

## “SAVING ENERGY FOR FOOD”

*ENERGIA RINNOVABILE E PRODUZIONE ALIMENTARE CRESCONO INSIEME*

**Giovedì 31 maggio 2012**

**Palazzo Giureconsulti, Camera di Commercio di Milano  
Piazza Mercanti, 2 Milano  
Ingresso libero**

**ORE 10.30 INIZIO LAVORI**

Buongiorno e ringraziamenti da parte degli organizzatori del convegno.  
Introduzione da parte del moderatore:

**PASQUALE SILVESTRO, Studio Associato Tonucci&Partners**

**Prof. Caserini**, Docente Politecnico di Milano ed esperto in cambiamenti climatici ed emissioni CO<sub>2</sub>;  
Breve introduzione sui cambiamenti climatici dati dalle emissioni di CO<sub>2</sub> causate dal comparto alimentare.

**Eva Alessi**, Responsabile sostenibilità WWF Italia;  
L'impronta ecologica, idrica nel settore della produzione alimentare. Quali le conseguenze e come prevenirla.

**Dott. Alessandro Pierantoni**, Consigliere APER  
Quale il contributo delle bioenergie nel contenimento dell'impronta ecologica

**Ing. Roberto Longo**, Blu Mini Power;  
Quale il contributo dell'energia del sole e del vento per una produzione più sostenibile.

**Ing. Dario Di Santo**, Presidente FIRE;  
Quale il messaggio da passare agli Energy manager di queste industrie, ma anche delle piccole e medie imprese che sono parte integrante del nostro sistema produttivo.

**Ingegnere Pieronnet, Energy TI**  
L'energia e la sua distribuzione.

Testata riconosciuta da



## PAUSA PRANZO

**Durante la pausa pranzo: degustazione prodotti biologici del Supermercato Mirtilla e dei prodotti a km 0 delle cascine lombarde**

## ORE 14.30 RIPRESA LAVORI

**Andrea Poggio**, Vicedirettore Nazionale Legambiente

**Costanza Pratesi**, Responsabile Area Ambiente FAI

Come il mondo delle associazioni ambientaliste può contribuire nella sensibilizzazione delle aziende alimentari verso una produzione meno impattante e più sostenibile per il nostro pianeta. Quale l'impegno di Legambiente e FAI in questo senso.

**Marco Baudino**, **Total Packaging**

Esempio concreto di come sia possibile produrre energia pulita e rinnovabile dalla fermentazione controllata in anaerobiosi degli scarti della produzione agro-alimentare. Opportunità per le piccole e medie imprese grazie alla modularità degli impianti.

**Dott. Gianni Loberti**, esperto alimentazione e proprietario del Supermercato biologico MIRTILLA.

L'importanza di un'alimentazione sana nel rispetto dell'ambiente

**Responsabile Coldiretti**

Come la produzione agricola o piccole aziende agricole stanno affrontando questa sfida e quali gli scenari futuri del settore collegata soprattutto alla biomassa.

## CONCLUSIONI FINALI

Testata riconosciuta da

