

Il Valore del cibo

Tra sostenibilità e riduzione degli sprechi

18

Febbraio 2020
Umbriafiere

Distributori, chef, imprese di settore, esperti e associazioni no profit parleranno del valore del cibo dal punto di vista economico, culturale ed etico portando ciascuno la propria esperienza sul tema e definendo approcci e strategie per la riduzione degli sprechi alimentari. L'impegno delle imprese e dei professionisti per la sostenibilità e nella lotta allo spreco alimentare.

16:00

Saluti Istituzionali

- Monsignor Domenico Sorrentino - *Vescovo di Assisi*
- Prof. Maurizio Oliviero - *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia*

Interventi

16:10

I numeri dello spreco

- Ludovica Principato - *Fondazione Barilla - Università Roma Tre*

16:20

Il valore etico del cibo

- Padre Enzo Fortunato - *Sacro Convento di Assisi*
- Giancarlo Pecetti / Alfonso Dragone - *Caritas*
- Francesco Fantozzi - *Coordinatore I-Rexfo Life - Università di Perugia*
- Francesca di Maolo - *Presidente Istituto Serafico*

16:50

Il valore culturale del cibo

- Chef Igles Corelli - *Maestro della cucina circolare*
- Anna Rita Fioroni - *Presidente Università dei Sapori*
- Cristiano Ludovici - *Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria Umbria*

17:10

Il valore economico del cibo

- Lino Volpe - *Presidente Elior*
- Francesco Malaguti / Gianluca Cristallo - *Camst*
- Daniele Agosto - *Marketing Celli Group*
- Alessandro Meozzi - *Direttore relazioni esterne Pac 2000*
- Stefano Chiocchini - *Presidente Serranova*
- Marco Raspati / Paolo Rellini - *app Regusto*
- Giampiero Rasimelli - *Fondazione Umbria Jazz*
- Carlo Romito - *Presidente Emerito Solidus*

18:00

Conclusioni

Modera:

Enrico Fontana - giornalista e scrittore - *Segreteria Nazionale Legambiente*

