



26 OCTUBRE 2015. BARCELONA

Casa Convalescència, Recinte Modernista Sant Pau (Carrer de Sant Antoni Maria Claret, 171)

Programa

16:00h – Benvinguda, a càrrec de la Plataforma Aprofitem els Aliments.

16:10h – Visió internacional, a càrrec de Tristram Stuart de Feeding5k (Feedback Global).

17:00h – Visions regionals a càrrec de diferents experiències europees:

- **Saving Food, saving lifes**, Alex Theodoridis de *Boroume* (Grècia).
- **Proyecto Nevera Solidaria**, Álvaro Saiz de *GBGE Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkarte* (País Basc).
- **The community of food waste heroes**, Alice Codsí de *Food Surplus Entrepreneurs Network*.
- **Barcelona Comparteix el Menjar**, *Nutrició sense Fronteres* (Catalunya).
- **La Manduca no caduca**, Dani Vidal de *l'Associació Naturalistes de Girona* (Catalunya)
- **Gente bonita come fruta feia**, Joana Baptista de *Fruita Feia* (Portugal).
- **Dando la cara por el despilfarro alimentario**, Marisa Cuesta de *Foodsharing León* (Castilla y León).
- **LMM, como transformar el desperdicio en recurso**, Matteo Guidi, CEO de *Last Minute Market* (Itàlia)
- **Espigoladors: de fruta y verdura imperfecta nacen segundas oportunidades**, Mireia Barba d'*Espigoladors* (Catalunya).

18:15h – Pausa i renovació del compromís amb el Manifest Prou Malbaratar Aliments.

18:30h – Dinàmica de treball 'Cuinant Xarxes', a càrrec de Yolanda Jiménez, E1DOS.

19'30h – Taller-Còctel d'aprofitament i networking, presentat per Manel Sabés, Vicerector de Relacions Institucionals i Territori de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Accés al [formulari d'inscripció](http://apofitemelsaliments.wordpress.com)
apofitemelsaliments.wordpress.com
[#tejiendoredes @paaliments](https://twitter.com/paaliments)

Organitza:



Amb el suport de:

