

**MUSE Loop – Contaminazioni circolari,**

**la nuova rassegna dedicata all’economia circolare**

**Ciclo di tre appuntamenti in collaborazione con Eni - Circular Partner MUSE**

**21 ottobre, 18 novembre e 4 dicembre 2020**

**MUSE – Museo delle Scienze, Trento**

**Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria**

*“Per rendere reale la parola ‘sostenibile’ dobbiamo offrire alle comunità le conoscenze e gli strumenti per difendere se stesse”*

(Ikal Angelei, attivista)

**Dal cantautore Simone Cristicchi allo chef stellato Alfio Ghezzi, dall'architetto “green” Mario Cucinella alla fisica nucleare Gabriella Greison, passando per il viticoltore e influencer Ignazio Moser. Al MUSE arriva un nuovo palinsesto di attività e dialoghi a più voci per parlare di economia circolare e rendere sempre più concreta la parola sostenibilità. Tema del primo incontro: “Rifiuti che diventano utili”.**

Il percorso di cambiamento per un pianeta migliore passa dalle scelte individuali. Ogni piccola correzione dello stile di vita umano, che riduce al minimo gli sprechi, può fare una grande differenza per il futuro globale. È questo l’approccio dell’economia circolare, basato su processi di produzione virtuosi e poco impattanti per l’ambiente perché in grado di auto-rigenerarsi. È questo lo spirito con cui il **MUSE - Museo delle Scienze** abbraccia questa sfida e, in collaborazione con **Eni**, Circular Partner del MUSE, propone **“MUSE Loop - Contaminazione circolari”**, un ciclo di tre appuntamenti – **21 ottobre, 18 novembre e 4 dicembre 2020** – pensato per conoscere buone pratiche di sostenibilità e godere il museo in una atmosfera informale con dialoghi a tema ed esperienze pratiche.

**Ogni incontro si aprirà alle 17** con attività e laboratori legati ai temi della sostenibilità e del consumo critico e proseguirà alle 18.30 con un confronto tra esperti e relatori dai background più diversi - uno di formazione più scientifica, uno umanistica e un “outsider” – per conoscere nuove forme di economia, allenare il lato positivo di ognuno di noi e contribuire in questo modo a migliorare il futuro collettivo.

**Un dialogo divulgativo a più voci**: musicisti, scienziati, imprenditori, architetti e chef, chiamati ad affrontare i temi caldi dell’economia circolare da più punti di vista. A loro si affiancherà, di volta in volta, anche un esperto di Eni in materia di energie rinnovabili ed economia circolare.

Prima dell’incontro, il pubblico potrà prendere parte ad alcune attività a tema (degustazioni di acque e di cioccolata, laboratori di tessitura con filati riciclati, approfondimenti sulla dispersione della plastica e molto altro), con l’obiettivo di **accostare la “teoria” alla “pratica**” e capire che ogni piccolo cambiamento nel nostro stile di vita può avere grandi ripercussioni per il futuro del pianeta.

Ad inaugurare la rassegna, **mercoledì 21 ottobre**, saranno lo chef stellato **Alfio Ghezzi** e la fisica nucleare e divulgatrice scientifica **Gabriella Greison**, chiamati a confrontarsi con gli altri ospiti in una tavola rotonda dal titolo **“Rifiuti che diventano utili”**. Accanto a loro, sul palco del MUSE, saliranno **Adolfo Villafiorita**, creatore della app “Bring the food” contro lo spreco alimentare, e **Gianluca D’Aquila**, responsabile dello sviluppo degli impianti Waste to Fuel di Eni Rewind, che trasformano i rifiuti organici in biocarburanti e acqua.

Il secondo appuntamento, **mercoledì 18 novembre**, vedrà la partecipazione del cantautore **Simone Cristicchi**, autore da sempre molto attento a problematiche sociali e ambientali. Titolo dell’incontro: **“Diversità e/è forza. Cura di sé, cura degli altri, cura del mondo”**. Un tema che il musicista romano affronterà insieme a **Luca Mori**, formatore step-Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio, **Marco Avanzini**, responsabile della Sezione Geologia del MUSE, e Filomena Castaldo, esperta della biofissazione intensificata della CO2 con le microalghe - Eni R&D.

Il terzo e ultimo appuntamento di **“MUSE Loop”**, in programma **venerdì 4 dicembre**, si intitola **“Fine vita dello spreco”**. Un paradigma da recuperare assolutamente per evitare eccessi e sprechi. A parlarne saranno **Ignazio Moser**, influencer e amministratore delegato dell’azienda vinicola di famiglia che ha rivisto la filiera produttiva a salvaguardia dell’ambiente, **Mario Cucinella**, architetto leader nel campo di progettazioni legate alla sostenibilità ambientale e sociale, e **Emanuela Bozzini**, ricercatrice dell'Università degli Studi di Trento sulle politiche legate a cambiamento climatico, agricoltura e politica alimentare, a cui si affiancherà un formatore Eni di **Joule-scuola per l'impresa sostenibile**. A chiudere la rassegna, un momento musicale a cura di **The Gaudats**.

**Orari**

Attività alle 17, conferenze alle 18.30

**Tariffe e prenotazione**

Attività e conferenze gratuite, prenotazione obbligatoria.

**---**

**Il programma completo**

**21 ottobre 2020**

**Rifiuti che diventano utili**

I rifiuti non esistono. I componenti biologici e tecnici di un prodotto (i nutrienti, per stare alla metafora biologica) sono progettati col presupposto di adattarsi all'interno di un ciclo dei materiali, progettato per lo smontaggio e ri-proposizione. I nutrienti biologici sono atossici e possono essere semplicemente compostati. I nutrienti tecnici - polimeri, leghe e altri materiali artificiali - sono progettati per essere utilizzati di nuovo con un dispendio di energia minimo. Seguendo il percorso dell'economia circolare, ciò che gettiamo - i resti del nostro pasto, ad esempio - torna al principio, diventando di nuovo cibo. Questo non significa che sia giusto sprecare, al contrario è giusto ricordare che gli scarti organici di cibo e alimenti possono essere trasformati in compost, anche nelle compostiere domestiche, e dal compostaggio nasce un fertilizzante naturale che restituisce sostanza organica alla terra.

Intervengono:

**Alfio Ghezzi**, chef doppia stella Michelin

**Gabriella Greison**, divulgatrice scientifica e fisica nucleare

**Adolfo Villafiorita**, creatore della app “Bring the food” contro lo spreco alimentare

**Gianluca D’Aquila**, responsabile dello Sviluppo del Progetto Waste to Fuel - Eni Rewind

**18 novembre 2020**

**Diversità e/è forza. Cura di sé, cura degli altri, cura del mondo**

L’uomo moderno ha un’importante responsabilità negli attuali processi di trasformazione del pianeta. Dalla crisi alla realizzazione di nuove forme di economia, di arte, di design: dare priorità alla modularità, versatilità e adattabilità del prodotto affinché il suo uso si possa adattare al cambiamento delle condizioni esterne, ma anche utilizzo di materiali “diversi”, dati ormai per inutilizzabili, per creare nuova economia, sostenibile e portatrice di messaggi di sostenibilità. In questo modo, si vuole spronare la cittadinanza anche all’esercizio della positività: cercare sempre il lato positivo in un fatto negativo per migliorare il futuro collettivo.

Intervengono:

**Simone Cristicchi**, cantautore, attore teatrale e scrittore

**Luca Mori**, formatore step-Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio

**Marco Avanzini**, responsabile Geologia MUSE

**Filomena Castaldo**, esperta della biofissazione intensificata della CO2 con le microalghe - Eni R&D

Appuntamento in collaborazione con **tsm-Trentino School of Management**.

**4 dicembre 2020**

**Fine vita dello spreco**

Gran parte della materia trasformata in oggetti giace inutilizzata per la maggior parte della sua vita. Magazzini colmi di macchinari in attesa di essere dismessi, scatoloni in cantina pieni di vestiti con scarso valore affettivo, oggetti comprati e usati una volta l’anno. L'economia circolare guarda ai processi di condivisione di prodotti e oggetti (sharing economy), ma in realtà ha un passato antico e ci riporta alle buone pratiche già dei nostri nonni, intenti a riutilizzare e riciclare quanto si poteva, per non "buttare via nulla" e per non alimentare eccessi e sprechi. Un nuovo paradigma da recuperare, necessariamente, nel primo decennio del nuovo Millennio.

Intervengono:

**Ignazio Moser**, influencer e viticoltore

**Mario Cucinella**, architetto leader nel campo di progettazioni legate alla sostenibilità

**Emanuela Bozzini**, ricercatrice dell'Università degli Studi di Trento sulle politiche legate a cambiamento climatico, agricoltura e politica alimentare

Relatore Eni su **Joule-scuola per l'impresa sostenibile**

Momento musicale a cura di **The Gaudats**