

SENSIBILIZZARE

Da sinistra, Luca Lorenzi, deputy regional manager Centro Nord di Unicredit, e il fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè



Sandro Gozi al Galvani

OGGI, dalle 11 alle 12.30, nella Biblioteca Zambeccari del liceo Galvani l'onorevole Sandro Gozi, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con deleghe alle Politiche e affari europei, incontra gli studenti per confrontarsi su temi legati allo sviluppo dell'Unione Europea.

PALAZZOLO A FICO

Lo chef anti-racket: «Porterò a Bologna la pasticceria siciliana»

UN PARCO agroalimentare con laboratorio di pasticceria siciliana annessa. E' ciò che il pasticcere Santi Palazzolo (foto), volto noto dell'anti-pizzo, porterà a Fico. Ieri, al Caab, il pasticcere siciliano ha firmato il contratto per uno dei 40 laboratori che troveranno spazio nell'oasi di Eatlyworld. «Tutte le aziende che verranno in contatto con il parco dovranno certificare e dimostrare di avere requisiti di bontà e legalità che sono fondamentali per poter crescere. Per la Sicilia



ci sarà la sua pasticceria, simbolo di cibo buono e giusto», spiega Tiziana Primori, vicepresidente di Eatlyworld. Dopo aver denunciato la richiesta di una tangente da 100mila euro da parte dell'allora presidente della Camera di Commercio palermitana, Roberto Helg, poi arrestato, Palazzolo volta pagina. «In molti dicono che il mio è stato un atto eroico - ha detto -, ma io ho messo in pratica un insegnamento: ciascuno deve fare la propria parte». Palazzolo porterà a Bologna «la Sicilia con una pasticceria tipica all'interno del parco». «Avremo un laboratorio di produzione. Pensiamo di assumere dalle 13 alle 15 persone», conclude.

v. m.

Cibo, acqua e sostenibilità Un altro anno contro lo spreco

Alimentazione, torna la campagna ideata da Andrea Segrè

di VALERIA MELLONI

LA LOTTA allo spreco alimentare non conosce stagioni. Torna per il quinto anno consecutivo 'Un anno contro lo spreco', la campagna di sensibilizzazione promossa da Last Minute Market e dal suo fondatore Andrea Segrè, dedicata a 'Stop food waste. Alimentare il futuro'. Una battaglia che può contare su una squadra molto ampia di sostenitori vecchi e nuovi, tra cui Unicredit, Comieco, Whirpool, Granarolo, Alce Nero, Conapi, Edenred, Conad, Ima e Day. La parola d'ordine è #azzeralospreco, incominciando dalla filiera produttiva.

«UN VERO e proprio pool di aziende, unite nella creazione di una community per la sostenibilità», dice Segrè alla presentazione dell'ampio carnet di iniziative ed eventi. Il primo sarà il 22 marzo

con la Giornata mondiale dell'acqua. Il giorno dopo, alla Cineteca, alle 17.30, sarà proiettata l'anteprima del docufilm 'Il bacio azzurro', dedicato all'inestimabile valore dell'acqua. Sotto la regia di Pino Tordiglione hanno lavorato attori

APPUNTAMENTO IN CINETECA
Il 22 marzo sarà proiettato il docufilm 'Il bacio azzurro' con Sebastiano Somma

come Sebastiano Somma e Claudio Lippi, accompagnati dalla musica di Amii Stewart.

IN ATTESA della proiezione all'Expo di Milano, altri appuntamenti porteranno ovunque il comandamento di Last Minute market: 'Primo non sprecare'

organizzerà pranzi e cene con cibo di recupero e a filiera corta con la griffe di famosi chef italiani. C'è poi Carta Spreco Zero che rende subito operative le indicazioni della Risoluzione del Parlamento europeo, sostenendo tutte le iniziative che recuperano, a livello locale, i prodotti invenduti e scartati per redistribuirli ai più bisognosi e organizzando corsi di educazione alimentare, anche con il sito Sprecozero.net.

LE NOVITÀ non sono finite. «Oltre alla Giornata mondiale della Terra (che si terrà il 22 aprile; ndr) - aggiunge Segrè - Sono iniziati i 'Diari dello spreco in Italia': per una settimana un panel di consumatori farà l'inventario di tutto ciò che viene sprecato quotidianamente nella nostre case». Perché per vincere la guerra allo spreco, si comincia dalle piccole battaglie quotidiane.

