

I PREDECESSORI

NEGLI ANNI SCORSI SONO STATI PREMIATI PERSONAGGI DEL CALIBRO DI GUALTIERO MARCHESI, CARLO PETRINI, GIANNI MURA E MICHAEL WHITE

LA NOMINA MINISTERIALE

E' STATO NOMINATO PRESIDENTE DEL COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO DEL PROGRAMMA NAZIONALE DI PREVENZIONE DEI RIFIUTI DEL MINISTERO

«In prima fila contro gli sprechi e per valorizzare la cultura del cibo»

Le motivazioni del Garganello d'Oro al professor Andrea Segrè

È IN programma sabato alle 17.30, nella biblioteca comunale, la consegna del Garganello d'Oro ad Andrea Segrè, fondatore di 'Last minute market', presidente del Caab Bologna e ideatore del parco agroalimentare Fico Eataly World. Il premio, dedicato alla promozione della cultura del cibo, in passato ha visto premiati personaggi di spicco come Gualtiero Marchesi, Carlo Petrini, Gianni Mura, Massimo Montanari e Michael White.

L'EDIZIONE 2014 del riconoscimento va all'agroeconomista triestino, «per il suo apporto agli studi sui temi dell'alimentazione, dell'agricoltura, dell'ambiente e della sostenibilità e per il suo impegno contro lo spreco alimentare», come ha sottolineato il sindaco Daniele Manca, nelle motivazioni per l'assegnazione del premio. Motivazioni che abbracciano dunque i temi di studio e ricerca avviati da Segrè intorno alla so-

stenibilità come valore chiave nell'approccio al cibo e alla filiera agroalimentare, e si estende al suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, partita con l'intuizione del 'Last minute market' e culminata, nelle ultime stagioni, con l'avvio della campagna europea di sensibilizzazione 'Un anno con-

LA CERIMONIA

La consegna sabato alle 17.30, poi un dialogo con Massimo Montanari

tro lo spreco', con il lancio della Carta spreco zero (cui hanno aderito quasi un migliaio di pubbliche amministrazioni italiane), con la fondazione di Waste Watcher (primo Osservatorio nazionale sullo spreco e sulle abitudini alimentari degli italiani) e con la recente nomina a presidente del Comitato tecnico-scientifico del Programma nazionale di prevenzione dei Rifiuti varato dal ministero dell'Ambiente.

DURANTE la premiazione di sabato, Segrè sarà poi protagonista di un dialogo con lo studioso Massimo Montanari intorno ai temi della sostenibilità alimentare e del diritto al cibo. Nel corso dell'incontro l'agroeconomista aprirà anche una finestra sulle prospettive che l'imminente progetto legato al Parco Fico Eataly World potrà schiudere per il comparto in Emilia-Romagna e a livello nazionale: «Un'area di 80mila metri quadrati dedicata alle eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano e all'educazione alimentare che - spiega Segrè - potrà offrire uno straordinario progetto di educazione alimentare per i visitatori, italiani e stranieri, e schiudere ai giovani una sorprendente 'fattoria didattica' per conoscere e apprezzare le eccellenze dell'agricoltura italiana di qualità. Un progetto, dunque, capace di intrecciare cultura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente».



Sotto, il professor Andrea Segrè