



Il rapporto del cibo con la salute è ormai un tema centrale della nostra vita quotidiana e vede un crescente interesse dei cittadini. Meno conosciuto è il rapporto tra quello che mangiamo e l’impatto con l’ambiente ed il clima. Circa il 37% delle emissioni di gas serra che comportano il riscaldamento globale sono dovute al sistema agro-alimentare. Quello che mettiamo nel piatto ogni giorno ha un ruolo importante per il futuro del nostro pianeta. Una buona notizia è che i cibi più salutari sono anche quelli che fanno più bene al nostro ambiente. Questo evento ha l’obiettivo di informare i cittadini, con una particolare attenzione ai luoghi dove consumiamo il cibo (mense scolastiche, aziendali, ristoranti) ed agli attori della ristorazione (chefs, operatori della distribuzione) e nutrizionisti su come affrontare questa sfida per la salute dei cittadini e dell’ambiente. Saranno presentate esperienze pratiche e significative su come si possono con buone pratiche del cibo ottenere risultati significativi in Italia ed in Europa.

Evento gratuito aperto al pubblico, previa registrazione. È possibile seguire l’evento anche da remoto. Maggiori informazioni: <https://bit.ly/3EHoc1Z>

Organizzato in collaborazione con:



Cibo e clima: una nuova sfida per il pianeta Roma, 22 ottobre 2022

AGENDA

Indirizzi di saluto

Claudia Pratelli - Assessora alla Scuola, Formazione e Lavoro, Roma Capitale

Claudia Guerrini – Commissione Europea, Agenzia esecutiva europea per il clima, le infrastrutture e l’ambiente (CINEA), LIFE Mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici

Moderatore: **RICCARDO VALENTINI** – Presidente Società Italiana per Scienze del Clima

Interventi di: **SIMONA CASTALDI** – Professoressa presso l’Università della Campania
“Il sistema agroalimentare e le sfide globali della sostenibilità del progetto EU SU-EATABLE LIFE”

SARA ROVERSI – Fondatrice del Future Food Institute
“Il ruolo della società civile”

ANDREA MAGNANI – Ricercatore Fondazione Barilla
“Il ruolo dei food providers: il progetto EU Climate Smart Chefs”

MARIA VINCENZA CHIRIACÒ – Ricercatrice presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici
“Un sistema integrato dall’azienda agricola al consumatore: il progetto EU SWITCH”

ALESSANDRO CAFORIO – Professore presso l’Università Telematica Internazionale Uninettuno
“Il Green Deal europeo: il progetto GreenSCENT per i cittadini”

Discussione ed interventi del pubblico