

LA RIVINCITA DEGLI “SCARTI”

Verso un utilizzo più consapevole del cibo

10

DICEMBRE 2025

Ore 09.00 – 13.00

PALAZZO DEL TURISMO

Via Leonardo da Vinci, 2 Bellaria Igea Marina (RN)

PROGRAMMA

09:00 – 09:45 Apertura lavori e saluti istituzionali

Dott. Filippo Giorgetti - Sindaco del Comune di Bellaria Igea Marina

Dott. Gianpiero Mancini - Direttore DSP AUSL Romagna

Dott. Gianluca Benini - Direttore Banco Alimentare Emilia-Romagna

**09:45 – 10:45 “Il ruolo della Regione Emilia-Romagna nel
contrasto allo spreco alimentare”**

*Dott.ssa Michela Bottazzi – Settore Politiche Sociali di Inclusione e
Pari Opportunità*

*Dott. Antonio Lauriola e Dott.ssa Anna Padovani – Settore Prevenzione
Collettiva e Sanità Pubblica*

Pausa lavori

11:00 – 12:00 “Cosa fare in cucina: accorgimenti per non “sprecare”

*Prof. Marco Gasperini e Prof. Marco Rossi – Istituto Professionale di Stato
“Sigismondo Pandolfo Malatesta”*

**12:00 – 13:00 “Apericiclo” e premiazione concorso “No Waste – cucinare
senza sprechi” al Palacongressi Bellaria Igea Marina**

*Gli alunni delle classi III degli Istituti Alberghieri della provincia di Rimini
parteciperanno al concorso “No Waste-Cucinare senza sprechi”.*

*I piatti saranno valutati da una giuria composta dagli chef Francesco Aquila
(vincitore ed. 2021 MasterChef), Azzuchef (Food-Influencer) e Fabio Marchei*



Comune Bellaria Igea Marina