



Foggia,
26 maggio 2023

Comunicato stampa n. 7

Università di Foggia

**Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale
ed Eventi di Ateneo**

Via Gramsci 89/ 91
71122 Foggia

Oggetto:

Ridurre lo spreco alimentare: Università di Foggia e Comune di Accadia promuovono un corso intensivo internazionale. Il Rettore Lo Muzio: la soluzione non può prescindere da una maggiore consapevolezza e responsabilità sociale e dall'uso di buone pratiche

Foggia, 26 maggio 2023 — Partirà il prossimo 29 maggio e durerà 5 giorni il corso intensivo dal titolo "Food Waste management: from prevention to best practices" promosso dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia. Il corso è coordinato dal prof. Luciano Beneduce, docente di microbiologia agraria, e vedrà la partecipazione di 26 studenti provenienti dalla Latvia University of Life Sciences and Technologies di Jelgava (Lettonia) e dalla Stefan Batory Academy of Applied Sciences di Skierniewice (Polonia) oltre che dall'Università di Foggia. Docenti delle tre università partner si alterneranno per lavorare con metodi didattici innovativi, attività pratiche e sul campo allo scopo di completare il corso già iniziato in modalità on-line sulla piattaforma e-learning dell'Università di Foggia. Secondo la FAO, lo spreco alimentare si verifica quando alimenti adatti al consumo sono scartati per scelta o perché vengono lasciati deteriorare o scadere. La perdita e lo spreco di cibo si verificano in ogni fase della catena del valore alimentare globale. La rilevanza del corso BIP è legata a questo tema chiave per un'agricoltura e una produzione alimentare sostenibili, come evidenziato dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite il cui scopo è dimezzare, entro il 2030, lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e al consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post-raccolto. "Nel prossimo sessennio l'Università di Foggia sarà impegnata, con maggiore determinazione, nella realizzazione di progetti innovativi in collaborazione con Enti e Istituzioni del Territorio. - Ha dichiarato il Rettore Lo Muzio - Il progetto formativo di ampio respiro internazionale, che presentiamo oggi, rappresenta una sfida per le studentesse e per gli studenti chiamati ad apportare un contributo concreto sia sul piano economico ma, anche e soprattutto, migliorativo della qualità della vita dei cittadini. Ringrazio il prof. Beneduce, coordinatore del corso e, in particolare, il Sindaco De Paolis per la collaborazione offerta a questo importante progetto che si pone l'obiettivo fondamentale di creare una maggiore consapevolezza nei giovani e nella cittadinanza su un tema di responsabilità sociale, come quello dello spreco alimentare, ma che intende altresì promuovere l'adozione di

Dott.ssa Maria Rosaria Lops

Responsabile Servizio
Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale ed Eventi di Ateneo
Università di Foggia

mob. +39 328 35 96 64
ufficiostampa@unifg.it



percorsi virtuosi capaci di consolidare abitudini alimentari sane, per i cittadini e per l'ambiente." L'obiettivo principale del corso è creare un ambiente didattico collaborativo multidisciplinare in cui gli studenti acquisiranno conoscenze nella gestione dei rifiuti alimentari e le applicheranno per la definizione di possibili buone pratiche volte a prevenire e mitigare lo spreco alimentare in tutti i settori, dalla produzione al consumo finale. La professoressa, Milena Sinigaglia, Prorettrice vicaria e, fino a pochi giorni, fa Direttrice del Dipartimento DAFNE ha così dichiarato: "Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia è impegnato da tempo sul tema dello spreco alimentare e, in questa occasione, una partnership internazionale ci permette di sperimentare nuovi percorsi. Attraverso il confronto con le esperienze di studenti e Università straniere, possiamo restituire la dimensione globale del problema dello spreco alimentare cercando insieme ai nostri studenti di definire possibili soluzioni". "Questo corso intensivo multidisciplinare stimola noi docenti ad uscire dai nostri ambiti e a fornire agli studenti provenienti da paesi e culture diverse un ambiente di apprendimento orizzontale. Trattare in questo contesto una tematica complessa, come lo spreco alimentare è stimolante anche per il docente", ha dichiarato Luciano Beneduce, coordinatore del corso. Il corso si terrà presso la Biblioteca Civica di Accadia, una scelta in linea con la valorizzazione dei rapporti tra Università e Territorio, in particolare con le aree interne della provincia di Foggia. Un piccolo paese dei Monti Dauni, dotato di una biblioteca civica che offre spazi adatti ad un corso intensivo, un paesaggio naturalistico ricco di biodiversità e panorami unici e soprattutto di una comunità che tra tradizione ed innovazione, rappresenta un esempio virtuoso di riduzione dello spreco alimentare, in cui il chilometro zero, il riciclo dei residui alimentari per allevamento ed agricoltura, l'uso in cucina di ingredienti "rigenerati" in ricette tipiche sono parte della storia stessa del territorio. "Accadia ha offerto una convinta disponibilità e collaborazione ad organizzare questo corso: riteniamo importante affermare la "centralità delle periferie" (le cosiddette aree interne) agendo da co-protagonisti di formazione universitaria internazionale. Vogliamo candidare Accadia ed i Monti Dauni ad essere luoghi di accoglienza che, oltre per il turismo, e di recente per produzioni cinematografiche e televisive, possano essere una risorsa anche per il mondo della ricerca e dell'alta formazione", ha affermato il Sindaco Di Accadia, Agostino De Paolis. Con preghiera di cortese pubblicazione.

Dott.ssa Maria Rosaria Lops

Responsabile Servizio
Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale ed Eventi di Ateneo
Università di Foggia

mob. +39 328 35 96 64
ufficiostampa@unifg.it