

Programma evento 5 agosto 2015

Tendenze attuali e future nella valorizzazione degli scarti della filiera alimentare per la produzione di prodotti chimici, materiali e combustibili.

La mappa degli scarti

(presentazione e dimostrazione di una mappa interattiva che permette di individuare dove e che quantità di un determinato scarto venga prodotta in Europa)

- Prof. James Clark, University of York, UK

Dagli scarti della filiera alimentare a nuovi prodotti

-Nadia Plata, Eptes, Vevey, CH

(l'imprenditrice svizzera dell'anno 2013 illustrerà la tecnica innovatrice per l'estrazione di molecole ad elevato valore da scarti agro-alimentari alla base della sua azienda)

Da una economia lineare ad una economia circolare attraverso la valorizzazione degli scarti della filiera agroalimentare

-Lucinda Tolhurst, Lucid Insight, Oxford, UK

(la fondatrice di Lucid Insight illustrerà la catena di produzione e distribuzione del cibo dalla fattoria alla forchetta individuando la produzione di scarti in ogni fase ed esemplificando poi i vari modi di riutilizzo)

Film edibili da scarti di gamberi o pastazzo di agrumi

-Salvatore Raccuia, ISAFOM CNR, Italy

Scarti di frutta e verdura: la ruota della valorizzazione degli scarti

(la ruota verrà presentata nell'auditorium o al ricevimento in modo che I visitatori possano toccare, annusare ed eventualmente assaggiare i prodotti ottenuti dagli scarti)

-Thierry Talou, INP ENSIANET, Tolosa, France

“Bucce, scartri e Cucina Circolare”

-Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia, Italy

(proiezione e commento di un video sul recupero degli scarti in cucina)