CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera **Domenica 15 Ottobre 2017**



# I signori del cibo buono

## I premi «Bologna Award» dedicati alla sostenibilità alimentare. «È il futuro del pianeta»

di **Alessandra Dal Monte**

Che il cibo non sia solo cibo ma una questione connessa al futuro del pianeta è ormai chiaro. Per questo il «Bologna Award», premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare nato nel 2016 e promosso da Caab e Fondazione Fico, è tornato quest'anno con una novità. Oltre al vincitore — Matteo Dell'Acqua, ricercatore del Sant'Anna che mescolando la genomica alle tradizioni di 60 contadini etiopi ha prodotto nuove varietà di grano locale — ha premiato, ieri, cinque «City of food masters», dei «signori del cibo buono» impegnati a diffondere la cultura dell'alimentazione sostenibile. I nomi? Per l'Italia Licia Colò e il programma *Linea Verde*, mentre a livello internazionale l'artista Douglas Gayeton, l'insegnante e contadino urbano Stephen Ritz e Michiel Bakker, direttore di Google Food, portati a Bologna in collaborazione con il Future Food Institute. © RIPRODUZIONE RISERVATA

**In aula** Stephen Ritz con i suoi alunni: ha portato gli orti verticali in 5 mila scuole solo negli Usa

**Al lavoro** Michiel Bakker, olandese trasferitosi nella Silicon Valley, da 6 anni guida Google Food

### Stephen Ritz

## Il maestro che porta a scuola la magia degli orti verticali «Una pianta ci insegna tutto»

Gli orti verticali che hanno tinto di verde mezzo South Bronx e, ora, anche il Canada e Dubai sono nati per (merito di) una tragedia. «Tredici anni fa mia moglie e io abbiamo perso due figli, uno prima e uno dopo il parto. Io facevo l'insegnante in una scuola difficilissima, in cui ogni giorno c'era una rissa. Qualcuno mi ha spedito una scatola di semi, forse per consolarmi, e io l'ho nascosta dietro il radiatore in classe. Una mattina un ragazzino stava per tirare fuori una pistola, ma gli è caduto l'occhio su qualcosa di giallo: i bulbi erano diventati bellissime giunchiglie. La rissa è stata sventata e io ho deciso che avrei continuato a far crescere fiori. Con i miei studenti».

Oggi Stephen Ritz è l'insegnante e contadino urbano più famoso d'America: i suoi orti idroponici, che non usano la terra ma soluzioni organiche in modo da crescere in verticale, sono diventati un progetto chiamato «Green Bronx Machine», arrivato in cinquemila scuole nei soli Stati Uniti e in grado di creare, a New York, duemila e 200 posti di lavoro.

In pratica i ragazzi diventano piccoli agricoltori, coinvolgono le loro famiglie, imparano a mangiare sano e a cucinare, e alla fine vendono quello che coltivano, togliendosi dalla strada. «Un vero e proprio modello di comunità agricola, ma in città», racconta Ritz, che nel frattempo ha anche scritto un libro bestseller, *The power of a plant*.

«Coltivare è il miglior modo di andare a scuola, una pianta insegna tutto, storia, geografia, scienze, arte», dice. «A maggio sarò di nuovo in Italia per il forum Seeds&Chips, inizierò sicuramente qualche progetto anche da voi, dopo il Canada e il Medioriente». La sfida del futuro? «Mangiare meglio e mangiare tutti. Si può, ma serve una nuova consapevolezza: il cibo buono non è quello perfetto. È quello coltivato bene».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> Mangiare meglio e mangiare tutti. Si può, ma serve una nuova consapevolezza: il cibo buono è quello coltivato bene

### Michiel Bakker

## Il manager sceglie il menu per tutti i dipendenti di Google «Provate la farina di caffè»

Un'app interna per scegliere il pranzo, un menù che cambia ogni giorno e cartelli con una lista di 19 allergeni e potenziali intolleranze per ogni piatto. L'uomo a cui chiedere che cosa si mangia in uno dei più grandi colossi del tech è lui, Michiel Bakker, olandese ora cittadino della Silicon Valley.

Dopo 17 anni come manager negli hotel Starwood ora, da sei, guida Google Food, il programma che non solo decide che cosa finisce nel vassoio degli oltre 60 mila Googler nel mondo ma anche le «buone pratiche» per sprecare meno e acquistare meglio. Quindi, oltre a locale e bio (che comunque non sono una religione, «per noi la parola chiave è produzione responsabile»), in Google si usano categorie come «basso livello trofico».

«Privilegiamo, in pratica, quello che si trova ai primi livelli della catena alimentare. Piante, legumi, grani. Scegliamo solo pesci allevati in modo sostenibile, come la trota di mare, e da poco abbiamo introdotto un nuovo ingrediente, la farina di caffè: viene dalle bacche, che di solito si buttano».

La giuria ha premiato Bakker proprio per gli sforzi anti-spreco, che porta avanti con l'aiuto di startup specializzate — «Abbiamo un sistema per pesare e tracciare tutto il cibo che passa in cucina, poi i nostri team analizzano i dati: ogni sede è obbligata ad avere il suo piano di gestione degli scarti». E poi, non ultimo, c'è l'*interior education*, l'educazione al mangiar bene dei dipendenti.

«Cerchiamo di indurli a scegliere il cibo più sano con piatti belli e colorati. Poi, certo, serviamo anche pizza e bistecca, ma facciamo in modo che siano una coccola, non la norma».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> Privilegiamo tutto ciò che si trova ai primi livelli della catena alimentare, soprattutto quando si parla di specie marine

**Verona**

## Rana, la festa degli 80 anni tra i dipendenti

Una Renault 4 d'epoca, grigia, targata con la sigla della città «Vr» identica a quella con la quale nel 1963 il celebre pastaio veneto iniziò la sua attività consegnando i propri prodotti ai «casolini» di paese. È il regalo che i dipendenti hanno voluto fare a Giovanni Rana (*foto*) in occasione dei suoi 80 anni che festeggia oggi. © RIPRODUZIONE RISERVATA

QN il Resto del Carlino
www.ilrestodelcarlino.it/bologna
e-mail: cronaca.bologna@ilcarlino.net
spe.bologna@speweb.it

# Bologna

Domenica 15 ottobre 2017

Redazione: via E. Mattei, 106 - Tel. 051 600.6801/6208 (notturno) - Fax 800.252871
■ Pubblicità: SpeeD - via E. Mattei, 106 - Tel. 051 6033889-6033890 - Fax: 051 60338500

IL PREMIO A PAG. 9

## Bologna Award In città i campioni di buon cibo e sostenibilità

QN il Resto del Carlino



## LA CITTÀ DEL CIBO

**OGGI I NUOVI ORTI**
IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE SI CHIUDE STAMATTINA ALLE 10,30 IN VIA FANTONI, 47 CON L'INAUGURAZIONE DI CENTO NUOVI ORTI URBANI

# Campioni della sostenibilità protagonisti al Bologna Award

*Un giorno di eventi e incontri per il premio di Caab e Fondazione Fico*

di CATERINA STAMIN

**È INCROCIANDO** la ricerca genomica alla sapienza rurale che il genetista **Matteo Dell'Acqua**, in collaborazione con la Biodiversity International e sessanta contadini etiopi di Melfa e Workaye, ha vinto la seconda edizione del Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare promosso da Caab e dalla Fondazione Fico, che si è tenuto a Palazzo d'Accursio lungo tutta la giornata di ieri. «Abbiamo chiesto ai contadini etiopi che non hanno una base scientifica – spiega Dell'Acqua –, di valutare 400 varietà di grano tradizionale, spiegandoci quali fossero i loro criteri di scelta. Abbiamo così raccolto 130mila dati e, incrociandoli con i dati molecolari derivati dal sequenziamento del dna delle varietà di grano, siamo riusciti a identificare le basi genetiche della conoscenza tradizionale contadina». In sostanza, un reciproco scambio: «loro hanno valutato il grano e noi abbiamo tradotto i dati in informazione scientifica – commenta Carlo Fadda di Bioversity International –, e il lavoro ha contribuito al miglioramento del livello di vita delle loro famiglie'.

**SONO** cinque gli ulteriori riconoscimenti assegnati da Bologna Award ai protagonisti internazionali della ricerca sul cibo sostenibile. Fra questi, il direttore del Google Food Service, **Michiel Bakker**, per le sue visioni sul cibo del futuro in rapporto a salute e sostenibilità. «Il cibo – sostiene Bakker –, è parte integrante della nostra organizzazione: è un elemento aggregante, avvicina le persone e, così facendo, ha un grosso impatto sull'intera comunità». Premiato poi il ricercatore **Stephen Ritz**, che negli ultimi dieci anni ha promosso l'educazione alimentare e la cultura degli orti nel Bronx di New York. «Vengo da un posto in cui c'è totale insicurezza sul cibo – spiega Ritz –, dove tutto è impacchettato, non ci sono prodotti freschi ed è altissimo il numero di disturbi alimentari». Il progetto di Ritz ha portato allo sviluppo di un centinaio di 'fattorie urbane' e coinvolto migliaia di ragazzi con l'obiettivo di abituarli a un'alimentazione sana, perché 'il mio prodotto preferito – sottolinea Ritz - sono i cittadini cresciuti biologicamente'. L'artista Douglas Gayeton con il suo 'The lexicon of Sustainability' ha raccontato storie di eccellenza sull'agricoltura sostenibile, sulla produzione locale e sulla valorizzazione dei territori rurali. Premiati anche la giornalista Licia Colò e la redazione di Linea Verde (presente Marco Menghini) per aver testimoniato nei loro programmi i valori della sostenibilità.

**INCONTRI, premiazioni e un lungo dialogo sul buon cibo e la sostenibilità si è snodato dalla piazza al Palazzo, dal mattino fino a sera. È la seconda edizione del Bologna Award, organizzato da Caab e Fondazione Fico, con il Comune, la Regione ed Enpam, che si è tenuto ieri. Si è cominciato al mattino, con il convegno 'Nulla di troppo... Q.B. Agroalimentare, alimentazione ed Etica', organizzato con il Rotary (Angelo Benedetti e Maurizio Marcialis). Presenti il ct della nazionale di ciclismo Davide Cassani, il docente di Marketing dei prodotti agroalimentari, Roberto Della Casa, il presidente di Caab e di Fondazione Fico, Andrea Segrè, il responsabile del settore freschissimi di Coop Italia, Claudio Mazzini, Claudio Ubaldo Cortoni, archivista della Comunità monastica di Camaldoli, e il farmacologo Mario Baraldi, presidente dell'omonima fondazione. Alle 12 tutti in piazza Maggiore per l'evento di Cefa, 'In the name of Africa' (una grande Africa fatta di piatti vuoti, sul Crescentone). Al pomeriggio, dopo la presentazione dell'Olio d'oliva dei colli bolognesi, la premiazione con il sindaco Virginio Merola, il ministro dell'ambiente Gian Luca Galletti e l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli. Vincitore 2017 è Matteo Dell'Acqua con un gruppo di contadini etiopi. Assegnati poi con il Future Food Institute i riconoscimenti 'City of food master' a Licia Colò, Marco Menghini, Stephen Ritz, Michiel Bakker e Douglas Gayeton. A seguire i dialoghi: 'Mediterraneo: il lessico della sostenibilità' (Douglas Gayeton, Elisabetta Moro e Marisa Fumagalli), 'Educazione alimentare: la sfida del secolo' (Stephen Ritz, Duccio Caccioni e Antonio Pascale), 'Le tribù del cibo, tra slow e junk food: come mangiamo, come ci nutriremo' (Marino Niola e Daniele Tirelli), 'Food global network: cibo per i millenials' (Michiel Bekker, Andrea Segrè e Antonio Cianciullo). Ha chiuso la giornata la lezione del vincitore, Matteo Dell'Acqua.**

In alto, il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti premia Licia Colò e il presidente di Caab e Fondazione Fico, Andrea Segrè, premia Michiel Bakker di Google Food. Qui sopra, in senso orario: Matteo Dell'Acqua e i contadini etiopi vincitori del Bologna Award 2017, in piazza Maggiore all'evento Cefa; lo statunitense Stephen Ritz e il gruppo dei premiati con Segrè e Sara Roversi

La cena di Bologna Award che si è tenuta ieri sera al termine degli eventi, alla Scuderia di piazza Verdi È la prima 'uscita' del locale dopo il cambio di gestione: il nuovo nome è 'Future Food Urban Coolab'