

## BACCANALE A IMOLA | GARGANELLO D'ORO

### ANDREA SEGRÈ CONTRO LO SPRECO

Dopo chef come Gualtiero Marchesi o Michael White, scrittori come Gianni Mura o gastronomi come Carlo Petrini, solo per fare alcuni nomi prestigiosi, quest'anno il «Garganello d'oro», il riconoscimento assegnato dal Comune di Imola nell'ambito del Baccanale a chi si è distinto nella promozione della cultura del cibo, va ad Andrea Segrè, agroeconomista, professore universitario, fondatore di progetti come «Last minute market», presidente del Caab (Centro agroalimentare) Bologna e ideatore del parco agroalimentare Fico Eataly World che nascerà tra un anno. La motivazione ufficiale del premio recita: «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». Segrè ha fatto della sostenibilità e della lotta allo spreco alimentare le parole chiave del suo approccio al cibo e alla filiera agroalimentare, diventate impegno concreto prima con «Last minute market» (progetto partito dall'università di Bologna per far sì che i prodotti prossimi alla scadenza delle catene di supermercati vengano riutilizzati all'interno dei circuiti di solidarietà) poi con la fondazione di Waste Watcher, osservatorio nazionale sullo spreco e sulle abitudini alimentari. Recentemente Andrea Segrè è stato nominato presidente del Comitato Tecnico-scientifico del Programma Nazionale di prevenzione dei Rifiuti varato dal Ministero dell'Ambiente.

Il premio sarà consegnato dal sindaco di Imola Daniele Manca **sabato 22 novembre** alle 17.30 in biblioteca, e subito dopo il professore terrà un dialogo con Massimo Montanari sui temi della sostenibilità alimentare e del diritto al cibo, in cui Segrè illustrerà le prospettive dell'imminente realizzazione del parco Agroalimentare Fico Eataly World, un'area dedicata alle eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano e all'educazione alimentare.

