



FONDAZIONE
CORRIERE DELLA SERA



MILANO 2015

Convivio

A TAVOLA TRA CIBO E SAPERE

2013-2014

Lunedì 10 febbraio 2014 ore 20,30

Primo, non sprecare Andrea Segrè

Piccolo Teatro Grassi

via Rovello 2, Milano
MM1 Cordusio

Ingresso libero

solo con prenotazione
T 02 87387707
rsvp@fondazionecorriere.it

con la collaborazione di



Secondo l'ultimo rapporto curato da Last Minute Market con SWG, lo spreco alimentare domestico – cibo ancora buono che finisce direttamente nei rifiuti – vale lo 0,5% del PIL, quasi 9 miliardi di euro. Mentre l'ISTAT conta oltre 9 milioni di italiani che vivono, e si alimentano, sotto la soglia di povertà relativa.

Mille euro di cibo buono a testa, se la matematica non fosse un'opinione e il cibo si potesse effettivamente recuperare.

Vivere a spreco zero si gioca dunque fra due sostantivi che sono alla base dello stare al mondo: sostenibilità e rinnovabilità, ovvero durare e rigenerare. Una società fatta di uomini e donne che, nella riduzione al minimo dello spreco, dello sperpero del surplus, dell'eccedenza, vive per durare nel tempo rinnovandosi continuamente.

Andrea Segrè è professore di Politica agraria internazionale e comparata all'Università degli Studi di Bologna



www.fondazionecorriere.it
www.expo2015.org