Comune di Sala Baganza

SERN

Studio E_Co Ecologia e Consulenza

PARTNER ASSOCIATO DI PROGETTO
Dussmann

FOOD 4 FUTURE
ENGAGING SCHOOLS AND FAMILIES TO COMBAT FOOD WASTE IN RURAL MUNICIPALITIES

ZERO WASTE DAYS

SALA BAGANZA

28 – 29 NOVEMBRE 2026

UN'AZIONE DELLA SETTIMANA EUROPEA
PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI
21–29 NOVEMBRE 2026

food4future-project.eu

SABATO 28 NOVEMBRE

17.00 · Sala convegni

Food4Future: insieme contro lo spreco

Saluti istituzionali e presentazione del progetto europeo **Food4Future**, introduzione alla **Settimana europea per la riduzione dei rifiuti** e proiezione di un video sulle iniziative antispreco del territorio.

A seguire · **Il valore del km zero**

Un intervento di approfondimento a cura di **Lisa Baldi** di Parma Sostenibile, di **Malda Murelli** del Gruppo di Acquisto Solidale di Sala Baganza e di **Lorenzo Giarelli**, Biodistretto Parma Bio Valley.

Al termine · **Daily Bread**

Visitabile gratuitamente dal 26/11 al 04/12 (in orari di apertura della Rocca)
Inaugurazione aperta a tutti il 27/11 ore 11.00

Visita libera alla mostra a cura di **CSV Emilia** in collaborazione con **Arpae**, **CSAC Parma** e **Eduiren**: un invito a riflettere sul cibo e sullo spreco alimentare attraverso gli scatti del fotografo **Gregg Segal**.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · SCANSIONA IL QR CODE

18.30 · Sala convegni

Il pane non si spreca: showcooking e degustazione

Il pane avanzato e gli altri avanzi possono diventare piatti nuovi e sorprendenti. **Bianca Maria Bellei**, insegnante e cuoca AICI, proporrà ricette e consigli pratici per trasformare ciò che avanza in idee gustose da portare in tavola.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · SCANSIONA IL QR CODE

PRENOTA IL TUO POSTO
Scansiona il QR code per prenotare

DOMENICA 29 NOVEMBRE

ORE 10.00 · SALA CONVEGNI

Cibo e spreco: conservare, recuperare e prevenire

Confronto sul rapporto tra cibo e spreco e sulle strategie per prevenirlo, conservare gli alimenti e recuperare le eccedenze.

INTERVENGONO

- In apertura, dott.ssa **Sara Chiussi**, fondatrice di Studio E_Co, partner del progetto **Food4Future**, presenterà le attività realizzate nel Comune di Sala Baganza
- Prof. **Luca Falasconi**, professore associato presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, da 25 anni si occupa di sostenibilità dei sistemi agroalimentari e di prevenzione dello spreco alimentare
- A seguire, proiezione di video sulle esperienze europee contro lo spreco alimentare

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · SCANSIONA IL QR CODE

11.30 · Circolo Vespini

Il gusto del recupero: showcooking

Idee veloci per recuperare gli avanzi più comuni segnalati dalle famiglie.

A seguire · **Aperitivo zero waste**

Un aperitivo antispreco ispirato a ciò che avanza più spesso nelle cucine delle famiglie: un'occasione per scoprire come trasformare gli avanzi in qualcosa di buono da condividere.

A cura di Dussmann Service che gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Sala Baganza

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · SCANSIONA IL QR CODE

13.00 · Circolo Enigma

Pranzo: gaspillata

Dall'idea iniziale alle esperienze realizzate: il Circolo Enigma racconta il percorso di Gaspillate e le iniziative già svolte. A seguire, un pranzo antispreco preparato con le eccedenze dei banchi alimentari: un'occasione per ritrovarsi a tavola e dare nuova vita ai prodotti.

Ingresso gratuito, con offerta libera. Bevande a pagamento.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · SCANSIONA IL QR CODE

IN COLLABORAZIONE CON

CSV Emilia · csac Università di Parma · arpae · eduiren · Circolo Vespini · enigma

Cofinanziato dall'Unione europea

FOOD4FUTURE (2025–2027) è un progetto europeo co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Single Market Programme. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la salute e il digitale (HADEA). Né l'Unione europea né HADEA possono esserne ritenute responsabili.

EUROPEAN WEEK FOR WASTE REDUCTION