



PROMOSSO
DA



POLITECNICO
MILANO 1863

**The Jetsons' Kitchen:
riciclo dei reflui di lavaggio per coltivazioni domestiche**

6 giugno 2018, ore 14.30 -17.30

Aula B2.2.10, Edificio B2, via Candiani 72

- 14:30 Introduzione alla cucina dei 'pronipoti'
Luciana Migliore, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, e Fiammetta Costa, Dipartimento di Design, Politecnico di Milano
- 15:00 Mangia, sporca, lava, rimangia: una proposta sostenibile di gestione dello scarico della lavastoviglie
Manuela Antonelli e Michele Di Mauro, Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale, Politecnico di Milano
- 15:30 Batteri in azione: biofilm e filtri biologici
Saverio Savio e Luciana Migliore, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Roma Tor Vergata
- 15:50 Il refluo della lavastoviglie alle piante piace!
Tassi di crescita e produzione
Alessandra Amati, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, e Klaudia Kasojevic, Dipartimento di Design, Politecnico di Milano
Ecofisiologia della lattuga coltivata indoor
Giacomo Cocetta e Antonio Ferrante, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Milano
- 16:30 L'acqua, il riciclo e le verdure: l'atteggiamento dei consumatori
Paolo Volonté, Dipartimento di Design, Politecnico di Milano
- 16:50 Verso il progetto:
Il design di Soluzioni ambientalmente sostenibili
Carlo Vezzoli e Lorenzo Lucchini, Dipartimento di Design, Politecnico di Milano
Scenari indoor e outdoor
Attilio Nebuloni, Matteo Meraviglia e Giorgio Buratti, Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

PARTNER



MAIN MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



CON IL CONTRIBUTO DI



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

