

Contro lo spreco alimentare: il progetto LIFE FOSTER ospite a Terra Madre

27/04/2021

Per agire concretamente sulla prevenzione dello spreco alimentare, anche nel settore della ristorazione, è necessario avere strumenti che aiutino a misurarne la dimensione. In questo modo è possibile conoscere cosa viene buttato e quantificare la perdita di prodotto ed economica. Misurare lo spreco aiuta inoltre a risalire alle sue cause e a definire i comportamenti che possono essere adottati per prevenirlo e ridurlo.

Ma com'è possibile quantificare lo spreco alimentare in un ristorante considerando quello che avviene in cucina e in sala?

Come si possono abituare i professionisti del settore a lavorare tenendo conto di questo aspetto? E quali sono i benefici di questo nuovo modo di lavorare?

A queste e a molte altre domande risponderà **l'appuntamento targato [LIFE FOSTER](#)**, **il progetto di cui EnAIP Piemonte è partner attraverso la rete di EnAIP NET, ospitato dalla manifestazione di Slow Food Terra Madre Salone del Gusto: giovedì 29 aprile, ore 17.30, si terrà una conferenza tra ricerca, formazione e professione**, in cui attraverso interventi di Slow Food Europa, UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ENAIP NET e Federazione Italiana Cuochi verrà presentato l'innovativo applicativo web "Food Waste Flow Balance", sviluppato da UNISG nell'ambito del progetto LIFE FOSTER.

Si tratta di uno strumento di monitoraggio dello spreco alimentare nei ristoranti e nei centri di formazione per gli operatori del settore. La **App FWFB** consente di tracciare il flusso a partire dalla fase di stoccaggio della materia prima, passando per l'esecuzione della ricetta, fino alla somministrazione del piatto. Tramite l'App è inoltre possibile visualizzare il valore economico associato allo spreco generato e monitorarne l'andamento nel corso del tempo.

Con queste informazioni alla mano il ristoratore potrà così **capire dove è necessario intervenire concretamente per prevenire e ridurre lo spreco alimentare** e scegliere le soluzioni più adatte per migliorare le proprie procedure operative.

Quella elaborata dal progetto LIFE FOSTER è una risposta che fornisce soluzioni concrete

pienamente coerenti con la politica dell'UE volta a garantire l'applicazione dei principi dell'economia circolare alla gestione dei rifiuti alimentari.

La conferenza digitale ad accesso libero e in lingua italiana sarà trasmessa in diretta streaming sulla pagina Facebook [UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche](#) e sul quella del progetto [LIFE FOSTER](#).

IN ALLEGATO IL PROGRAMMA DEGLI INTERVENTI DELLA TAVOLA ROTONDA

*Autore: **En.A.I.P. Piemonte***