



cheSpreco!

Togliamo il cibo dalla spazzatura

A partire dall'analisi degli sperperi e lavorando sulle ricette degli avanzi, il progetto si propone di trasmettere a studentesse e studenti di alcune scuole superiori trentine tecniche e azioni possibili per un'efficace riduzione delle eccedenze alimentari e per una più equa allocazione delle risorse.

lunedì
18 ottobre
2021
ore 10.30

ORE 10.30
INIZIO LAVORI



Saluti iniziali

Claudia Dolci (FBK - Unità Ricerca e Innovazione per la Scuola)

"Il perché di cheSpreco!"

Claudio Ferlan (FBK - responsabile scientifico del progetto cheSpreco!)

"Spreco e donazione alimentare"

Marco Lucchini (Fondazione Banco Alimentare)

"Il come di cheSpreco!"

Adolfo Villafiorita (Shair.Tech)

12.30
CHIUSURA LAVORI



ENTE
PROPONENTE



PARTNER



CON IL
CONTRIBUTO DI



**INCONTRO PLENARIO DI AVVIO
PROGETTO IN MODALITÀ
ONLINE**

ISTITUTI SCOLASTICI COINVOLTI

Liceo Classico Giovanni Prati
(Trento)

Istituto di Formazione Professionale Alberghiero
(Levico Terme)

Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige
(Trento)

Centro di Formazione Professionale
Enaip Alberghiero e Ristorazione
(Ossana)

Liceo Scientifico Sportivo Rosmini
(Rovereto)

PARTNER DI PROGETTO

Shair.Tech Srl