



Stampa Articolo

Bologna Award 2017: a Matteo Dell'Acqua (Scuola Sant'Anna) premio per sostenibilità agroalimentare



Like 5

Tweet

G+

BOLOGNA, 12 OTTOBRE – Il ricercatore italiano Matteo Dell'Acqua assieme agli agricoltori etiopi delle comunità di Melfa e Workaye, con uno straordinario progetto che incrocia la più avanzata ricerca genomica agli antichi saperi rurali, vince la seconda edizione di Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare che si celebra in occasione del World Food Day 2017, la Giornata Mondiale dell'alimentazione in calendario lunedì 16 ottobre.



Giovane e geniale studioso della Scuola Sant'Anna di Pisa, Dell'Acqua ha realizzato il progetto con la collaborazione dell'Università di Bologna e a Biodiversity International. Aspetto peculiare del Bologna Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio (15.000 euro) in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali. Il progetto di Dell'Acqua ha coinvolto una sessantina di contadini etiopi che avevano il 'compito' di valutare sistematicamente le caratteristiche di loro interesse in 400 varietà di grano.

Da questo lavoro sono stati derivati 190.000 dati in due settimane, a stretto contatto con i ricercatori. I dati raccolti sono stati poi incrociati con 30 milioni di dati molecolari derivati dal sequenziamento del Dna delle varietà di grano, riuscendo a identificare fattori genetici che hanno determinato l'apprezzamento da parte degli agricoltori, poiché i risultati andavano incontro alle loro migliori aspettative.

Sono cinque gli ulteriori riconoscimenti assegnati nell'occasione per l'impegno nella comunicazione dei valori della sostenibilità ad esperti fra i più noti del pianeta: il saggista e docente statunitense Stephen Ritz, autore del libro cult "The power of a plant", che negli ultimi dieci anni ha veicolato i suoi progetti di educazione alimentare per centinaia di famiglie del Bronx, crescendo studenti modello e straordinari orticoltori; il direttore di Google Food Services Michiel Bakker per le sue visioni di cibo "futuro", il videomaker Douglas Gayeton, di cui sarà proposta una mostra legata all'opera "The Lexicon of Sustainability". Riconoscimenti vanno inoltre alla giornalista e conduttrice Licia Colo' e alla redazione di Linea Verde Raiuno per aver testimoniato i valori legati alla sostenibilità nei loro programmi.

Una menzione speciale per l'attività socio-agricola e andata alla Coop. Sociale Il Bettolino di Reggio Emilia e alla memoria del fondatore di Sekkem Farm Ibrahim Abuleish.

Sabato 14 e domenica 15 ottobre appuntamento con Bologna Award Meetings: a Palazzo D'Accursio incontri e dialoghi per coltivare la cultura del cibo con i vincitori di Bologna Award 2017 e con molti altri protagonisti come Marino Niola, Andrea Segre, Elisabetta Moro, Daniele Tirelli, Antonio Cianciullo, Marisa Fumagalli, Antonio Pascale, Duccio Caccioni. (@OnuItalia)

Spreco alimentare, ogni anno nei campi dell'Emilia-Romagna rimangono 83mila quintali di frutta e verdura

La denuncia di Andrea Segrè al convegno "Nulla di troppo" nell'ambito del Bologna Award 2017. "Basterebbero per sfamare 45mila persone per dodici mesi"



Nel 2015 in Emilia Romagna sono rimasti sui campi quasi 83.500 quintali di frutta e verdura, un residuo talvolta fisiologico ma che potrebbe sfamare 45mila persone per un anno intero (considerando un consumo medio pro capite di mezzo chilo di prodotti al giorno). Una cifra che, sommata a quella dei cereali non raccolti, sale a oltre 92mila quintali di cibo sprecato in regione a monte della filiera agroalimentare. Sono gli ultimi dati disponibili

(elaborazione Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Università di Bologna su dati ISTAT) diffusi dal presidente del Caab Andrea Segrè, nell'ambito del convegno "Nulla di troppo Q.B., Agroalimentare, Alimentazione ed Etica", che anticipa la Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre e che si è tenuto sabato mattina a Bologna nella Cappella Farnese di Palazzo d'Accursio.

L'incontro ha inaugurato le attività della Commissione Agroalimentare del Rotary Distretto 2072 dell'Emilia Romagna, e ha affrontato il tema dello spreco alimentare a 360 gradi, analizzandone i risvolti economici, sociali e ambientali, ma anche i riflessi sulla salute e le implicazioni etiche. "A fronte di uno spreco nei campi che nel 2015, a livello nazionale, si attestava attorno al 3,5% rispetto al totale della produzione, l'Emilia Romagna con il suo 0,13% resta una regione virtuosa", ha detto ancora Andrea Segrè.

"Ogni mese le famiglie italiane spendono 30 euro per beni alimentari che non finiranno mai sulla tavola. Per misurare lo spreco reale, e non solo percepito, da novembre 2017 partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri *Diari di famiglia Waste Watcher*."

ANSA

ANSA.it › Emilia-Romagna › **Premiati i vincitori Bologna award 2017**

Premiati i vincitori Bologna award 2017

In mattinata convegno su spreco alimentare con Segrè e Cassani

Redazione ANSA

BOLOGNA

14 ottobre 2017

16:34

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione

Pubblicità 4w



NX HYBRID ICON



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - BOLOGNA, 14 OTT - La giornata di premiazione a Palazzo d'Accursio dei vincitori di 'Bologna award' e 'City of food Master' alle 18,30 - Matteo Dell'Acqua, Michiel Bakker, Stephen Ritz, Douglas Gayeton, Licia Colò e Marco Menghini - si è aperta con il convegno 'Nulla di troppo Q.B., agroalimentare, alimentazione ed etica', organizzato dal Rotary distretto 2072 dell'Emilia-Romagna. Tra i relatori il presidente Caab, Andrea Segrè, e il ct della nazionale ciclismo, Davide Cassani. "Quasi 83.500 quintali di frutta e verdura sono rimasti sui campi in Emilia-Romagna nel 2015 - ha detto Segrè - Un residuo che potrebbe sfamare 45mila persone per un anno. Per misurare lo spreco reale, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri 'Diari di famiglia' Waste watcher, realizzato con Unibo e Swg".

Cassani ha raccontato com'è cambiata nel tempo la dieta di chi corre in sella: "Negli anni 40 e 50, si mangiavano anche 35 uova per ogni tappa del Giro d'Italia. Oggi abbiamo raggiunto un equilibrio".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi | Suggerisci