



PUOI CAMBIARE IL DESTINO DI UNA FRAGOLA?

(DEL CIBO E DELL'IMPATTO DELLA SUA PRODUZIONE SULL'AMBIENTE)

Primo appuntamento 06/11/2020

Da dove ha origine lo spreco alimentare?

Sebbene non siano disponibili stime accurate di perdite e sprechi nel sistema alimentare, le analisi condotte fino ad oggi indicano che a livello globale circa un terzo del cibo prodotto viene perso o sprecato lungo la filiera alimentare, dalla produzione al consumo: la riduzione di tale "spreco" risulta ad oggi essenziale per migliorare la sicurezza alimentare e ridurre l'impronta ambientale del cibo. Ma dove ha origine lo spreco alimentare? E' possibile mapparlo e quantificarne l'impronta ambientale? E' possibile ridurlo?

Interverranno:

- Lisa Rizzetto (FEM): Introduzione e moderatore
- Alessandro Betta (FEM) e Angelica Pianegonda (UNITN): "Il metabolismo del paesaggio: mappare i percorsi del cibo e la loro impronta ecologica"
- Adolfo Villafiorita (Fondazione Bruno Kessler): "Lo spreco alimentare: numeri e strategie per la sua riduzione"

Secondo appuntamento 13/11/2020

Quanto è prezioso il cibo che mangiamo? E quello che viene “sprecato”?

Viene stimato che, quasi un terzo del cibo prodotto per il consumo umano - circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno viene perso o sprecato. Attualmente produciamo più di quanto viene consumato. Gli alimenti hanno qualità nutrizionali importanti per il mantenimento del nostro stato di salute. Davvero quello che buttiamo non ha più valore? E' possibile recuperare l'eccedenza alimentare? Cercheremo di dare risposte a queste domande durante questo secondo appuntamento, anche con un piccolo **esperimento di laboratorio**.

Interverranno:

- Lisa Rizzetto (FEM): introduzione, moderatore ed esperimento in laboratorio sul valore del cibo
- Francesca Fava (FEM): “Dieta, qualità alimentare e salute”
- Alma Chietini (TRENTINOSOLIDALE): “Il valore delle eccedenze alimentari”

Terzo appuntamento 20/11/2020

Possiamo ridurre la nostra impronta ambientale a casa?

Le materie plastiche sono onnipresenti nella società odierna. Questi materiali versatili sono economici, leggeri, robusti, durevoli e resistenti alla corrosione, con preziose proprietà di isolamento termico ed elettrico. Ma la maggior parte delle plastiche comuni non si biodegrada e il loro accumulo e la contaminazione degli ambienti naturali è una crescente preoccupazione. Le discussioni sul crescente problema dei rifiuti di plastica spesso si concentrano sulla riduzione del volume degli imballaggi in plastica monouso come borse, bottiglie, vaschette e pellicole. Al termine del secondo appuntamento saranno fornite le istruzioni per un'attività a casa su come creare **un imballaggio per alimenti alternativo alla pellicola**. Il terzo appuntamento raccoglierà le vostre impressioni e la vostra esperienza relativamente all'esperimento condotto e alla riduzione dello scarto nelle vostre case.

Interverrà Lisa Rizzetto (FEM)

Tutti e 3 i webinar si terranno dalle 17:30 alle 18:30 e avranno una durata di circa 1 h