

## A Glocalcibo contro lo spreco alimentare

**Pubblicato:** Giovedì 10 Novembre 2016



Nella **settimana Europea della riduzione dei rifiuti**, e nel giorno del Riuso a Varese, anche il festival Glocal, in corso in quei giorni, affronta la questione, nella sezione **GlocalCibo**.

### IL PROGRAMMA DI GLOCAL CIBO

Quest'anno il focus della settimana è contro lo spreco alimentare: nello stesso anno in cui l'Italia ha varato una legge ad hoc, grazie all'iniziativa di una varesina, **Maria Chiara Gadda**: non poteva perciò essere che questo l'argomento affrontato da GlocalCibo. Un argomento più ampio di quel che sembra, visto che la nuova legge coinvolge settori molto diversi, dall'imballaggio al catering.



Proprio per questo il panel che riguarda la legge, **sabato 19 novembre**, affronta a 360 gradi la questione: attraverso attori di buone pratiche, ma anche confrontandosi direttamente con la relatrice della legge italiana.

Il panel si articolerà in due parti: il primo, dalle 16 alle 17 si intitola “**Il packaging allunga la vita (dei cibi)**” ed è la presentazione di documento tecnico-divulgativo dell’Istituto Italiano Imballaggio, che aiuta a capire perché il packaging sia un attore fondamentale nella lotta allo spreco alimentare. Nella recente legge contro lo spreco di alimenti il packaging infatti è stato inserito tra gli strumenti che riducono le perdite di cibi in modo così importante da prevedere un fondo pubblico per finanziare progetti innovativi nel campo della shelf life dei prodotti alimentari e del loro confezionamento. Con il documento, **Marco Sachet**, direttore Istituto Italiano Imballaggio, presenterà anche esempi concreti di soluzioni di packaging progettate per ridurre le perdite di alimenti.

La seconda parte, dalle 17 alle 18, si intitolerà “Dalla norma alle buone pratiche” e sarà una conversazione tra Maria Chiara Gadda, promotrice della legge contro lo spreco Alimentare recentemente approvata dal parlamento italiano, e alcune tra le prime applicazioni della norma, tra case history e modelli nazionali: Con lei ci saranno infatti **Gabriella Ghigi** di Federcongressi&eventi, che promuove il progetto Food for Good, per recuperare i tanti alimenti che durante gli eventi non vengono consumati; **Dino de Simone**, che racconterà la sperimentazione nazionale, in collaborazione con Comieco, del progetto di “**family bag**” affidata a Varese, e Marco Sachet, direttore Istituto Italiano Imballaggio.

L’appuntamento è per il 19 novembre 2016 dalle 16 alle 18 al Salone Impero di Villa Panza, in piazza Litta 1. L’ingresso è libero e gratuito.

[Stefania Radman](#)

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)

