

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2590 del 03/11/2020

Nell'ambito dell'iniziativa Food Lab Trentino FEM racconterà una storia in tre puntate su come sia possibile ridurre l'impatto ambientale della produzione di cibo e la quantità di rifiuti generati

Tre webinar con laboratorio pratico per ridurre la nostra impronta alimentare

Venerdì 6, 13 e 20 novembre, dalle 17.30 alle 18.30, la Fondazione Edmund Mach organizza tre webinar per coinvolgere i cittadini sull'impatto degli alimenti sulla salute, guidandoli in una serie di azioni concrete per ridurre gli sprechi alimentari.

L'iniziativa si inserisce all'interno del progetto di ricerca col quale FEM rappresenta il Trentino nell'ambito della piattaforma europea Food 2030, che prevede l'impegno di raccogliere e veicolare in Europa le proposte e le buone pratiche del territorio trentino sui grandi temi del cibo e della nutrizione, promuovendo sinergie e allineare iniziative a livello europeo e locale.

Qualche mese fa FEM ha riunito intorno a un tavolo 60 partecipanti in rappresentanza del mondo produttivo, cooperativo, dei consumatori, delle associazioni, per identificare iniziative di ricerca e innovazione in Trentino che possano portare a migliorare la sostenibilità dei nostri sistemi alimentari in un futuro prossimo. Ebbene da questo dialogo è emerso che sono già in corso, in Trentino, numerose iniziative in ambiti come sostenibilità, conservazione della biodiversità e delle risorse montane, politiche alimentari sostenibili, ricerca e innovazione responsabili per coinvolgere i cittadini sull'impatto degli alimenti sulla salute, nonché azioni concrete per ridurre gli sprechi alimentari.

Dalla discussione è emersa tuttavia l'importanza di favorire la nascita di un'architettura istituzionale e organizzativa destinata a promuovere processi innovativi e a diffondere conoscenza e innovazione sui grandi temi della sostenibilità in ambito agroalimentare. Partendo dai moduli formativi sviluppati dal progetto Fit4Food2030, FEM racconterà una storia in tre puntate su come sia possibile ridurre l'impatto ambientale della produzione di cibo e la quantità di rifiuti generati (dal cibo agli imballaggi), con un'attenzione particolare alla sostenibilità dell'alimentazione e alla sua qualità nutrizionale.

Maggiori informazioni qui:

<https://www.fmach.it/CRI/info-general/comunicazione/eventi-CRI/Puoi-cambiare-il-destino-di-una-fragola>

Per partecipare ai webinar è necessaria la registrazione al link:

https://webinar_impronta_alimentare.eventbrite.it

Di seguito le date:

06/11/2020 ore 17.30-18.30: Da dove ha origine lo spreco alimentare?

13/11/2020 ore 17.30-18.30: Quanto è prezioso il cibo che mangiamo? E quello che viene "sprecato"?

20/11/2020 ore 17.30-18.30: Possiamo ridurre la nostra impronta ambientale a casa?

(sc)