

ART  
LITERATURE  
SCIENCE



24 SETTEMBRE  
2015 ORE 18.30

## Cibo del Futuro: Ri-Partiamo dalla monnezza film documentario "ZERO WASTE"

### Esperti:

Marco Allena – Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza  
Raffaele Brunetti - regista B&B Film Production  
Marco Trevisan – Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

### Provocatore:

Ettore Capri – Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

**Coordinatori:** Miriam Bisagni – PiaceCiboSano ed Ettore Capri – Centro di Ricerca per lo Sviluppo Sostenibile in Agricoltura - OPERA

**Luogo:** Auditorium – Fondazione Piacenza e Vigevano – via sant'Eufemia, 12 Piacenza

"Zero Waste" è un obiettivo europeo che promuove il cambiamento infrastrutturale della gestione dei rifiuti a livello locale e l'adozione da parte dei comuni della differenziazione dei rifiuti per eliminare sempre di più i prodotti non riciclabili. Non sprecare cibo è uno tra i dieci consigli della FAO per combattere la fame nel mondo. Ri-Cibiamo, progetto locale di non spreco alimentare in sinergia con gli attori della filiera della ristorazione, rientra tra le indicazioni del PINPAS – Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare per il Ministero dell'Ambiente. Gli avanzi, il cibo non consumato diventano risorsa, materia per l'avvio di un nuovo processo produttivo. Con Cine – CaffExpò, una visione di immagini e un dialogo partecipato per discutere di come in un futuro prossimo, molto vicino, fare sistema per una strategia di gestione dei rifiuti che si propone di riprogettare la vita ciclica dei rifiuti considerati non come scarti, ma risorse da riutilizzare come materie prime seconde.

Durante il Caffexpò sarà offerto un aperitivo di biodiversità con prodotti del territorio piacentino.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



WWW.CAFFEXPO.COM