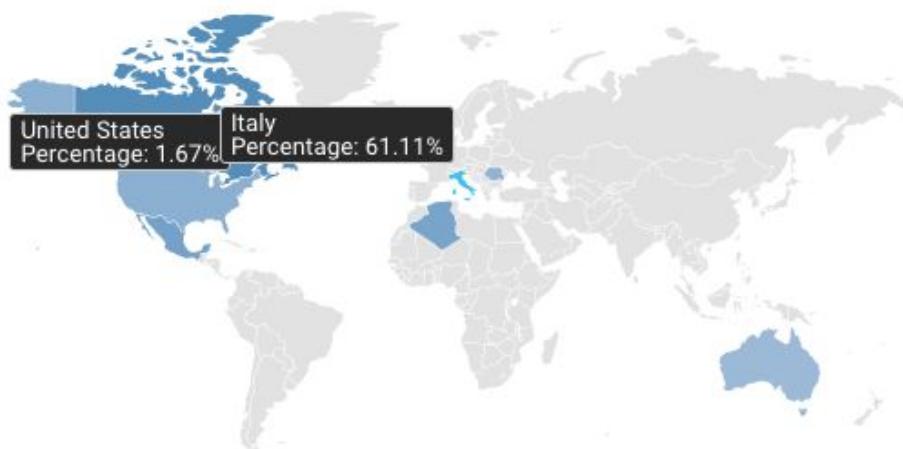
## TOP USERS ED AREE GEOGRAFICHE

Questi i dati sui top users e le aree geografiche coinvolte rispetto all'uso dell'hashtag #HackWasteRome. Possiamo notare la presenza forte di interazioni anche fuori dall'Italia con un focus particolare in Canada, dovuto certamente al supporto della delegazione della Food Innovation Global Mission e dal Network creatosi attorno alla campagna Future food For Climate Change:



World ⓘ

USA ⓘ



Attraverso i dati forniti da Social Reporters segnaliamo infine i social influencers e gli engagement leaders durante i giorni precedenti all'evento nonché l'evento stesso:

SOCIAL INFLUENCERS -

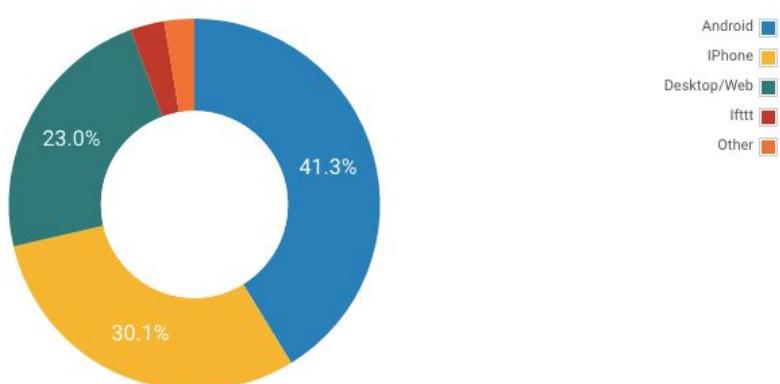
RANK	USER	IMPRESSIONS	FOLLOWING	FOLLOWERS
1	Foodinstitute	1.03 M	756	6.24 K
2	ClaudiaLarix	360.40 K	2.57 K	3.07 K
3	YouCanGroup	352.61 K	812	1.78 K
4	paoloigna1	188.01 K	91.22 K	82.94 K
5	ImprontaEtica	54.74 K	1.06 K	3.70 K
6	soc_rep	23.52 K	5.00 K	2.69 K
7	TwBeautiful	21.21 K	1.72 K	6.29 K
8	fabiobiccarli	12.39 K	496	925
9	saroversi	3.07 K	3.37 K	3.60 K
10	breakingnewsit	274	0	7.39 K

ENGAGEMENT LEADERS -					
RANK	USER	RECEIVED RETWEETS	FOLLOWING	FOLLOWERS	
1	Foodinstitute	96	756	6.24 K	
2	YouCanGroup	45	812	1.78 K	
3	ClaudiaLarix	22	2.57 K	3.07 K	
4	TwBeautiful	12	1.72 K	6.29 K	
5	soc_repub	9	5.00 K	2.69 K	
6	ImprontaEtica	6	1.06 K	3.70 K	
7	paoloigna1	5	91.22 K	82.94 K	
8	fabiobiccarri	4	496	925	
9	breakingnewsit	1	0	7.39 K	
10	saroversi	1	3.37 K	3.60 K	

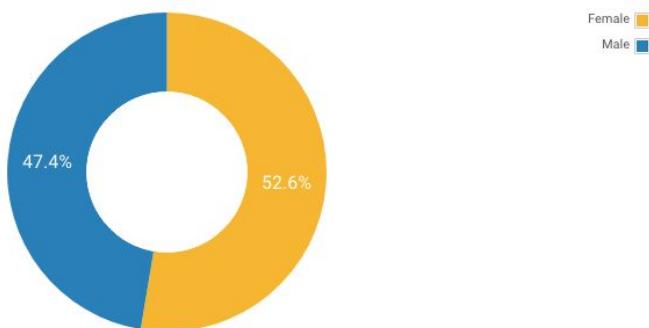
## TOP SOURCES E DATI DEMOGRAFICI

Le interazioni relative all'uso di #HackWasteRome provengono prevalentemente da mobile. Era normale aspettarsi un tale risultato dato l'alto numero di contenuti sviluppato live durante la manifestazione

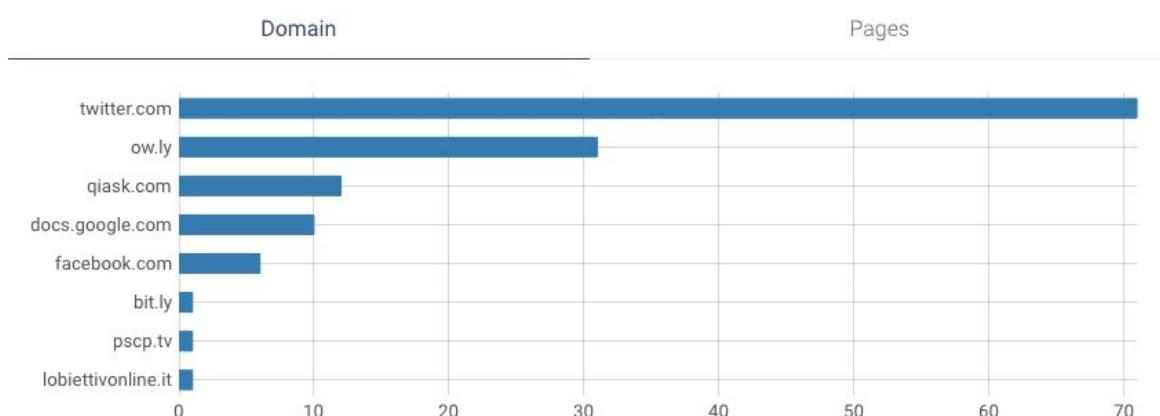
Top Sources



Differisce invece la distribuzione dei contenuti tra users di sesso maschile e femminile che risulta perfettamente in equilibrio



La piattaforma piú utilizzata per i contenuti dedicati al Hack Waste Rome é Twitter



## LE USCITE STAMPA

Sono state numerose le uscite stampa dedicate ad Hack Waste Rome, ecco le piú importanti:

- [http://wwwansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/in\\_breve/2018/05/25/hack-waste-rome-dee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare\\_d355641f-30b9-4baa-a3d6-968d8dfd142f.html](http://wwwansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2018/05/25/hack-waste-rome-dee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare_d355641f-30b9-4baa-a3d6-968d8dfd142f.html)
- <https://www.efanews.eu/item/3430-hack-waste-a-roma.html>
- <http://startupitalia.eu/91555-20180528-hack-waste-roma-la-maratona-creativa-del-future-food-institute>
- <http://www.meteoweb.eu/2018/05/future-food-institute-roma-hack-waste-spreco-alimentare/1099171/>
- <http://www.online-news.it/2018/05/26/hack-waste-rome-idee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare/#.WwvSFy-OAWo>
- <http://www.controluce.it/notizie/future-food-institute-porta-a-roma-hack-waste-la-maratona-creativa-contro-lo-spreco-alimentare/>
- <http://www.italiafruit.net/dettaglionews/44592/mercati-e-imprese/spreco-alimentare-maratona-creativa-allhack-waste-rome>

- <http://www.altoadige.it/terra-e-gusto/hack-waste-rome-idee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare-1.1623204>
- [http://gds.it/2018/05/25/hack-waste-rome-idee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare\\_857613/](http://gds.it/2018/05/25/hack-waste-rome-idee-e-ricerca-contro-lo-spreco-alimentare_857613/)
- <https://agronotizie.imagelinetwork.com/agricoltura-economia-politica/2018/05/25/hack-waste-la-maratona-creativa-contro-lo-spreco-alimentare/58858>
- <http://www.ifood.it/2018/06/a-roma-hack-waste-rome.html>
- <http://www.freshplaza.it/article/99264/Progetti-contro-lo-spreco-alimentare-protagonisti-dellHack-Waste-Rome>
- <https://breakingtech.it/spreco-alimentare-hack-waste-roma/>
- [http://www.mixerplanet.com/al-mercato-nomentano-di-roma-hack-waste-contro-lo-spreco-alimentare\\_145195/](http://www.mixerplanet.com/al-mercato-nomentano-di-roma-hack-waste-contro-lo-spreco-alimentare_145195/)
- <https://www.business.it/hack-waste-roma-uno-speed-hackathon-idee-innovative/>

## VIDEO E FOTO

I video dedicati ad Hack Waste Rome sono presenti nell'omonima Playlist (#HackWasteRome) presente nella sezione video della pagina Facebook ufficiale del Future Food Institute:

<https://www.facebook.com/pg/futurefoodinstitute/videos/>

Il Foto-racconto di #HackWasteRome è disponibile a questo link:

<http://bit.ly/hackwastefotoracconto>

## CONCLUSIONI

Siamo sempre più orientati su scelte che pongono attenzione all'impatto ecologico, dall'alto valore sociale ed ambientale. Lo vediamo tutti i giorni nel cibo, prima forma di identificazione culturale.

Nella società della sharing economy, l'economia della condivisione, non è più sufficiente procedere in maniera diretta e focalizzata verso un determinato valore o obiettivo, ma è necessario prevedere i cambiamenti futuri, per poter pianificare azioni opportune, soprattutto attraverso la condivisione con la società sia dei problemi, sia delle soluzioni. Bisogna quindi ripensare la produzione per ridurre, ricollocare e reinventare lo spreco alimentare, per un futuro alimentare sostenibile e responsabile.

Su questo abbiamo lavorato ad Hack Waste Rome attraverso contaminazioni e connessioni multiculturali e multidisciplinari, combinando teorie e tecniche di Design Thinking con quelle legate alla programmazione e realizzazione di un Hackathon. L'approccio human oriented di questa metodologia ha permesso a profili multidisciplinari di lavorare a stretto contatto,

imparando l'uno dall'altro e apprendendo dalla diversità dei punti di vista che ciascun membro del team può portare il proprio contributo alla squadra.

In una sola giornata è stato possibile lavorare all'implementazione di 4 progetti già avviati per migliorarli e portarli a sviluppi inaspettati.

Grazie al digital meetup, ai pitch inspirational e a tutta la sessione di lavoro abbiamo contribuito da un lato a consolidare la community Future Food sensibile al tema della lotta agli sprechi alimentari avviata col progetto Waste2value, dall'altro ad aumentarla con nuovi membri tra mentor, coach, opinion leader del settore e stakeholder coinvolti in questa competizione.

Infine la pubblicazione di numerosi contenuti sui social, avvenuta con l'aiuto della community di Social Reporters, ha contribuito a diffondere la comunicazione di esperienze e best practices sul tema ben oltre i confini temporali dell'evento.