

Insieme contro lo spreco – Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze

☒ Si terrà il 14 novembre 2018 a Torino il corso [“Insieme contro lo spreco – Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze”](#).

Mentre l’Agenda 2030 dell’OMS si prefigge di raggiungere l’obiettivo “Fame zero” entro il 2030, i cambiamenti climatici, l’inquinamento ambientale e l’aumento della produzione di rifiuti sono campanelli di allarme che avvertono sulla necessità di azioni drastiche, globali e durevoli da parte di tutti i Governi, a partire dagli Stati più industrializzati.

In questo ambito, dal 2016 in Italia è in vigore Legge Gadda (n. 166/2016), che ha reso più facile e conveniente donare le eccedenze alimentari, prefiggendosi sia di ridurre la quantità di cibo ancora perfettamente edibile che diventa rifiuto sia di ridare nuova vita ad altri prodotti.

Il seminario organizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e con il proprio Laboratorio Chimico, si rivolge alle PMI, con l’obiettivo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende e di offrire stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

Nel corso dell’evento si illustrerà quanto è già stato realizzato per combattere lo spreco alimentare, anche tramite la testimonianza di alcuni casi concreti, e si condividerà con il pubblico quanto ancora rimane da fare, per diffondere le “buone pratiche” e creare sempre più “reti” virtuose di conoscenza, innovazione e comunicazione tra cittadini, operatori del settore commerciale, amministrazioni pubbliche, istituzioni private e professionisti del settore.

