

“Ridurre gli sprechi si può, partendo dalle mense”

Pubblicato: Lunedì 15 Giugno 2015



Ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecati o si perdono nella filiera alimentare: è quanto viene affermato nella **Carta di Milano**, sottoscritta da cittadini, associazioni, imprese e istituzioni per affermare il diritto al cibo come diritto umano fondamentale, in concomitanza con Expo2015.

Un tema di grande attualità attorno al quale **ASL, Città metropolitana di Milano e LIUC** hanno avviato una collaborazione. Di questo si parlerà nell'ateneo castellanese **mercoledì 17 giugno a partire dalle 14** con un convegno dal titolo **“Ridurre gli sprechi: un obiettivo raggiungibile?”**.

Obiettivo dell'iniziativa, in cui verrà dato ampio spazio all'aspetto della **ristorazione scolastica**, è avviare un percorso condiviso con le diverse istituzioni profit e no profit per individuare delle strategie per il recupero e la redistribuzione di quanto viene sprecato, pur con la convinzione che l'educazione alla consapevolezza sul valore del cibo rappresenta l'elemento fondamentale da sviluppare.

Il convegno è promosso dal **Master in Food Management – MAFOOD** della Liuc, un corso finalizzato a mettere in contatto l'aspetto tecnico – specialistico del settore food con quello manageriale – economico, per formare i nuovi professionisti di cui il comparto ha bisogno. Un percorso di studi che è anche presente ad **Expo 2015**, ospite del **Cluster Cereali e Tuberi** dove alcuni dei partecipanti all'edizione in corso stanno effettuando uno stage come assistenti alle figure manageriali del Cluster.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it