

'Trasformare lo spreco alimentare in risorsa'. E' il titolo, si legge in una nota, della Conferenza che si terra' a Bruxelles nella sede del Parlamento europeo il 28 ottobre prossimo in occasione della prima Giornata Europea contro lo spreco. L'evento, sotto l'alto patronato della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del PE, e' promosso dalla Facolta' di Agricoltura dell'Universita' di Bologna e da Last Minute Market. (...)

"In occasione della conferenza - recita la nota - sara' sottoscritta la Dichiarazione congiunta sullo spreco alimentare che si prefigge di arrivare entro il 2025 a una riduzione di almeno il 50% della quantita' di sprechi alimentari a livello globale. (...)

La notizia:

http://www.agi.it/food/notizie/201010261500-eco-rt10217-alimentazione_ue_giornata_europea_contro_spreco_alimentare

Sull'argomento:

http://www.ilmessaggero.it/articolo.php?id=122809&sez=HOME_NOSTRISOLDI

<http://www.greenme.it/informarsi/eventi-e-iniziative/3345-giornate-europee-contro-lo-spreco-2010>

<http://temi.repubblica.it/casa/2010/10/25/la-cucina-del-riciclo/>

<http://www.ilfattoalimentare.it/sprechi-le-famiglie-italiane-butano-via-un-terzo-del-cibo-acquistato-ma-sono-veri-i-dati-di-repubblica.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/quanto-si-spreca-veramente-nelle-case-degli-italiani-cifre-e-ricerche-sono-troppo-superficiali.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/avanzi-non-solo-sprechi-ma-anche-solidariet.html>

Il website di Last Minute Market:

<http://www.lastminutemarket.it/>

Il sito di "Un anno contro lo spreco":

<http://www.unannocontrolospreco.org/>

Il sito del Prof. Andrea Segre (Univ. di Bologna):

Prima Giornata Europea contro lo spreco alimentare

Scritto da Administrator

<http://www.andreasegre.it/>

* * *

Da leggere:

<http://www.edizioniambiente.it/eda/catalogo/libri/584/>