

# Il Valore del cibo

## Tra sostenibilità e riduzione degli sprechi

# 18

Febbraio 2020  
Umbriafiere

**D**istributori, chef, imprese di settore, esperti e associazioni no profit parleranno del valore del cibo dal punto di vista economico, culturale ed etico portando ciascuno la propria esperienza sul tema e definendo approcci e strategie per la riduzione degli sprechi alimentari. L'impegno delle imprese e dei professionisti per la sostenibilità e nella lotta allo spreco alimentare.

**16:00**

### Saluti Istituzionali

- Monsignor Domenico Sorrentino - *Vescovo di Assisi*
- Prof. Maurizio Oliviero - *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia*
- Istituzioni Politiche

## Interventi

**16:10**

### I numeri dello spreco

- Ludovica Principato - *Fondazione Barilla - Università Roma Tre*

**16:20**

### Il valore etico del cibo

- Padre Enzo Fortunato - *Sacro Convento di Assisi*
- Giancarlo Pecetti / Alfonso Dragone - *Caritas*
- Francesco Fantozzi - *Coordinatore I-Rexfo Life - Università di Perugia*
- Francesca di Maolo - *Presidente Istituto Serafico*

**16:50**

### Il valore culturale del cibo

- Chef Igles Corelli - *Maestro della cucina circolare*
- Anna Rita Fioroni - *Presidente Università dei Sapori*
- Cristiano Lodovici - *Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria*

**17:10**

### Il valore economico del cibo

- Lino Volpe - *Presidente Elicor*
- Francesco Malaguti / Gianluca Cristallo - *Camst*
- Daniele Agosto - *Marketing Celli Group*
- Alessandro Meozzi - *Direttore relazioni esterne Pac 2000*
- Stefano Chiocchini - *Presidente Serranova*
- Marco Raspati / Paolo Rellini - *app Regusto*
- Giampiero Rasimelli - *Fondazione Umbria Jazz*
- Carlo Romito - *Presidente Emerito Solidus*

**18:00**

### Conclusioni

#### Modera:

Enrico Fontana - giornalista e scrittore - *Segreteria Nazionale Legambiente*



in collaborazione con:

