

PROGRAMMA

10:00 Registrazione dei partecipanti – Welcome Coffee

11:00 *“Un progetto per il futuro”*

Introduce **Massimo Mariotti** presidente SER.I.T. Srl

Le istituzioni a supporto del corretto atteggiamento nei confronti dello spreco alimentare. Progetto congiunto con la partecipazione di amministratori comunali, provinciali e regionali preposti alla salvaguardia dell’ambiente.

Intervento **Maurizio Alfeo** Direttore Generale SER.I.T. Srl

Intervento avv. **Riccardo Donà Domeneghetti** SER.I.T. Srl, “L’internazionalizzazione dei progetti europei”

13:00 *“Come evitare gli sprechi, come riutilizzare gli alimenti”*

Show cooking e degustazione a cura di **Leonardo Ramponi** executive chef del ristorante **Il Bersagliere**

Percorso enogastronomico delle eccellenze lombardo-venete con il contributo dei produttori regionali che aderiscono al progetto

15:00 *“Le attività commerciali nell’ambito del food ci aiutano?”*

Dibattito - tavola rotonda con i protagonisti del food

17:00 *“Medicina, salute, corretta alimentazione, spreco e riutilizzo”*

La tradizione a supporto delle nuove tendenze alimentari
A cura del dr. **Pietro Penati**, medico e presidente di EXCELLENCE for WELLNESS.

19:00 *Brindisi di Chiusura*