



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO **P**ROFESSIONALE DI **S**TATO PER L'**E**NOGASTRONOMIA E L'**O**SPITALITÀ **A**LBERGHIERA
Via Gianola, snc • **FORMIA (LT)** • **ITALY**

C.F.: 81003890597

Telefono Istituto: +39 0771 725151 • Fax: +39 0771 720150 • Telefono Convitto: +39 0771 722125

Distretto n. 49

Codice Scuola: LTRH01000P • Codice Corso Serale: LTRH010504 • Codice Convitto: LTVC02000Q

Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme • Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools



URL <http://www.alberghierofornia.it>

eMailbox Istituto: ltrh01000p@istruzione.it • PEC: ltrh01000p@pec.istruzione.it

DS: dirigentescolastico@alberghierofornia.it • DSGA: direttoreservizi@alberghierofornia.it

Vice Presidenza: vicepresidenza@alberghierofornia.it • Convitto: convitto@alberghierofornia.it

Didattica alunni: didattica@alberghierofornia.it • Docenti: insegnanti@alberghierofornia.it



Formia, 27 settembre 2019

**Al Presidente SINU
Dott. Pasquale Strazzullo**

Oggetto: Richiesta patrocinio. Invito.

**Il CIBO è ORO
non spazzatura**



Il grande paradosso del benEssere

Anche quest'anno il nostro Istituto celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

Con la presente chiediamo il patrocinio alla Giornata e cogliamo l'occasione per invitarLa il giorno 16 ottobre 2019 alle ore 08:30 presso la Sala Convegni "Silvestro Lucciola".

Al termine della Giornata saremmo lieti di averLa gradito ospite al "Pasto antispreco".

Si ringrazia anticipatamente.

Il Dirigente Scolastico

-Dott.ssa Monica Piantadosi-

Firma autografa emessa ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 2, D.Lgs. n. 39/93



Telefono: +39 0771 725151
Fax: +39 0771 720150

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.^{ssa} Monica Piantadosi
eMailbox: dirigentescolastico@alberghieroformia.it

REFERENTE GIORNATA

Prof.^{ssa} Maria Solis
eMailbox: mariasolis@educazionealimentare.info
Mobile: +39 3483571698

PATROCINI



XXXIX
GIORNATA
MONDIALE
ALIMENTAZIONE



**Il CIBO è ORO
non spazzatura**



Il grande paradosso del benessere

16 ottobre 2019

Ore 08:30

Sala «Silvestro Lucciola»
IPSEOA «A.Celletti» FORMIA

RAZIONALE

La Giornata ha l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione le grandi contraddizioni che viviamo in materia di cibo.

Produciamo abbastanza cibo per l'umanità intera, ma la fame nel mondo conta ad oggi 821 milioni di persone e, allo stesso tempo, 2,1 miliardi di persone obese o in sovrappeso.

Due paradossi del benessere che, però, hanno un'altra contraddizione che deriva da stili di vita disequilibrati: lo spreco del cibo.

Per centrare gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 dell'ONU, ognuno nel suo piccolo, può contribuire ad un miglioramento concreto, partendo da ciò che mettiamo quotidianamente nel piatto, perché le scelte alimentari contano sia per la nostra salute che per quella del pianeta.

Alimentiamoci, dunque, il valore del cibo, perché «il cibo è oro» ed educiamoci, sia a non sprecare per non buttare cibo, sia a non consumare «cibo spazzatura» (junk food), perché «il cibo non è spazzatura».

Mangio, non spreco, dunque sono!
«Quel che facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma, se non lo facciamo, l'oceano avrebbe una goccia in meno»

Madre Teresa di Calcutta

PROGRAMMA

ore 08:45

Benvenuto

Dott.^{ssa} Monica Piantadosi
Dirigente Scolastico IPSEOA «A.Celletti» FORMIA

ore 09:00 - Collegamento Skype

Saluti

On. Maria Chiara Gadda
Commissione Agricoltura Camera Deputati

ore 09:15

Introduzione ai lavori

Prof.^{ssa} Maria Solis
Docente Scienza dell'Alimentazione
IPSEOA «A.Celletti» FORMIA

Prima sessione SPRECO DI CIBO E FAME

ore 09:30

IL CIBO: ORO O...SPAZZATURA?

Dott.^{ssa} Stefania Ruggeri
Nutrionista - Ricercatore
CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione ROMA

ore 10:00

SPRECHI ALIMENTARI E FAME NEL MONDO: L'INSOSTENIBILE PARADOSSO DEL CIBO.

Dott. Luca Falasconi
Docente di Politica Agraria
ALMA MATER STUDIORUM - Università di Bologna

ore 10:30

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: COME RIDURRE GLI SPRECHI

Dott.^{ssa} Francesca Giare
CREA
Centro di Ricerca Politiche e Bio-economia ROMA

ore 11:00

Pausa caffè antispreco

Seconda sessione FAME ED OBESITÀ

ore 11:30

LA SOSTENIBILITÀ IN CUCINA: I COMPORTAMENTI CHE FANNO LA DIFFERENZA.

Chef Luca Pieroni

ore 12:00

FAME, SPRECO ED OBESITÀ: IL CAMBIAMENTO INIZIA MANGIANDO SOSTENIBILE.

Dott.^{ssa} Marika Ferrari, PhD
Ricercatore
CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione ROMA

ore 12:30 - Collegamento Skype

IL MONDO CHE VORREI, FAME ZERO: QUALI PROSPETTIVE FUTURE.

Dott. Lorenzo Giovanni Bellù
Economista
Responsabile del gruppo di lavoro Prospettive Globali
FAO UN ROMA

ore 13:00

Discussione interattiva

ore 13:30
Pranzo antispreco