

Assegnato ad Andrea Segrè il premio "Garganello d'oro"

BACCANALE La consegna avverrà sabato in Biblioteca. Il sindaco Manca: "Riconoscimento al suo impegno contro lo spreco alimentare e non solo"

Sarà l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di "Last minute market", presidente del Caab Bologna e ideatore del parco agroalimentare Fico Eataly World, ad aggiudicarsi il premio "Garganello d'oro per la promozione della cultura del cibo" del Comune di Imola, che 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 dunque 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. Lo stesso Manca consegnerà il riconoscimento sabato prossimo, alle 17.30, nella Biblioteca comunale imolese, all'interno del Baccanale; l'iniziativa è a ingresso libero. Motivazioni che abbracciano dunque i temi di studio e ricerca avviati da Segrè intorno alla sostenibilità 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 ulti-



Andrea Segrè è fondatore di Last Minute Market, presidente del Caab e ideatore di Fico Eataly World

me stagioni, con l'avvio della campagna europea di sensibilizzazione "Un anno contro 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 Agroalimentare Fico Eataly World potrà schiudere per il comparto agroalimentare in Emilia-Romagna e a livello nazionale: "Un'area di

80.000 metri quadrati dedicata alle eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano e all'educazione alimentare che - spiega in una nota 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 coltura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente".