

## QUANDO LO SPRECO ALIMENTARE DIVENTA UNA RISORSA

*Lo scienziato Raffaele Mezzenga ne parlerà giovedì 3 aprile in un incontro nell'ambito del Terni Festival 2025*

Proseguono [gli appuntamenti con l'edizione 2025 del Terni Festival](#), l'evento organizzato dal Comune di Terni, tramite l'assessorato all'università, dall'Università degli Studi di Perugia e dall'Associazione per Terni Città Universitaria con il contributo della Fondazione della Carit.

**L'obiettivo del Terni Festival** è quello di avvicinare l'università e in particolare il Polo Scientifico e Didattico di Terni, alla città, agli studenti delle scuole secondarie del territorio (quest'anno per la prima volta anche a quelli di Narni, Amelia e Spoleto), al sistema delle imprese, in generale a tutti coloro che intendano dialogare e interagire con il mondo universitario e la sua cultura.

**Giovedì 3 aprile alle 17** nella sala del caffè letterario della BCT in piazza della Repubblica ci sarà un incontro aperto a tutti i cittadini su un tema di grande attualità, la trasformazione e il riutilizzo degli sprechi alimentari, con un relatore d'eccezione, uno degli scienziati più importanti in questo settore, il professor **Raffaele Mezzenga**, docente all'ETH di Zurigo.

Il titolo dell'incontro è **“Lo scarto sostenibile: dal food waste alle nuove tecnologie”**

*“Per ogni chilogrammo di proteine alimentari sprecate, tra 15 e 750 kg di CO2 finiscono nell'atmosfera. Con questa allarmante impronta di carbonio – spiega il professor **Raffaele Mezzenga** - lo spreco di proteine alimentari non solo contribuisce al cambiamento climatico, ma ha anche un impatto significativo su altri limiti ambientali, come i cicli dell'azoto e del fosforo, l'uso globale di acqua dolce, il cambiamento nella composizione del territorio, l'inquinamento chimico e la perdita di biodiversità. Ciò contrasta nettamente sia con l'elevato valore nutrizionale delle proteine, sia con la loro esclusiva versatilità chimica e fisica, che ne consente l'uso in nuovi materiali e tecnologie innovative. Nella conferenza in programma a Terni il 3 aprile, discuterò di come lo spreco di proteine alimentari possa essere valorizzato in modo efficiente non solo mediante la reintroduzione nella filiera alimentare, ma anche come modello per lo sviluppo di tecnologie sostenibili, consentendogli di uscire dalla filiera alimentare, alleviando così alcune delle sfide globali più urgenti”.*

[La terza edizione del Terni Festival 2025](#) è stata dedicata al tema **“Tecnologie e innovazione per un territorio in crescita”** e prevede cinque incontri mattutini con le scuole dal 20 gennaio al 28 aprile, due incontri pomeridiani aperti a tutti e un evento finale con la premiazione degli studenti e il concerto del Conservatorio Briccialdi.

**APR**  
**03**  
**2025**

**ORE**  
**17**

**BCT**  
TERNI



## **QUANDO LO SPRECO DIVENTA UNA RISORSA**

**LO SCARTO SOSTENIBILE:  
DAL FOOD WASTE  
ALLE NUOVE TECNOLOGIE**

**CONFERENZA  
RAFFAELE MEZZENGA**

**SCIENZIATO  
DOCENTE ALL'ETH DI ZURIGO**



A.D. 1308  
**unipg**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA

**ASSOCIAZIONE CULTURALE**  
per Terni Città Universitaria

