



Il Valore del Cibo: Innovazione Sostenibile dalla Produzione al Recupero

Università di Pavia – Aula Foscolo
19 maggio 2026
15.30 – 18.00

L'iniziativa si inserisce nel programma del Festival dello Sviluppo Sostenibile promosso da ASviS e contribuisce in particolare agli obiettivi dell'Agenda 2030:

- **SDG 2** – Sconfiggere la fame
- **SDG 12** – Consumo e produzione responsabili
- **SDG 13** – Lotta al cambiamento climatico
- **SDG 15** – Vita sulla Terra
- **SDG 16** – Pace, giustizia e istituzioni forti
- **SDG 17** – Partnership per gli obiettivi

PROGRAMMA

15.30 – Saluti istituzionali

15.45 – Introduce e modera: Prof.ssa Carola Ricci, Delegata per Africa e Cooperazione, Università di Pavia

Sara Dipietro (Office for Sustainable Actions dell'Università di Pavia)

Promuovere la cultura e le buone pratiche di Sostenibilità all'Università di Pavia: l'Office for Sustainable Actions – OSA e il Progetto Food Hack

Luigi Vella (Azienda regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana)

Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile

Claudia Paltrinieri (Foodinsider)

Iniziative *green* nelle mense universitarie

Marco Lucchini (Fondazione Banco Alimentare ETS)

Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare

Nicola Lamberti (PlanEat)

Innovazione nei modelli di ristorazione collettiva: pianificazione digitale e prevenzione dello spreco alimentare in ottica SDG 12 dell'Agenda 2030

Giulia Franzoni - Graziano Rossi (DSTA dell'Università di Pavia)

Filiera corta e valorizzazione produzioni locali - orticoltura: l'esempio della Cipolla rossa precoce di Breme e del Carciofo dell'Oltrepò pavese

17.30 – Dibattito aperto con la partecipazione di Sara Boussetta (LDNC, OSA, UniPv) e Domiziana Carloni (UniPv, IUSS) e confronto con il pubblico

17.50 – Conclusioni alla presenza del Magnifico Rettore

Sintesi dei lavori e prospettive di collaborazione tra Università, istituzioni e imprese del territorio.

18.00 – Momento conviviale

Aperitivo sostenibile su misura, organizzato da PlanEat.

I partecipanti potranno indicare la propria preferenza fino a 48 ore prima dell'evento, in un'ottica di pianificazione responsabile e riduzione dello spreco alimentare.