

## DESIGN PRACTICES AND TECHNOLOGIES FOR FOOD WASTE REDUCTION

BUONE PRATICHE DI PROGETTAZIONE  
E TECNOLOGIE PER LA RIDUZIONE  
DELLO SPRECO ALIMENTARE

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO 2015



Mercoledì 24 giugno 2015  
aula Castiglioni – edificio 9  
POLITECNICO DI MILANO  
Via Durando 10 - Campus Bovisa

**Per confermare la partecipazione**  
<https://www.eventi.polimi.it/#DesignFoodWaste>

Per maggiori informazioni  
[barbara.delcurto@polimi.it](mailto:barbara.delcurto@polimi.it)

Convegno finalizzato a raccogliere contributi e interventi provenienti dal mondo accademico e dal mondo industriale sul tema dei metodi e delle tecnologie per la riduzione dello spreco alimentare, orientato anche all'elaborazione di "big data" ottenuti da carte fedeltà e allo sviluppo di materiali e tecnologie per l'aumento della "shelf life" e dei prodotti alimentari freschi.

## PROGRAMMA

9.15 Saluti iniziali

**Alberto Cigada e Barbara Del Curto**,  
Politecnico di Milano

9.30 *Eccedenza alimentare: le principali evidenze e le direzioni di lavoro per la filiera*

**Marco Melacini**, Politecnico di Milano

10.00 *Design della comunicazione: i segni dello spreco*

**Valeria Bucchetti**, Politecnico di Milano

10.30 *Good food, good design: esperienze di progetto per la responsabilità alimentare*

**Laura Badalucco**, IUAV

11.30 coffee break

11.45 *Math & Food: tecniche e strumenti per la sostenibilità e la sicurezza alimentare*

**Matteo Longoni**, Moxoff

12.15 *Le buone pratiche nell'industria del bianco*

**Mauro Piloni**, Whirlpool

12.45 *Una spinta alla riduzione dello spreco alimentare: l'Associazione Sifood*

**Fausto De Angelis**, Associazione SiFood

13.00 PRANZO in collaborazione con banco alimentare e equo evento

14.00 Food Engineering@POLIMI

Introduce:

**Giovanni Azzone**,

Rettore del Politecnico di Milano

Intervengono:

**Maurizio Masi**,

Direttore del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "Giulio Natta"

Politecnico di Milano

**Cristina Masella**,

Direttore del Dipartimento di Ingegneria

Gestionale, Politecnico di Milano

14.30 *Overview delle innovazioni dei materiali e delle tecnologie del packaging per ridurre lo spreco alimentare*

**Luciano Piergiovanni**, Università di Milano

15.00 *Film polimerici con fasi cristalline nanoporose per l'aumento della shelf-life di frutta e vegetali*

**Gaetano Guerra**, Università di Salerno

15.30 *Apparecchiature per la cottura di alimenti: il loro ruolo nella riduzione della food Waste*

**Michele Simonato e Arianna Bozzato**, Electrolux Professional

16.00 coffee break

16.15 *Packaging innovativo per la sicurezza nella catena del freddo*

**Luigi De Nardo**, Politecnico di Milano

16.45 *Life Cycle Assesment e Innovazione*

**Luca Ruini**, Barilla

17.15 *Food Packaging: Approcci Innovativi per l'Active Packaging*

**Corrado Carretti**, Saes Getters

17.45 CONCLUSIONI

**Federico Pedrocchi**, giornalista RADIO 24