

newsfood.com

Nutimento e Nutri-Mente

nutrimente

News, Food & Wellness



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Expo, lotta agli sprechi alimentari: I temi trattati nel convegno del 18/09

Alcuni dei protagonisti del convegno del 18 settembre a Cascina Triulza, nel sito espositivo di Expo Milano 2015, tra cui Pietro Lironi, Presidente Assografici; Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo



settembre 17, 2015

Inserisci un commento



Alcuni dei protagonisti del convegno del 18 settembre a Cascina Triulza, nel sito espositivo di Expo Milano 2015, tra cui Pietro Lironi, Presidente Assografici; Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco; Marco Ardemagni, Radio Rai Expo; Tonino Dominici, Presidente Box Marche; Alberto Luca, Presidente Lucaprintgroup; Fulvia Lo Duca, Managing Director Gruppo Cartotecnico Abar Litorfarma; Paola Favarano, Presidente Comitato Donne AlFOS; Fabrizio Sansoni, Food Stylist; Adriano Faccinelli, Direttore Consorzio Agrario Ferrara; Silvia Leoncini, Foodwriter e Francesca Meana, Paper designer, illustrano i concetti alla base dell'incontro "Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari" organizzato da Gifasp con la partecipazione dell'Istituto Italiano Imballaggio, del CONAI e di Comieco

"La cultura della protezione e della sostenibilità – Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari" è il tema attorno al quale dibatteranno, venerdì 18 settembre 2015 nel Civil Society Pavilion Cascina Triulza, in Expo Milano 2015, esperti del settore e opinion leader, giornalisti e blogger insieme a giovani talenti del settore del packaging. Il convegno, organizzato dall'Associazione Gifasp con la partecipazione dell'Istituto Italiano Imballaggio, del CONAI – Consorzio Nazionale Imballaggi e di Comieco, sarà arricchito da una performance teatrale del gruppo Poeticanti che approfondirà gli argomenti dell'incontro. E' stato inoltre stipulato un accordo con Treedom per la piantumazione in Africa di una mini foresta di 50 alberi in compensazione dell'emissione di CO2 prodotta dall'evento.

GUSTURISMO

settembre 17, 2015

Italia (Puglia) 2 – America zero: tennis in USA e barbecue a Grisignano di Zocco

settembre 16, 2015

Le dolcezze di Fiasconaro a Feste del vicinato di Milano

settembre 16, 2015

Fausto Arrighi e Davide Di Corato con lo chef Massimo Livani: cena al Centurion Palace

settembre 15, 2015

Il risotto protagonista alla Fiera Agricola d'Octobre di Abbiategrasso (MI)

CERCA IN NEWSFOOD

Google Ricerca personalizzata



EXPO 2015



Interverranno in particolare Emilio Albertini, presidente Gifasp; Piero Capodieci, membro CdA Conai; Marco Sachet, direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio e Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco mentre il coordinamento è a cura di Fabrizio Bellavista, fondatore di Expopportunity.

Saranno presenti, come ospiti speciali, Pietro Lironi, Presidente Assografici, Giacomo Biraghi, Digital e Media PR di Expo 2015 S.p.A e Angelo Perrino, direttore Affari Italiani.

Porteranno testimonianze in diretta alcuni 'nomi di riferimento': Marco Ardemagni, Radio RAI Expo, conduttore radiofonico, autore televisivo e poeta; Tonino Dominici, Presidente Box Marche; Alberto Luca, Presidente Lucaprint Group; Paola Favarano, Presidente Comitato Donne AiFOS; Fabrizio Sansoni, Food Stylist e chef; Adriano Facchini, Direttore Consorzio Agrario Ferrara; Silvia Leoncini, Foodwriter; Massimo Falcinelli, cartiera Iggesund; Andrea Pozzo, Sistemi Qualità, Ambiente e Sicurezza LucaPrint e Massimo Caviola, cartiera Metsagroup mentre saranno presenti Fulvia Lo Duca, Managing Director Gruppo Cartotecnico Abar Litoferma e Francesca Meana, Paper designer.

Alcuni di loro hanno espresso il loro parere sul tema principale dell'incontro, "Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari". Ecco qui di seguito cosa hanno detto.

Pietro Lironi sostiene che "il ruolo del packaging non è percepito e capito anche da un punto di vista politico e istituzionale. Esso è invece molto importante e rappresenta lo strumento migliore per poter conservare, evitare lo spreco alimentare e utilizzare prodotti altrimenti biodegradabili, con contenuti nutritivi e di prevenzione della salute". Eliana Farotto afferma invece che "il pack per gli alimenti sta diventando sempre più tecnologico, in grado di allungare la vita del prodotto, ad esempio mediante il rilascio di sostanze antimicrobiche. L'innovazione è possibile grazie alle Università italiane che da anni collaborano con Comieco e con le imprese sul fronte dell'ottimizzazione degli imballaggi in carta e cartone".

È indispensabile che anche i consumatori considerino con la massima razionalità l'intero ciclo dei prodotti che acquistano" sottolinea invece Marco Ardemagni, "conservando e riutilizzando tutto il possibile e scartando (nei modi più opportuni) lo stretto indispensabile, uscendo dal circolo malsano dell'acquisto compulsivo indotto da una certa comunicazione" e, parlando di innovazione, Tonino Dominici evidenzia che "CIBOX è una nuova cultura d'impresa per una maggiore protezione e sostenibilità. Cambiamento, Immaginazione, Bravura, Ottimismo e le Xsone sono gli ingredienti di una nuova visione d'impresa che porta a pensare e realizzare prodotti e servizi che proteggono il nostro futuro"; Alberto Luca sostiene che "le industrie del packaging, in particolare nel settore cartotecnico, hanno rivisto i propri prodotti e processi utilizzando in modo massivo materie prime come il cartoncino, totalmente riciclabili, riprogettando i propri prodotti allo scopo di ridurre anche il consumo del cartone. Anche le medie aziende, che credono fortemente nella sostenibilità, possono, se c'è la volontà, realmente incidere e dare un contributo alla diffusione di un sensibilità Green".

Sul tema del rispetto per l'ambiente, Fulvia Lo Duca ritiene che "pochi sanno che la produzione di un alimento comporta un impatto ambientale ben superiore a quello della produzione dell'imballo che lo proteggerà. E che, quindi, lo spreco alimentare causato dalla cattiva protezione di un prodotto comporterà un'emissione di CO2 maggiore rispetto a quella derivante dalla produzione del packaging"; ecco l'opinione, invece, di Paola Favarano: "mentre dal punto di vista della tracciabilità si è fatto molto, ritengo che da quello della sostenibilità si possa fare ancora tanto. Il packaging potrebbe ad esempio diventare un valido supporto all'educazione ambientale e al riciclo, potenziando il momento della narrazione sino ad arrivare a soluzioni alternative allo smaltimento".

Fabrizio Sansoni punta l'attenzione sul suo settore, affermando: "la ristorazione di qualità investe non solo nelle materie prime, nella scelta della stagionalità, nella spesa di qualità ma anche nelle procedure di controllo dell'igiene delle cucine e dei frigo e della corretta conservazione degli alimenti. Tutto questo si traduce in un minor spreco di cibo, che per un professionista della ristorazione rappresenta anche un forte risparmio nei costi" mentre Adriano Facchini tratta della sostenibilità legata all'agricoltura: "protezione e sostenibilità, per uno come me, agricoltore e agronomo, sono due parole molto familiari, che evocano concetti precisi e legati fra di loro. Cultura della sostenibilità, per il mondo agricolo, ha il significato prevalente di sostenibilità ambientale. Fare agricoltura sostenibile significa fare solo le cose che ci possiamo permettere, lasciando l'ambiente come lo abbiamo trovato prima del nostro passaggio".

Concludono questa serie di opinioni Silvia Leoncini e Francesca Meana; la prima

VIDEO 

La Lanterna Pasta Fresca Emiliana: Claudia Ferri con Cino Tortorella, Mago Zurli (Video)



agosto 29, 2015

La Lanterna Pasta Fresca Emiliana: Claudia Ferri con Cino Tortorella, Mago Zurli (Video)



luglio 30, 2015

Enzo Ninivaggi, Chef ristorante La Veranda del Color – Bardolino (video)

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK

consiglia di "ridurre, razionalizzare, riciclare: acquistare – senza farsi prendere dalla gola – gli alimenti che si possono impiegare in più ricette in modo da non avere esuberi in dispensa e lunghe giacenze, non eccedere nelle quantità e avere un occhio sempre vigile per il confezionamento intelligente e sostenibile"; la Meana si sofferma invece sul tema dell'incontro, rilevando come "informazione e disinformazione fanno sì che sul tema de 'La cultura della protezione e della sostenibilità' si sappia poco e non si sia neanche sicuri di sapere il giusto. La sostenibilità è un tema che parte dai metodi di produzione e dalla progettualità di un'azienda, che non sempre sono visibili sullo scaffale di un negozio nel momento in cui il prodotto viene percepito dal consumatore".

Appuntamento con:

"La cultura della protezione e sostenibilità – Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari"

Venerdì 18 settembre 2015 – Ore 14.30 – Civil Society Pavilion Cascina Triulza – Expo 2015. Organizzazione: Gifasp.

Con la partecipazione dell'Istituto Italiano Imballaggio e del CONAI – Consorzio Nazionale Imballaggi.

LINK:

<http://www.gifasp.com/>

<http://cascina.fondazionetriulza.org/it/project/la-cultura-della-protezione-e-sostenibilita/2138>

Chiara Danielli

Redazione Newsfood.com



Articoli che ti potrebbero interessare



Expo, 18/9: Convegno sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari



Convegno a Expo: "Le 4 potenze dell'enogastronomia italiana"



Atm per Milano Export 2015: coi mezzi pubblici 24 ore su 24, 7 giorni su 7



Expo Milano 2015: Presentata l'originale esperienza enogastronomica Foodbyfoot



Giuseppe Sala e Roberto Maroni lanciano il concorso: Un'estate all'Expo



EXPO Milano 2015: Presentata a Pianeta Lombardia la 42^ Mostra dell'Artigianato di Erba



NEL PIATTO



settembre 16, 2015
Sweety of Milano: la più dolce e grande Pasticceria del mondo



settembre 16, 2015
Carboidrati: impariamo a conoscerli meglio
by Marco Di Lorenzi



settembre 14, 2015
Ecco il Nergi, mini Kiwi novità pieno di Energia naturale

NEL MONDO



settembre 17, 2015
Gel Bio Botox, l'antirughe utilizzato da Michelle Obama



settembre 17, 2015
Dopo Londra, ecco Bellavita Amsterdam, 22-23 novembre 2015



settembre 15, 2015
Luigi Ferraro, Italiano a Mosca: la Russia ieri, oggi, domani



Volagratis: tutti i voli in un click

