



## V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2018

MAXXI

 MUSEO NAZIONALE  
DELLE ARTI  
DEL XXI SECOLO

ROMA,  
Giovedì 1 Febbraio 2018  
Ingresso dalle ore 10.00

### Ore 10, Ristorante Linea

#### Welcome Fruit&Coffee

Il benvenuto della V Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco

Inaugurazione e visita alla mostra

"Primo non sprecare, secondo Altan. 10 tavole sullo spreco idrico e alimentare per la campagna Spreco Zero"

### Ore 11, Auditorium

#### Comunicazioni

conduce Massimo Cirri, autore e voce Caterpillar Radio2 Rai

Saluto inaugurale di Giovanna Melandri,

Presidente del Maxxi, Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo

#### Spreco alimentare, Italia 2018: i dati reali

Dai Diari di Famiglia sullo spreco domestico alle ultime rilevazioni sullo spreco nelle mense scolastiche e nella distribuzione.

Interventi di:

Gian Luca Galletti, Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero

Luca Falasconi, curatore scientifico progetto Reduce e progetto Sessanta 6 ZERO

Silvio Franco, fondatore gruppo di ricerca Noise Università della Toscana

#### La testimonianza

Famiglia Brengola, una settimana a tu per tu con i Diari dello spreco

#### Le buone pratiche

Dal recupero alla prevenzione

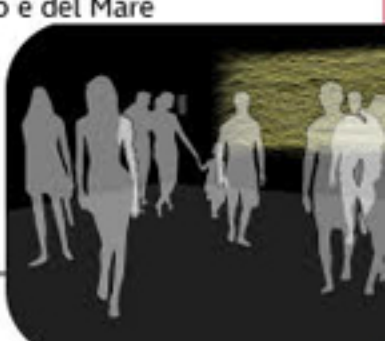
Matteo Guidi, AD Last Minute Market

#### Presenza Diretta

anticipazione della puntata di Rai3

Presenza Diretta del 5 febbraio,

dedicata allo spreco alimentare



### Ore 12.30, Auditorium

#### Interazioni

Lo spreco? Prevenirlo è un'arte! Interattiva ...

In anteprima la video installazione **centogrammi**

Un'opera del videoartista Paolo Scoppola realizzata per iniziativa del progetto Reduce.

L'equilibrio è il segreto per fruire al meglio l'opera, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni.

### Ore 13, Ristorante LINEA

#### Degustazioni

Il light lunch della V giornata nazionale di prevenzione dello spreco con prodotti agroalimentari di recupero.

Il menu proposto ed elaborato da Cristina Bowerman.

