

MAKEIT TASTY

COMUNICATO STAMPA 18 OTTOBRE 2021

Make It Tasty, l'evento contro lo spreco alimentare dedicato ai Millennials e alla GenZ, si svolgerà da EDIT, lunedì 25 ottobre 2021.

Il titolo di questa edizione è "*Make It Tasty 2021 - Creating Beauty From Food Waste*"

L'evento è nato nel settembre 2018 e si sono svolte tre edizioni, nel biennio 2018-2019. La quarta edizione dell'evento si svolgerà lunedì 25 Ottobre 2021 da EDIT in Piazza Teresa Noce 15/A.

Make It Tasty è l'evento contro lo spreco alimentare dedicato ai millennials e alla GenZ. In una prima parte, i partecipanti possono conoscere start-up, aziende, progetti di ricerca e associazioni del terzo settore, impegnate nella lotta allo spreco, creando uno scambio di idee, contatti e proposte. Successivamente, la possibilità di sedersi al tavolo per vivere la cena del ristorante una stella Michelin *Spazio7* preparata con quegli alimenti che per motivi estetici o commerciali vengono scartati: il cibo che scegliamo di mangiare è motore di cambiamento.

L'evento è suddiviso in quattro format:

#learninghub (ore 18-20): la possibilità di incontrare start-up, aziende agro-alimentari, associazioni e progetti di ricerca e conoscere le più innovative opportunità di business nella lotta allo spreco e confrontarsi con #innovators del settore. Ogni realtà avrà il proprio stand.

#facetoface: l'occasione per presentare il proprio progetto o idea di sostenibilità alimentare a un manager under 35 del settore. A disposizione solo 10 minuti: il tempo è poco, i consigli da ricevere molti. Ospite: *Carlo Alberto Danna - Founder & CEO di Morsy, Co-Founder Tela Blu.*

#theguestspeech (ore 20-21): l'esperienza di un esperto del settore: il modo per carpirne i segreti e la visione sugli obiettivi futuri nella lotta allo spreco alimentare e l'economia circolare legata al food. Ospite: *Franco Fassio, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Circular Economy for Food*

#thedinner (ore 21-23): vivi la cena di una brigata stellata, preparata con quegli alimenti che vengono scartati, seppur integri, per motivi estetici o commerciali. Un menù di quattro portate per godersi una grande cena e potenziare il proprio network. La cena sarà preparata dalla brigata del ristorante *Spazio7*, 1* stella Michelin.

Fornitori ufficiali della cena sono *Eataly Torino* e *Babaco Market*

Main Partner dell'edizione 2021 sono *Slow Food Piemonte e Valle D'Aosta, Morsy, EDIT Torino*. Sponsor Tecnico: *Wami Water, Carussin Wine, Agenzia Reale Cavour, Casa della Tuta*. Sustainability Partner: *Water To Food*. Fornitori ufficiali della cena: *Babaco Market e Eataly Torino*.

All'ingresso sarà obbligatoriamente richiesto il Green Pass.

I biglietti sono acquistabili solo online [qui](#).

Per il [programma ufficiale e gli ospiti, clicca qui](#).

[Qui il materiale per la stampa](#)

Contatti: press@makeittasty.it / 3397698241