

## Convegno

# Lo spreco come risorsa: strategie e tecnologie per la riduzione delle eccedenze e dello spreco nella filiera alimentare

*Venezia Mestre, 28 Marzo 2014*



Con la collaborazione di

## PRESENTAZIONE

*Lo spreco alimentare ha assunto negli ultimi anni rilevanza non solo economica ma anche culturale rappresentando, in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono per mancanza di cibo, un problema etico e di sostenibilità del nostro futuro.*

*I dati relativi all'importanza del fenomeno sono spesso contrastanti ma al di là della sua esatta stima, esso rappresenta un aspetto della filiera agroalimentare che non può essere ignorato e una sfida per tutti i suoi protagonisti.*

*Per questo motivo i professionisti che in questa filiera operano ogni giorno hanno sentito il dovere di portare il loro contributo promuovendo, in collaborazione con l'Ordine Tecnologi Alimentari, Confindustria Venezia, AICQ Triveneta e AICQ settore Alimentare, un momento di confronto con tutti i protagonisti della filiera.*

*Essendo consapevoli infatti che questo fenomeno non può essere contrastato esclusivamente attraverso la vendita delle eccedenze a mercati secondari o la cessione a food bank ed enti caritativi, ma necessiti di una forte azione sinergica di tutti i protagonisti affinché tali eccedenze si riducano al minimo o scompaiano, sono stati coinvolti nel progetto i rappresentanti dei diversi attori della filiera agroalimentare nonché i rappresentanti delle istituzioni interessati a diverso titolo al fenomeno.*

*Questa giornata di riflessione sul delicato tema dello spreco alimentare si inserisce nel percorso di preparazione all'incontro di EXPO 2015 – Feed The Planet Energy for Life, che costituirà un momento di riflessione globale sulle tematiche legate all'alimentazione e all'utilizzo consapevole delle risorse del pianeta.*

*Al mattino, dopo i saluti istituzionali, intervengono alcuni importanti relatori approfondendo il tema in ambito normativo, analitico e tecnico lasciando spazio ad alcune proposte per contenere il fenomeno.*

*Nel pomeriggio invece verranno presentate importanti testimonianze su alcune iniziative già avviate i grado di offrire esempi di best practice su come affrontare la problematica da un punto di vista operativo.*

## COMITATO SCIENTIFICO

- Stefano Zardetto (Ordine Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige)  
Responsabile Scientifico
- Massimo Pradella (Associazione Italiana Cultura Qualità Triveneta)
- Aldo Grasselli (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)
- Maurizio Ferri (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)

## RELATORI E MODERATORI

- Andrea Bocciarelli - Provincia di Milano
- Silvio Borrello - Direttore Generale - Ministero della Sanità - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
- Franca Braga - Responsabile Centro di competenza alimentare e salute - Altroconsumo
- Biagio Calcavecchia - Responsabile Assicurazione Qualità - EcorNaturaSi SpA
- Salvatore Caronna - Onorevole europeo
- Ermanno Coppola - Responsabile Ufficio Qualità e Certificazione Confederazione Nazionale Coldiretti
- Edi De Francesco - Dept. TeSAF, Università degli Studi di Padova
- Raffaele Dell'Acqua - Responsabile Sistemi Qualità e Sicurezza, Sodexo Italia S.p.A.
- Arnaldo Dossena - Direttore Dipartimento Scienze Alimenti Università degli Studi di Parma
- Maurizio Ferri - Consiglio Direttivo SIMeVeP
- Alessandro Perego - Ordinario di Logistica e Supply Chain Management, Politecnico di Milano
- Massimo Pradella - AICQ Triveneta
- Antonia Ricci - Direttore Dipartimento per la Sicurezza Alimentare Istituto Zooprofilattico delle Venezie
- Francesco Russo - Settore Politiche Sociali ANCC - Coop Italia
- Giulio Tepedino - Eurofishmarket snc
- Silvia Tramontin - Direttore Dipartimento Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti - Accredia
- Luciano Vanti - Presidente N.A.D.I.A. Onlus
- Erica Varese - Dipartimento di Management, Università degli studi di Torino, Coordinatore scientifico progetto "Una buona occasione"
- Stefano Zardetto - Ordine Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

## PROGRAMMA

9.00	Accoglienza dei partecipanti
9.15	Saluti delle Istituzioni <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Franco Manzato</i> - Assessore all'Agricoltura Regione del Veneto</li><li>• <i>Laura Puppato</i> - Senatore e Membro della 13<sup>a</sup> Commissione permanente (Territorio, ambiente, beni ambientali)</li><li>• <i>Laura Fincato</i> - Consigliere Delegato dal Sindaco di Venezia EXPO "Nutrire il Pianeta/Energia per la vita"</li><li>• <i>Antonio Scipioni</i> - Presidente AICQ Triveneta</li><li>• <i>Carla Brienza</i> - Presidente Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari</li><li>• <i>Carlo Stilli</i> - Direttore Confindustria Venezia</li><li>• <i>Aldo Grasselli</i> - Presidente Società Italiana di Medicina Preventiva</li><li>• <i>Gabriella Pasini</i> - Presidente Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Padova</li><li>• <i>Maurizio Borin</i> - Direttore DAFNAE (Department of Agronomy, Food, Natural Resource, Animals and Environment) - Università degli Studi di Padova</li></ul>
	<b>STRATEGIE E PROSPETTIVE FUTURE PER COMBATTERE LE ECCEDENZE</b> Modera: <i>Silvia Tramontin</i>
10.00	Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare sviluppi futuri (cosa si è fatto dalla relazione ad oggi e prospettive future) <i>Salvatore Caronna</i>
10.30	Prospettive future in Italia <i>Silvio Borrello</i>
11.00	<i>Coffee Break</i>
11.15	Una buona occasione <i>Erica Varese</i>
11.45	Dar da mangiare agli affamati: le eccedenze alimentari come opportunità <i>Alessandro Perego</i>
12.15	Lo spreco nella trasformazione alimentare: dati sul fenomeno, importanza di una corretta shelf-life e proposte per una visibilità della filiera virtuosa <i>Stefano Zardetto, Massimo Pradella</i>
12.45	Lo spreco domestico: un'indagine qualitativa per comprendere le cause <i>Franca Braga</i>
13.10	Il ruolo dei consumatori nella sicurezza alimentare: date di scadenza e corretta manipolazione dei cibi <i>Antonia Ricci</i>
13.30	<i>Pranzo a buffet</i>
	<b>TESTIMONIANZE PER UN UTILIZZO DELLE ECCEDENZE</b> Modera: <i>Edi De Francesco</i>
14.30	Ristorazione scolastica alcuni dati sullo spreco <i>Andrea Bocciarelli</i>
14.50	Recupero delle eccedenze alimentari derivanti da fonti animali e vegetali <i>Arnaldo Dossena</i>
15.10	Lo spreco nella filiera ittica: alcuni modelli di successo <i>Giulio Tepedino, Maurizio Ferri</i>
15.30	L'esperienza di COOP <i>Francesco Russo</i>
15.50	Il banco delle aziende solidali <i>Luciano Vanti</i>
16.10	Gusto e qualità del servizio: le chiavi per ridurre eccedenze e sprechi nella ristorazione collettiva <i>Raffaele Dell'Acqua</i>
16.30	L'esperienza di Coldiretti <i>Ermanno Coppola</i>
16.45	Il "Patto per la terra" e altre iniziative per prevenire gli sprechi <i>Biagio Calcavecchia</i>
17.00	Dibattito e conclusioni

## INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione al convegno da diritto a **4,5 crediti ECM** per le seguenti professioni sanitarie: Medici Veterinari, Biologi e Medici Chirurghi SIAN.

Verificabile sul sito S.I.Me.Ve.P. <http://www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html>

### \*ISCRIZIONE ON LINE

La partecipazione è gratuita previa iscrizione obbligatoria, entro il **22/03/2014**, sul sito [www.aicqtv.net](http://www.aicqtv.net) alla pagina dedicata al convegno

I professionisti che intendono fare richiesta di crediti ECM devono obbligatoriamente compilare tutti i campi del form.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

### AICQ Triveneta

Dott.ssa Erika Faresin

Tel. 041/5084954

Fax 041/5084981

e-mail: [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)

### CONFINDUSTRIA Venezia

Avv. Francesca Semenzato

Tel. 041/5499269

Fax: 041/935601

e-mail: [fsemenzato@uive.it](mailto:fsemenzato@uive.it)

## SEDE DEL CONVEGNO

Auditorium Ospedale dell'Angelo

Padiglione G. Rama

Via Paccagnella, 11 - 30174 Venezia Zelarino



Con il patrocinio di



REGIONE DEL VENETO



Con il contributo di



Difesa e controllo degli infestanti nelle aziende alimentari  
[www.chemicalservice.it](http://www.chemicalservice.it)

