



Caffè Expo, spreco alimentare sotto la lente

Giovedì pomeriggio incontro con docenti universitari al Centro civico Farnesiana

■ Quanto cibo sprechiamo ogni giorno quasi senza accorgercene? Quanto finisce nella spazzatura quando potrebbe essere riutilizzato? Ma soprattutto, come si contrasta lo spreco di cibo?

Le risposte a queste domande saranno fornite durante l'incontro di Caffè Expo dedicato, appunto, al tema "RiduciAMO lo spreco alimentare" che si svolgerà al Centro Civico Farnesiana (Galleria del Sole) giovedì 19 gennaio dalle ore 17. «Lo spreco di cibo è una pratica più diffusa di quanto si pensi - hanno detto gli organizzatori - produciamo cibo assorbendo enormi quantità di risorse preziose, attraverso tanti passaggi lungo la filiera; eppure, in pochi gesti e attimi, più di un terzo di quanto produciamo finisce nel cestino della spazzatu-

ra». Ospite dell'incontro sarà Lucrezia Lamastra docente dell'università Cattolica di Piacenza, a "provocare" ci sarà Sara Corrado dottoranda della Cattolica e come coordinatori ci saranno Ettore Capri, professore ordinario del Centro di ricerca Opera per lo Sviluppo Sostenibile e Miriam Bisagni coordinatrice di "PiaceCiboSano". Al termine dell'incontro sarà offerto un "sano e sostenibile" aperitivo del territorio e un omaggio per le famiglie. L'evento è gestito dall'associazione di promozione sociale "Le Valigie" e realizzato con il contributo di "PiaceCiboSano", Opera, Università Cattolica, Fibermet e il patrocinio del [Comune di Piacenza](#). Il prossimo

appuntamento con Caffè Expo sarà il 4 febbraio sempre alle ore 17 alla Galleria del sole. Il tema di questo secondo incontro sarà "InformiAMO per una spesa alimentare sana" con l'esperto Ettore Capri, ordinario di chimica agraria e ambientale alla Cattolica di Piacenza.

Nicoletta Novara



A Caffè Expo si parla di spreco alimentare



Peso: 13%