

Lo spreco alimentare: strategie per il recupero e la valorizzazione.

Il contributo delle Accademie di filiera del Piemonte alla sostenibilità

21 MARZO 2025

Sala trasparenza - Grattacielo Regione Piemonte



PROGRAMMA

ore 8:45 - Accoglienza e Welcome Coffee

ore 9:30 - SALUTI ISTITUZIONALI

Elena Chiorino, *Vicepresidente Regione Piemonte*

Silvana Rasello, *Presidente Accademie per il Turismo e la Montagna e per l'Agrifood*

ore 10:15 - PANEL TEMATICO

I by-products agro-alimentari: da scarto a risorsa

Giuseppe Zeppa, *Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari*

Strategie di upcycling e gestione circolare dei residui dell'industria agroalimentare

Elio Dinuccio, *Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari*

L'approccio circolare nel settore della ristorazione: la didattica anti spreco

Silvio Barbero, *Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Sostenibilità e recupero alimentare, la testimonianza di Biova Project

Emanuela Barbano e Franco Dipietro, *Founder Biova Project*

ore 11:45 - LE ACCADEMIE DI FILIERA COME OPPORTUNITA'

Antonietta Zancan, *Dirigente Settore Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e Formazione per le imprese*

ore 12:00 - CONCLUSIONI

Gianni Bocchieri, *Direttore Regionale Istruzione, Formazione e Lavoro*

ore 12:30 - Aperitivo

MODERATRICE:

Renata Cantamessa, *giornalista e divulgatrice*



COFINANZIATO DA



REALIZZATO DA

CIOFS^{FP}
SCUOLA PROFESSIONALE

Food sponsor dell'evento

