

29 Ottobre 2014 ore 14.30, Fiere Parma (CIBUS TEC)

Convegno:

**“ Leftover, Byproducts and Food waste: Nuove opportunità di business e di sviluppo per le produzioni agroalimentari”
(Padiglione 7 – Sala 1)**

Secondo uno studio FAO del 2011, un terzo del cibo prodotto a livello globale, circa 1,3 miliardi di tonnellate l'anno, viene perso o sprecato.

In un nuovo scenario globale caratterizzato dal calo della produzione e dall'aumento dei prezzi alimentari ridurre lo spreco è una necessità e la sostenibilità ambientale della produzione agricola e alimentare diventa una sfida da affrontare con sempre maggiore urgenza.

La lotta allo spreco alimentare e la sostenibilità ambientale della filiera di produzione agro-alimentare si iscrivono a pieno titolo alle tematiche di EXPO 2015 *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. Il programma è in corso di definizione

Ore 14.30 Sessione di apertura e introduzione ai lavori

Prof.ssa Claudia Sorlini, responsabile per il comitato scientifico di EXPO 2015 Milano

Prof. Erasmo Neviani, delegato Università di Parma per il progetto EXPO 2015

Ore 15.00

Prof. Fabio Fava, UNIBO e Rappresentante nazionale per la Bioeconomia (Societal Challenge 2) nei comitati di Horizon2020

“Opportunità di Ricerca e Innovazione nazionali ed Europei nel settore agro-alimentare”

Ore 15.30

Prof. Stefano Sforza, UNIPR Responsabile di Progetti Europei nell'ambito della Bioeconomia
“Feeding the world (and Europe): nuove fonti di proteine per una filiera sostenibile”

Ore 16.00

Dr.ssa Manuela Kron Direttore Corporate Affairs, Gruppo Nestlé in Italia

“Sprecare cibo, sprecare tre volte”

Ore 16.30

Dr. Giovanni Sorlini, INALCA SpA,

“Exploiting waste and animal by-products in the meat sector – INALCA approach”

Ore 17.00

Discussione e conclusioni