

Grande Impero organizza giornata contro lo spreco alimentare

Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale, è da sempre schierata contro gli sprechi alimentari. Proprio per questo motivo, in vista della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, organizza una giornata per approfondire questo tema delicato e troppo spesso trascurato.

L'appuntamento con l'evento "Il nostro impegno quotidiano" è per venerdì 3 febbraio 2023 alle ore 9 a Roma, nella location dell'Esperienza Europa David Sassoli (Piazza Venezia, 6C). Il tema dello spreco alimentare e del cibo verrà affrontato sotto diversi punti di vista: dallo sport, alla politica, passando per l'educazione scolastica e arrivando, ovviamente, all'aspetto gastronomico.

Alla giornata parteciperanno anche 45 alunni del Liceo Villa Flaminia, che prenderanno parte a dei laboratori didattici a partire dalle ore 9:30. A seguire un'interessante tavola rotonda dal titolo "Soluzioni allo spreco alimentare" moderata dal giornalista Gioacchino Bonsignore e alla quale prenderà parte Francesco Lollobrigida (Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) insieme a tantissimi ospiti: Sen. Luca De Carlo (Presidente della 9ª Commissione permanente del Senato della Repubblica Agricoltura, turismo, industria e produzione agroalimentare), Antonella Rizzato (Presidente Glamour Food Spa Holding), Massimiliano Giansanti (Presidente Confagricoltura), Carlo Hausmann (Direttore Generale Agrocamera), Emanuele Marconi (Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA), Alberto Frausin (Presidente Federdistribuzione), Rosario Trefiletti (Presidente Centro Consumatori Italia), Andrea Belluzzi (Capitano Reggente Repubblica di San Marino),

Spazio anche ad un cooking show live e ad un incontro tra gli alunni del liceo, alcuni giovani sportivi e l'ex nuotatore e atleta Massimiliano Rosolino, che parlerà del legame tra alimentazione e sport.

Nel pomeriggio, poi, verrà presentata l'Associazione Meraki, che mira a promuovere la cultura del "pane autentico", della sana alimentazione e alla valorizzazione dei prodotti, le tradizioni e i sapori tipicamente italiani a tutela del Made in Italy. Il tutto, ovviamente, con un occhio sempre vigile alla lotta allo spreco e al consumo responsabile, oltre che all'inclusione e alle pari opportunità.

[Read More](#)