

IDEATO E PROMOSSO DA



CON IL PATROCINIO DI



Regione Emilia-Romagna



IN COLLABORAZIONE CON

CELEBRANDO
#GiornataMondialeAlimentazione



Bologna Award

Bologna Sustainability & Food
International Award
6^a edizione

RASSEGNA STAMPA

16 OTTOBRE 2021, 17 / 18 NOVEMBRE 2021

a cura di
Studio Vuesse&C

Lieta fine

19

L'italiana di Yale che fa fruttare la biodiversità

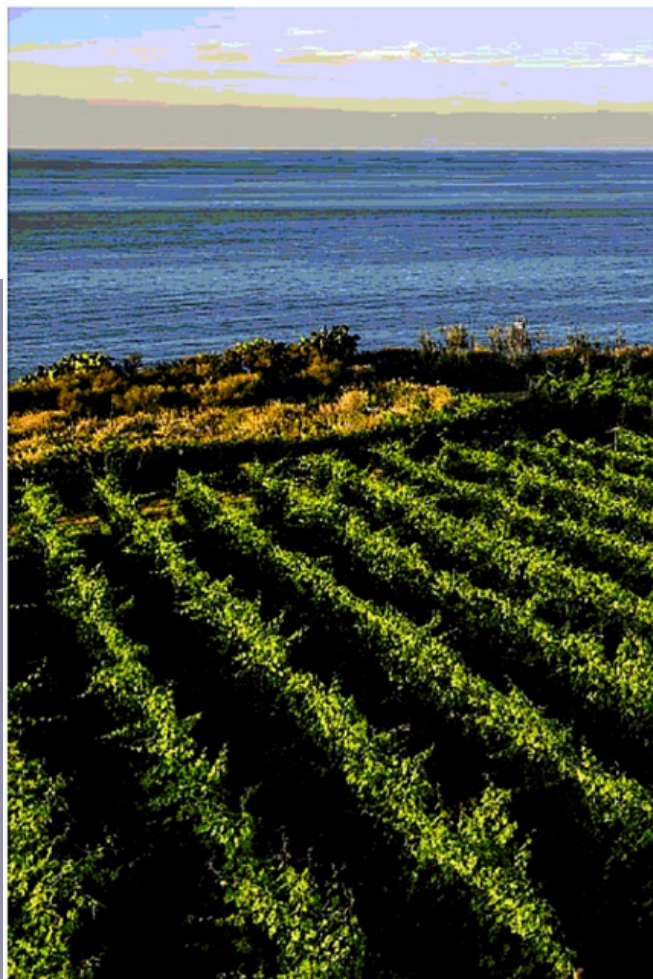


La pagina di
SARA GANDOLFI

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l'obiettivo di Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico. Il riconoscimento quest'anno è andato ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso la Yale University, e Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Consiglio Nazionale delle Ricerche Cnr. «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea - spiegano le motivazioni - aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. In particolare, gli studi di Nicita, portati avanti alla Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico».

Al contrario di quanto molti temono, e in base alle analisi dei dati di Nicita, la tutela della biodiversità a livello di paesaggio non porta a una diminuzione dei profitti, bensì contribuisce alla redditività delle aziende agricole. «Le stime sono ancora preliminari - sottolinea la ricercatrice associata presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici - ma i dati preliminari dimostrano che se aumentiamo la biodiversità si registra un aumento del valore dei terreni medio del 7%. E nelle aziende che producono colture permanenti - tipo vigneti, frutteti, foraggio - a livello di paesaggio si ha un impatto molto superiore, fino ad un aumento percentuale del valore dei terreni del 23%».

Lo studio condotto nei Paesi dell'Europa mediterranea - Portogallo, Spagna, Francia, Italia e Grecia - conferma peraltro che l'agro-biodiversità è ormai una necessità per far fronte ai cambiamenti climatici. «Prima - spiega Lea Nicita - si incentivavano le monoculture perché si pensava di ottenere economie di scala, ora questa idea è diventata obsoleta. Sia per chi stabilisce le policy sia per gli agricoltori. La diversificazione delle produzioni per far fronte ai cambiamenti climatici è ormai un'idea verso cui si sta muovendo la maggioranza degli attori che operano sul campo, coltivatori compresi al di là dei risultati di questo studio».



Un vigneto sul mare in Italia (Ansa)

Avenire

2 | L'economia civile

Avenire

MERCOLEDÌ 20.10.2021

idee



Ocean Disclosure Initiative: il progetto per la creazione di un "Blue Rating"

Si chiama Ocean Disclosure Initiative ed è una nuova metodologia per misurare l'impatto delle imprese sugli ecosistemi marini, ideata e progettata da Ona Ocean Foundation, realtà italiana che si occupa della salvaguardia dell'oceano, in collaborazione con SDA Bocconi, McKinsey & Company e CSIC. Un progetto tanto ambizioso e necessario: si considera che l'80% delle pressioni sull'ecosistema marino sono generate da attività industriali fatte sulla terraferma.



ECOLOGIA INTEGRALE

Condividere e riparare: la rigenerazione del bene comune

di Alessandro Zaccuri



L'originalissima rivisitazione delle opere di misericordia corporale nella riflessione di Giannozzo Pucci: «Altro che gesti devozionali, è un programma politico»

Non fosse stato per quell'incidente da ragazzo, Giannozzo Pucci avrebbe fatto volentieri il contadino. Non che di agricoltura non si sia occupato, intendiamoci: è stato tra i primi a impegnarsi per il recupero delle razze animali toscane minacciate dall'estinzione ed è stato il promotore della Fierucola, manifestazione che può essere considerata l'antesignana degli innumerevoli mercati a chilometro zero oggi diffusi in tutto il Paese.

Nato a Firenze nel 1944 e discendente da una famiglia di antica nobiltà, Pucci ha un tempismo tutto suo, che lo porta a giocare spesso d'anticipo rispetto all'opinione pubblica. È stato tra i pionieri del movimento antinucleare e animatore delle Liste Verdi nella stagione aurorale degli anni Ottanta. Intuitivo ed eclettico, è sempre pronto a lasciare presidenze e incarichi quando si accorge che la spinta ideale sta cedendo il posto all'opportunismo. «Così non corro il rischio di diventare uno specialista», scherza. In compenso, ha collezionato un'invidiabile serie di incontri con figure straordinarie, dalla mistica Angela Volpini a Lanza del Vasto (che lo ha iniziato alla nonviolenza), dal filosofo Ivan Illich a Masanobu Fukuoka, Wendell Berry, Vandana Shiva e altri protagonisti del pensiero ecologista. «Mi sono convinto abbastanza presto che dovevamo smetterla di parlare di economia alternativa - racconta -. A essere alternativa è semmai la tecnica, con la sua pretesa di contraddire i principi della morale naturale che ritroviamo nella morale cattolica. Bisogna prestare ascolto alle costanti universali di cui papa Francesco si è fatto portavoce mediante la *Laudato Si'*. Lo dico con piena convinzione: quell'enciclica è il gesto più importante che la Chiesa abbia compiuto negli ultimi secoli. Al tema dell'ambiente, che molti si ostinavano a considerare marginale, è stata riconosciuta un'urgenza etica che finalmente è sotto gli occhi di tutti e che nessuno può più permettersi di ignorare».

Sono le considerazioni che stanno all'origine di *La rigenerazione del bene comune* (pagine 90, euro 12,00), il pamphlet-manifesto con il quale Pucci lancia la sua "visione ecologica di governo". Come i precedenti, tra cui *La rivoluzione integrale* del 2017, anche il libro attuale è edito dalla Libreria Editrice Fiorentina, la storica sigla no-

ta per le opere di don Lorenzo Milani che Pucci ha rilevato nel 2004. «Di solito ci si preoccupa di proclamare la propria laicità - osserva -, ma la Lef non è affatto una casa editrice laica nel senso di distaccata fino all'indifferenza. Diffondere un messaggio ci interessa più che vendere migliaia di copie». A proposito di laicità: il filo conduttore della *Rigenerazione del bene comune* è costituito da un'originalissima rivisitazione delle opere di misericordia corporale. «Che per me sono un programma politico, non una rassegna di gesti devozionali o, peggio, un catalogo di buone maniere - rivendica Pucci -. L'unico modo per uscire dal conflitto tra le libertà individuali e lo Stato sta nel riconoscimento della comunità come luogo di autentica sovranità. Non sono io a sostenerlo, è la Costituzione a farlo quando, all'articolo 2, "riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo, sia nelle formazioni sociali". Questo non è un ideale astratto, è un'indicazione di governo che proprio attraverso le opere di misericordia può trovare applicazione concreta».

Si parte dai basilari «dar da mangiare agli affamati e da bere agli assetati», che Pucci integra con notazioni aggiornate alla situazione contemporanea. «Il cibo dev'essere sano - afferma - e l'acqua va sottratta da ogni forma, anche surrettizia, di privatizzazione. Senza dimenticare che l'esigenza di mettere le risorse idriche al riparo da contaminazione e inquinamento. Prima di donare qualcosa, insomma, occorre essere sicuri della sua salubrità. Se così non è, ci si impegna per rimediare». Come? «Anzitutto organizzandosi - ribadisce Pucci - e riconoscendo le competenze di chi, vivendo nel territorio, può suggerire interventi ancora più efficaci di quelli escogitati dagli esperti di turno. È in questo senso che si dovrebbe rivitalizzare la virtù ancestrale dell'ospitalità, a sua volta censita tra le opere di misericordia. Le città hanno trasformato tutti noi in pellegrini, adesso sta a noi di reagire rendendo nuovamente ospitali case e città. Il tratto distintivo di questa azione comunitaria sta nel superare l'iniziativa episodica per puntare al disegno d'insieme. Si visitano veramente gli ammalati riducendo l'impatto delle malattie e si visitano i carcerati coinvolgendoli nella transizione ecologica. Quanto al "vestire gli ignudi" non possiamo dimenticare come l'industria della moda a buon mer-

cato abbia responsabilità impressionanti nello sfruttamento dei lavoratori e nell'inquinamento». La rimodulazione più sorprendente riguarda la sepoltura dei morti. «Qui è la riflessione sullo scarto che si impone - avverte Pucci -. Ridurre i rifiuti comporta la necessità di evitare che la morte venga rifiutata. Le conseguenze sono molte, compresa quella di superare il modello delle necropoli standardizzate per tornare ai piccoli cimiteri di campagna, dove i corpi vengono affidati alla terra nuda o tutti al più in sacco di tela, in modo da essere riassorbiti dolcemente nel ciclo della natura. In parallelo, i disastri causati dal meccanismo dell'obsolescenza programmata possono essere contrastati introducendo l'obbligo della riparabilità. Anche gli oggetti, come gli esseri umani, vanno sottratti alla logica dello scarto». Nella Rigenerazione del bene comune Pucci si limita a elencare una serie di spunti, che chiedono di essere attuati nei diversi contesti. «Il pericolo da scongiurare - conclude - è che ci si pensi illudendo di sostituire un metodo con un altro metodo, magari un po' più virtuoso. Il vero bene comune, infatti, è un'esperienza di comunità, non una buona pratica alla quale adeguarsi». La Giuria della 6ª edizione di International Food & Sustainability Bologna Award ha appena deciso di conferire a Giannozzo Pucci il riconoscimento Bologna Award - City of Food Master 2021, istituito per individuare e valorizzare le personalità che si sono distinte nella sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, dell'educazione ambientale, della prevenzione degli sprechi.



Giannozzo Pucci è stato tra i pionieri del movimento antinucleare e animatore delle Liste Verdi nella stagione aurorale degli anni Ottanta. È promotore della "Fierucola", manifestazione antesignana dei mercati a km 0

orizzonti

► segue da pagina 1

Lo stiamo capendo giorno dopo giorno: nessuna transizione ecologica si realizzerà se non abbraccerà la giustizia tra le generazioni e con i poveri.

In preparazione ai giorni di Taranto è stato chiesto alle diocesi e ai territori di segnalare alcune buone pratiche: questi segni di speranza rivelano che la transizione ecologica è già germogliata. Non è utopia per il futuro. C'è una foresta silenziosa che cresce e che può essere raccontata: sono famiglie, comunità, associazioni, movimenti, imprese, cooperative, lavoratori autonomi, amministrazioni, istituzioni... che hanno scelto di far incontrare economia ed ecologia. La cura diviene la virtù indispensabile per le sfide odierne.

Una cosa è certa: Taranto non potrà essere un evento celebrativo né una fiera per mostrare che i cattolici sono migliori degli altri. La Settimana Sociale ambisce a fare da tappa perché il processo inaugurato da *Laudato Si'* possa farsi strada nel nostro Paese. La transizione ecologica ha bisogno della conversione dei cuori e di una nuova stagione di impegno sociale. Vuol essere un punto di partenza più che di arrivo. Una prova generale anche del cammino sinodale che si è appena aperto. Gli spi più che mai, è l'ora dei cattolici.

Bruno Bignami

© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA

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

Bologna

.. 12

MARTEDÌ — 12 OTTOBRE 2021 — IL RESTO DEL CARLINO

QW

Bologna

Bologna Award, così il gusto è sostenibile

Premiati ex aequo Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie global research fellow dell'università di Yale e Alessandro Matese del Cnr

di Francesco Moroni

Il Bologna Award, premio per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare nato in occasione dell'Expo milanese, quest'anno va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow alla Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro nazionale delle ricerche. Ma non solo, perché il riconoscimento ideato e promosso dal **Caab** - in sinergia con Fondazione Fico - va oltre e premia dei veri e propri ambasciatori della sostenibilità. Sono Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci, investiti del 'City of Food Master', mentre il riconoscimento alla carriera va a William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.



In Camera di commercio annunciati i vincitori del Bologna Award, promosso da **Caab** e Fondazione Fico

«**Bologna Award** è un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile - spiega Andrea Segrè, presidente di **Caab** e Fondazione Fico -. I vincitori di quest'anno confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030». La premiazione si terrà in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione, questo venerdì, nella Sala Anziani di Palazzo d'Accursio (alle 17,30). «Con tutto il rispetto per Greta Thun-

berg, questo premio è nato nel 2015, quindi credo che il professor Segrè sia arrivato prima - ironizza Valerio Veronesi, presidente della Camera di commercio -. Il Bologna Award è un'anticipazione di qualcosa che viene considerato come 'nuovo', ma che deve entrare sempre di più nel nostro lessico quotidiano: da soli non si va da nessuna parte». «Volevamo essere un ponte tra il 2015 e l'Expo di Dubai, che è stato rimandato: ci siamo riusciti - chiosa Alessandro Bonfiglioli, direttore generale di **Caab** -. E chissà che non riusciremo anche ad arrivare al prossimo...». I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e solidali. Alla presentazione a Palazzo della Mercanzia c'era anche il neo ambasciatore Patrizio Roversi: «Io penso sia importante una verifica concreta di quello che accade, una vera analisi economica, e di conseguenza anche politica, sul tema della sostenibilità».

GLI AMBASCIATORI

A Roversi, Sagramola, Ossini, Giannini, Valmori e Pucci il 'City of food master'

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il manifesto



Il valore economico della biodiversità

LEA NICITA'

Aumentare la sostenibilità dell'agricoltura e dei sistemi agroalimentari, proteggere la biodiversità e contrastare gli impatti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura attraverso politiche di mitigazione e adattamento sono le sfide a cui si prepara l'Europa negli anni a venire e sono considerate delle priorità dalla Politica Agricola Comune (Pac). L'importanza della biodiversità è evidenziata dall'adozione da parte della Commissione europea della strategia per la biodiversità al 2030 *Bring nature back into our lives*, finalizzata ad arrestare la perdita di biodiversità e alla protezione e ripristino degli ecosistemi al fine anche di accrescere la resilienza agli shock futuri. Tale strategia è in linea con gli obiettivi fissati dall'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite di riduzione della perdita degli habitat naturali e di preservazione della biodiversità riconoscendone anche il supporto alla sicurezza alimentare e alla mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici.

IL BACINO DEL MEDITERRANEO è una delle regioni dove gli impatti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura saranno più severi e la regione è stata riconosciuta come hotspot a causa dell'aumento del rischio di siccità. In futuro si prevede che i cambiamenti climatici causeranno nei paesi dell'Europa mediterranea ulteriori innalzamenti delle temperature, un aumento della frequenza ed intensità delle ondate di calore e una diffusa riduzione delle precipitazioni. Anche assumendo uno scenario di forte riduzione delle emissioni future di gas serra, gran parte del Sud Europa andrà incontro a una sostanziale desertificazione causata dall'aumento della frequenza e della durata dei periodi di siccità. L'impatto maggiore sarà sull'agricoltura pluviale e sebbene l'espansione dei sistemi irrigui sia vista come una possibile soluzione per soddisfare il fabbisogno idrico delle colture e contrastare gli effetti della siccità, la sua sostenibilità è messa in dubbio dalla scarsità della risorsa idrica che caratterizza la regione.

LE POLITICHE DI ADATTAMENTO dell'agricoltura ai cambiamenti climatici nei paesi dell'Europa mediterranea sono quindi di fondamentale importanza al fine di preservare gli agroecosistemi e assicurare uno sviluppo rurale sostenibile. Le misure di adattamento basate sulla conservazione della biodiversità costituiscono una strada percorribile per minimizzare i rischi e garantire la sostenibilità agroalimentare, considerata anche l'elevata diversità e l'alto valore ecologico che caratterizzano gli agroecosistemi dei paesi del Mediterraneo. La biodiversità ad ogni livello, dalla diversità genetica a quella degli ecosistemi supporta la capacità dei sistemi agricoli di offrire servizi ecosistemici di fronteggiare stress e shock, inclusi quelli legati al clima. È ciò avviene su diverse scale spaziali e temporali. Il livello di biodiversità all'interno dell'azienda agricola o la complessità del mosaico agricolo, contribuiscono all'offerta di quei servizi ecosistemici cruciali per la produttività dell'agricoltura.

IL LEGAME TRA BIODIVERSITÀ E RESILIENZA del settore agricolo dei paesi dell'Europa mediterranea è l'oggetto del progetto Climate Change Resilience of Agricultural Systems (Cras) finanziato dalla Commissione europea con una borsa di ricerca individuale nell'ambito del programma Marie Skłodowska-Curie Actions. Il progetto da me svolto presso il Centro Euromediterraneo per i Cambiamenti Climatici (Cmcc) e la Yale School of the Environment costituisce un'occasione di collaborazione fra le istituzioni euro-



pee e il prestigioso ateneo statunitense. Esso si propone di stimare l'impatto dei cambiamenti climatici sul settore agricolo, valutando l'importanza della preservazione della biodiversità per aumentare la resilienza degli agroecosistemi nell'Europa mediterranea.

I RISULTATI DELL'ANALISI EMPIRICA dimostrano che la biodiversità, misurata attraverso indici di diversità di uso del suolo agricolo, contribuisce in maniera significativa al valore dei terreni e alla redditività delle aziende agricole. L'impatto positivo della biodiversità si riscontra sia misurando al livello della singola azienda, sia prendendo in considerazione la complessità del mosaico agricolo. Al livello di paesaggio ciò conferma il valore economico dei servizi ecosistemici che originano al fuori dell'azienda agricola e ne condizionano e influenzano positivamente la redditività. Inoltre, la presenza di aree naturali e semi-

naturali intorno all'azienda agricola ha anche un impatto positivo sul valore dei terreni. I riscontri ad oggi ottenuti confermano che la complessità del mosaico agricolo, caratterizzato da varietà di usi del suolo (colture) e dalla presenza di aree naturali e semi-naturali, genera degli spillover positivi per l'azienda agricola e contribuisce positivamente alla sua redditività. L'evidenza empirica riscontrata ha forti implicazioni di policy: attesta infatti non solo l'utilità delle politiche di preservazione della biodiversità del paesaggio agrario e degli agroecosistemi, ma ne quantifica anche il valore economico. L'analisi condotta consente anche di mappare la distribuzione di questi benefici sul territorio, dove non risultano uniformemente distribuiti. Si evidenziano infatti aree geografiche caratterizzate da un elevato livello di rischio ambientale, legato sia all'impatto dei cambiamenti climatici che

a un tasso ridotto di biodiversità. Proprio queste zone potrebbero maggiormente beneficiare di politiche di preservazione e presidio della biodiversità. Con le nostre ricerche siamo in grado di produrre indicatori utili al legislatore per le strategie normative a sostegno delle migliori performance quali-quantitative delle aziende agricole: una via utile ad aprire nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. Preservare la biodiversità, quindi, permette di incidere positivamente sugli aspetti economici della produzione agricola: una consapevolezza che auspichiamo possa essere ben presente nell'ispirazione dei policy makers e delle governance del mondo.

* Fondazione Cmcc-Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici, Ifc-Cmcc European Institute on Economics and the Environment (Eie)

Al «Bologna Award» per il cibo sostenibile



La sesta edizione di «Bologna Award», il Premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare che si tiene oggi e domani (a Palazzo d'Accursio), è focalizzata sulla lotta ai cambiamenti climatici. I vincitori designati dalla giuria, coordinata dall'agroeconomista Andrea Segrè, sono espressione delle ricerche mondiali in tema di produzione agroalimentare sostenibile. Sono Lea Nicita (ricercatrice alla Yale University e autrice dell'articolo qui a fianco) e Alessandro Mateso, coordinatore dell'Istituto di Bio-economia al Cnr. «Le loro ricerche - si legge nella motivazione - entrano focalizzate sui paesi dell'area euro-mediterranea aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico».

Secondo uno studio pubblicato sulla rivista Science, gran parte della Spagna e l'intera Sicilia rischiano la desertificazione.

L'impatto dei cambiamenti climatici sull'agricoltura dell'area sarà molto severo. Il Sud Europa rischia la desertificazione a causa della siccità

Se la temperatura globale si alzerà oltre i 5 gradi, il deserto si espanderebbe in tutta la Spagna meridionale e in Sicilia.

Con un innalzato di 1,5 gradi, che ripeterebbe gli Accordi di Parigi, comporterebbe una significativa espansione del deserto.

Un progetto di ricerca sul legame tra biodiversità e resilienza dei terreni agricoli. Trattare bene il suolo fa bene anche all'economia

Nella foto Juli Gariapanella sua fattoria del sud India, dove le coltivazioni sono fatte nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità

LA SICILIA

Venerdì 15 Ottobre 2021 **LA SICILIA** 11

DOMANI GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

Così la biodiversità incide sulle economie agricole

Studio. Alla ricercatrice catanese Lea Nicita il premio **"Bologna award 2021"** per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare

CARMEN GRECO

Preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione: una stima essenziale per determinare le policies e gli interventi normativi a rafforzamento della biodiversità. È quello che ha dimostrato con i suoi studi Lea Nicita, ricercatrice associata del Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici a Venezia che oggi riceverà il **Bologna Award 2021** per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare (domani, 16 ottobre è la Giornata mondiale dell'Alimentazione) ex aequo con Alessandro Matese del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche.

Nella motivazione del premio sottolinea «l'importanza e il valore intrinseco, anche economico della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiori biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza a cambiamento climatico».

È una ricerca che la prof Nicita sta conducendo grazie alla borsa di studio Marie Curie che l'ha portata per un anno nella Yale School of Forestry & Environmental Studies, per collaborare con il prof. Robert Mendelsohn economista, uno dei massimi esperti mondiali di cambiamenti climatici.

«Si tratta - spiega la ricercatrice - di valutare la redditività delle aziende agricole in base alla complessità del mosaico agricolo nei Paesi dell'Europa mediterranea Portogallo, Spagna Francia Italia e Grecia. Valutiamo se determinati elementi, la prevalenza di una coltura rispetto ad altre, di diversi usi del suolo agricolo, la presenza di aree naturali o boschive siano rilevanti e contribuiscano alla redditività dell'impresa agricola, questo perché ci sono de-

"servizi ecosistemici" che originano al di fuori dell'azienda, come l'impollinazione, la qualità del suolo, la disponibilità di risorse idriche... e così via. Ho raccolto dati e fatto delle stime che sto ancora affinando, il Covid ha un po' rallentato tutto, la borsa di studio scadrà l'anno prossimo in agosto».

Quanto siamo in grado oggi di affrontare un cambiamento epocale verso la sostenibilità?

«La bacchetta magica non c'è io credo che il cambiamento debba arrivare dall'alto, ma anche dal basso. Dobbiamo impegnarci nel nostro piccolo a ridurre le emissioni e quindi i consumi energetici,

ci, lo sforzo, anche piccolo, di molti diventa, in aggregato, un passo di una certa entità».

I suoi studi riguardano i Paesi del Mediterraneo, sulla Sicilia che prospettive ci sono per l'agricoltura?

«Secondo le previsioni le precipitazioni si ridurranno e si accentuerà il problema della siccità aggravato dalle ondate di calore. Il rischio di desertificazione c'è in Sicilia, anche se dovessimo riuscire a ridurre le emissioni in maniera massiccia. Colture che adesso sono pluviali, cioè che non vengono irrigate se non con la pioggia, diventeranno irrigue. L'irrigazione cui oggi si fa ricorso



Lea Nicita
ricercatrice
associata del
Centro euro-
Mediterraneo sui
Cambiamenti
Climatici
Ha vinto la borsa
di studio
Marie Curie

in base al fabbisogno diventerà, invece una costante e questo, naturalmente, a fronte di una diminuzione della disponibilità idrica».

L'agricoltura del futuro come potrà affrontare queste condizioni climatiche?

«Si stanno studiando diversi si-

stemi per un utilizzo super efficiente dell'acqua. Alessandro Matese il ricercatore premiato con me si occupa proprio di sistemi irrigui di precisione allo scopo di utilizzare con la massima efficienza la risorsa idrica, le nuove tecnologie vanno a tamponare i problemi che man mano si presentano».

Gazzetta del Sud

Gazzetta del Sud Venerdì 15 Ottobre 2021

17

Sicilia

brevi

IL RICONOSCIMENTO

Ricercatrice siciliana oggi premiata a Bologna

● Sarà consegnato oggi, alle 17.30 a Palazzo D'Accursio, sede del Comune di Bologna il riconoscimento conferito alla ricercatrice siciliana Lea Nicita, attualmente impegnata a Yale University - School. «Le sue ricerche – recitano le motivazioni – hanno reso evidente il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione, una maggiore resistenza al cambiamento climatico». Il riconoscimento nella cornice del "Bologna Award 2021".



il Resto del Carlino

www.ilrestodelcarlino.it/bologna
e-mail: cronaca.bologna@ilcarlino.net
spe.bologna@speweb.it

Bologna

QN

SABATO — 16 OTTOBRE 2021 — IL RESTO DEL CARLINO

17..

Bologna

Caab e Fico, premio alla sostenibilità

Il 'Bologna Award' ex aequo a ricercatori che studiano la resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico

Con un focus riguardante lo sviluppo sostenibile, e una particolare attenzione dedicata alle biodiversità e alla produzione resiliente ai cambiamenti climatici, si apre lo scenario della sesta edizione di **Bologna Award - International Sustainability and Food**, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab e Fico, con il sostegno della Regione e il patrocinio di Comune, Camera di Commercio e della Fao.

I due vincitori, premiati ex aequo, rispondono ai nomi di Lea Nicita (ricercatrice presso la Yale University) e Alessandro Matese (Centro nazionale delle ricerche): con sguardo avanguardista, le ricerche condotte dai premiati puntano non solo a evidenziare il valore intrinseco ed economico delle biodiversità, ma anche all'individuazione di stra-

tegie di adattamento ai cambiamenti climatici attraverso l'agricoltura digitale e tecnologie di monitoraggio, come i droni con sensore.

«**Bologna Award** è una bussola, capace di indicare il futuro dell'agricoltura sostenibile - spiega il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè, che ha guidato la giuria della sesta edizione -. Bologna, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione, diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura: i vincitori confermano questa straordinaria vocazione».

Numerosi gli eventi oggi in programma per celebrare la giornata mondiale dell'alimentazione a Fico: inizio alle 11,30, nell'arena centrale del parco agroalimentare, con l'evento 'Primo non sprecare', dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentari e al riutilizzo degli avanzi in cucina. A seguire, dalle 12,30, la degustazione guidata di prodotti tipici Dop Igp e sostenibili promossa con la partnership della



La premiazione del **Bologna Award** si è tenuta ieri a Palazzo d'Accursio

ACCADEMIA FILARMONICA

Gallo e Geminiani, doppio concerto

Concerto in due turni, oggi pomeriggio, in Sala Mozart (alle 16 e alle 17,30 in via Guerrazzi 13). Nell'ambito del programma dell'Accademia filarmonica di Bologna, ad esibirsi saranno Gabriele Geminiani al violoncello e André Gallo al pianoforte.

Regione, dove non mancheranno gli assaggi di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico e mortadella in abbinamento con vini Doc del territorio.

«**Bologna** si conferma un vero e proprio laboratorio, in cui abbiamo capito quanto sia importante muoversi verso un sistema innovativo - ha commentato il presidente della Camera di commercio, Valerio Veronesi -. **Bologna Award** è un premio che rende omaggio anche alle imprese e che ci permette di augurare ai nostri figli un futuro migliore».

Giorgia De Cupertino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il primo raduno dei soci Aidedad per i bambini

Ha festeggiato il terzo anniversario nel migliore dei modi con il primo raduno nazionale dei soci (80 in Italia) a Bologna lo scorso weekend, con la collaborazione dell'Ausl: parliamo dell'Associazione italiana disordini da esposizione fetale ad alcol e droghe (Aidedad). La Fasd è una sindrome che colpisce i nati esposti all'alcol in gravidanza e si stima riguardi l'1% della popolazione globale. L'alcol è riconosciuto come una sostanza potenzialmente teratogena, in grado di indurre anomalie nello sviluppo embriofetale. Le conseguenze dell'esposizione prenatale comprendono effetti che includono disabilità e problemi di tipo fisico, mentale, comportamentale.



**QV LA NAZIONE
FIRENZE**

QV

SABATO — 16 OTTOBRE 2021 — LA NAZIONE

15..

IN BREVE**Sostenibilità ambientale
Due premi a Firenze**

Il ricercatore del Cnr di Firenze, Alessandro Matese (**nella foto**), e Giannozzo Pucci, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina, hanno ricevuto ieri il **'Bologna Award'**, il premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico. A Matese è stato assegnato per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare, per le sue ricerche che aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. A Pucci, invece, è andato il **Bologna Award 2021-City of Food Master** per la comunicazione della sostenibilità. Un riconoscimento che quest'anno condivide con nomi come Sveva Sagramola, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi. Dal 2004 la Libreria Editrice Fiorentina edita L'Ecologist, versione italiana dell'inglese The Ecologist, fondata da Edward Goldsmith. Nel 2021 Pucci ha firmato inoltre il libro «La rigenerazione del bene comune» (Lef), che riflette sui temi ambientali e sulla privatizzazione dei beni comuni essenziali.

la Repubblica

la Repubblica Sabato, 16 ottobre 2021

Bologna *Cultura*

pagina 15



Il Camera Jazz and Music Club

Appuntamenti

Session jazz oppure il doc sulla Ferrania

● Home movie day

Archivio Aperto festeggia la giornata internazionale del Film di Famiglia con la proiezione online di "Fantasmi a Ferrania", documentario di Diego Scarponi che ripercorre la storia dell'industria italiana che fabbricava la pellicola famosa in tutto il mondo. Evento online su Mymovies, link www.mymovies.it

● Centro donne

La traduttrice e curatrice Margherita Giacobino e l'editrice Emiliana Nardin presentano il libro "Nessuna mi ha mai detto di no. Anne Lister e i suoi diari segreti" di Angela Steidele. Modera Elena Musiani, Responsabile Archivio di Storia delle Donne. Via del Piombo 5, ore 17.30, ingresso su prenotazione.

● Our Family Affair

I fratelli Marcello e Pietro Tonolo presentano il nuovo "Our family affair", album che segna una tappa importante del loro percorso artistico. I due jazzisti suonano con Nicolò Masetto al contrabbasso e Massimo Chiarella alla batteria. Camera Jazz & Music club, vicolo Alemagna, ore 21.45, info e prenotazioni su reservations@camerajazzclub.com o al numero 391 1682442.

● Bologna Award 2021

Per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, Bologna Award rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO con "Primo non sprecare": prevenzione degli sprechi alimentari e al riuso degli avanzi in cucina. Via Paolo Canali 8, ore 11.30, info bolognaaward.com

● **Bologna Award 2021**
Per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, **Bologna Award** rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO con "Primo non sprecare": prevenzione degli sprechi alimentari e al riuso degli avanzi in cucina. Via Paolo Canali 8, ore 11.30, info bolognaaward.com

IL TIRRENO

XIV **Giorno&Notte** ● Grosseto

DOMENICA 17 OTTOBRE 2021
IL TIRRENO

IL RICERCATORE

Bologna Award 2021 ad Alessandro Matese

GROSSETO. C'è anche un po' di Maremma al **Bologna Award 2021**, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare consegnato ieri ai vincitori della 6ª edizione.

Per il premio "tecnico", quello centrale di **Bologna Award**, ha vinto il ricercatore toscano **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Cnr Consiglio Nazionale delle Ricerche.



Alessandro Matese

Al centro del conferimento si colloca il progetto di ricerca internazionale Dati, sostenuto dal programma d'azione Ue Euro-Mediterranea, Prima 2020, di cui è partner il Consorzio Bonifica Toscana sud Grosseto insieme alla Azienda agricola della Regione Toscana Terre Regionali Toscane di Alberese.

Dati sperimenta tecnologie e metodologie di agricoltura digitale per ottimizzare la gestione dell'irrigazione in base alle reali esigenze delle colture, e si focalizza sull'uso razionale della risorsa idrica nel contesto dell'agricoltura mediterranea.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QN LA NAZIONE FIRENZE

QN

MERCOLEDÌ — 20 OTTOBRE 2021 — ECONOMIA E LAVORO

21

Expo Dubai Food Valley



IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Il **Caab** è un punto di eccellenza per la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico destinato ad ampliare la rilevante produzione elettrica (16 megawatt)



INNOVAZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE

A sinistra, il professor Andrea Segrè, presidente **CAAB**. Il Centro ha creato di recente un reparto dedicato, **CAAB Consultancy**, per rispondere alle richieste di consulenza sulle strutture distribuite in tutto il mondo



IL CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA PRESENTA
START UP INNOVATIVE E LA RETE REGIONALE DEI MERCATI

di **Lorenzo Frassoldati**

AGRI-TECH E LOGISTICA, LE ECCELLENZE **CAAB** IN VETRINA A EXPO DUBAI

L'AGRICOLTURA del futuro dovrà combinare aumento di produttività, sostenibilità e competitività delle imprese. Le sfide dell'agricoltura del futuro sono al centro della presenza del **CAAB** (Centro agroalimentare) di Bologna a Expo Dubai 2020. Il **CAAB** è considerato un punto di eccellenza in particolare per quanto riguarda la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico oggi destinato ad ampliare la già rilevante produzione elettrica (16 megawatt) che si vorrebbe sempre più destinata alla mobilità elettrica per trasportare le merci all'interno dell'area metropolitana bolognese. Il **CAAB** è quindi risultato vincitore di un bando della Camera di Commercio italiana negli Emirati Arabi e parteciperà a Expo Dubai con progetti legati alla agro-innovazione e alla sostenibilità agricola e alimentare. Con la Regione Emilia Romagna vi sarà invece un lavoro di promozione del sistema agroalimentare regionale con la costituenda rete dei mercati, che vede al lavoro assieme i centri agroalimentari di Bologna, Parma, Rimini e Cesena.

«Siamo a Dubai con una vetrina dedicata ai progetti agro-innovativi ed alla sostenibilità agroalimentare - dice il prof. Andrea Segrè, presidente **CAAB** e Fondazione Fico - Da 10 anni le scelte strategiche di **CAAB** sono improntate sulla sostenibilità economica, sociale ed ambientale grazie a un sistema articolato di best practice che spazia dall'energia pulita alla mobilità elettrica, dall'orticoltura urbana ai progetti di educazione alimentare e recupero degli sprechi, sino al capillare circuito per la differenziazione che ha raggiunto risultati record nel 2020».

Per rispondere alle sempre più numerose richieste di consulenza da parte di entità estere, **CAAB** ha creato di recente un reparto dedicato - **CAAB Consultancy** - che ha già progettato strutture distributive in Cina ed è oggi impegnato con progetti sia in Cina sia in Medio Oriente. Fra le attività di **CAAB Consultancy** figura anche quella di acceleratore di start up, ovvero la assistenza a imprese innovative del settore agroalimentare che vogliono muoversi su nuovi mercati. I consulenti **CAAB** sono di nazionalità diverse, provengono dai master della Bologna Business School e accompagnano le neo imprese a cercare investitori o utilizzatori nelle più diverse realtà internazionali.

Sono per ora tre le start up che saranno portate a Dubai. A partire dallo spin off dell'università di Bologna FieldRobotics, in pratica un robot per effettuare trattamenti antiparassitari e operazioni colturali in campo e in serra. Si passa poi all'aeroponica con Edo Radici, start up della Scuola Sant'Anna dell'Università di Pisa, una tecnica di coltivazione in serra a bassissimo utilizzo di acqua: solo il 5% di quella normalmente utilizzata. E ancora Avalon Steritech, una società di Hong Kong che sviluppa sistemi di sanificazione ambientale completamente robotizzati.

«Sarà l'occasione per condividere a livello globale un consolidato expertise nella gestione dei mercati all'ingrosso e nell'integrazione con i sistemi di produzione agricola e le società di distribuzione al dettaglio. E sarà anche un palcoscenico in cui valorizzare il networking avviato in questi anni attraverso il Bologna Award: una piccola comunità globale di esperti tecnici e divulgatori dello sviluppo sostenibile che alimenta la giuria del premio annuale per la sostenibilità agroalimentare promosso dal **CAAB** e da Fondazione FICO con le istituzioni della città e della Regione Emilia Romagna», conclude Segrè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiano **QN** Nazionale
**ECONOMIA
& LAVORO**
20 OTTOBRE 2021 - 15 OTTOBRE 2021

SETTIMANALE A CURA DI
**Paolo Giacomini
e Andrea Ropa**
In redazione: **FRANCA FERRI**

Bologna

QW

MERCOLEDÌ — 20 OTTOBRE 2021 — ECONOMIA E LAVORO

21

Expo Dubai Food Valley



IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Il Caab è un punto di eccellenza per la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico destinato ad ampliare la rilevante produzione elettrica (16 megawatt)



INNOVAZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE

A sinistra, il professor Andrea Segrè, presidente CAAB, il Centro ha creato di recente un reparto dedicato, CAAB Consultancy, per rispondere alle richieste di consulenza sulle strutture distribuite in tutto il mondo



IL CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA PRESENTA
START UP INNOVATIVE E LA RETE REGIONALE DEI MERCATI

di **Lorenzo Frassoldati**

AGRI-TECH E LOGISTICA, LE ECCELLENZE CAAB IN VETRINA A EXPO DUBAI

L'AGRICOLTURA del futuro dovrà combinare aumento di produttività, sostenibilità e competitività delle imprese. Le sfide dell'agricoltura del futuro sono al centro della presenza del CAAB (Centro agroalimentare) di Bologna a Expo Dubai 2020. Il CAAB è considerato un punto di eccellenza in particolare per quanto riguarda la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico oggi destinato ad ampliare la già rilevante produzione elettrica (16 megawatt) che si vorrebbe sempre più destinata alla mobilità elettrica per trasportare le merci all'interno dell'area metropolitana bolognese. Il CAAB è quindi risultato vincitore di un bando della Camera di Commercio italiana negli Emirati Arabi e parteciperà a Expo Dubai con progetti legati alla agro-innovazione e alla sostenibilità agricola e alimentare. Con la Regione Emilia Romagna vi sarà invece un lavoro di promozione del sistema agroalimentare regionale con la costituenda rete dei mercati, che vede al lavoro assieme i centri agroalimentari di Bologna, Parma, Rimini e Cesena.

«Siamo a Dubai con una vetrina dedicata ai progetti agro-innovativi ed alla sostenibilità agroalimentare - dice il prof. Andrea Segrè, presidente CAAB e Fondazione Fico - Da 10 anni le scelte strategiche di CAAB sono improntate sulla sostenibilità economica, sociale ed ambientale grazie a un sistema articolato di best practice che spazia dall'energia pulita alla mobilità elettrica, dall'orticoltura urbana ai progetti di educazione alimentare e recupero degli sprechi, sino al capillare circuito per la differenziazione che ha raggiunto risultati record nel 2020».

Per rispondere alle sempre più numerose richieste di consulenza da parte di entità estere, CAAB ha creato di recente un reparto dedicato - CAAB Consultancy - che ha già progettato strutture distribuite in Cina ed è oggi impegnato con progetti sia in Cina sia in Medio Oriente. Fra le attività di CAAB consultancy figura anche quella di acceleratore di start up, ovvero la assistenza a imprese innovative del settore agroalimentare che vogliono muoversi su nuovi mercati. I consulenti CAAB sono di nazionalità diverse, provengono dai master della Bologna Business School e accompagnano le neo imprese a cercare investitori o utilizzatori nelle più diverse realtà internazionali.

Sono per ora tre le start up che saranno portate a Dubai. A partire dallo spin off dell'università di Bologna FieldRobotics, in pratica un robot per effettuare trattamenti antiparassitari e operazioni colturali in campo e in serra. Si passa poi all'aeroponica con Edo Radici, start up della Scuola Sant'Anna dell'Università di Pisa, una tecnica di coltivazione in serra a bassissimo utilizzo di acqua: solo il 5% di quella normalmente utilizzata. E ancora Avalon Steritech, una società di Hong Kong che sviluppa sistemi di sanificazione ambientale completamente robotizzati.

«Sarà l'occasione per condividere a livello globale un consolidato expertise nella gestione dei mercati all'ingrosso e nell'integrazione con i sistemi di produzione agricola e le società di distribuzione al dettaglio. E sarà anche un palcoscenico in cui valorizzare il networking avviato in questi anni attraverso il Bologna Award: una piccola comunità globale di esperti tecnici e divulgatori dello sviluppo sostenibile che alimenta la giuria del premio annuale per la sostenibilità agroalimentare promosso dal CAAB e da Fondazione FICO con le istituzioni della città e della Regione Emilia Romagna», conclude Segrè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiano **ECONOMIA & LAVORO**
LA NAZIONE

SETTIMANALE A CURA DI
Paolo Giacomini
e **Andrea Ropa**
In redazione: **FRANCA FERRI**

IL GIORNO MILANO

QV

MERCOLEDÌ — 20 OTTOBRE 2021 — ECONOMIA E LAVORO

21

Expo Dubai Food Valley



IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Il **Caab** è un punto di eccellenza per la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico destinato ad ampliare la rilevante produzione elettrica (16 megawatt)



INNOVAZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE

A sinistra, il professor Andrea Segrè, presidente **CAAB**. Il Centro ha creato di recente un reparto dedicato, **CAAB Consultancy**, per rispondere alle richieste di consulenza sulle strutture distribuite in tutto il mondo



IL CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA PRESENTA START UP INNOVATIVE E LA RETE REGIONALE DEI MERCATI

di **Lorenzo Frassoldati**

AGRI-TECH E LOGISTICA, LE ECCELLENZE **CAAB** IN VETRINA A EXPO DUBAI

L'AGRICOLTURA del futuro dovrà combinare aumento di produttività, sostenibilità e competitività delle imprese. Le sfide dell'agricoltura del futuro sono al centro della presenza del **CAAB** (Centro agroalimentare) di Bologna a Expo Dubai 2020. Il **CAAB** è considerato un punto di eccellenza in particolare per quanto riguarda la sostenibilità: a partire dal grande impianto fotovoltaico oggi destinato ad ampliare la già rilevante produzione elettrica (16 megawatt) che si vorrebbe sempre più destinata alla mobilità elettrica per trasportare le merci all'interno dell'area metropolitana bolognese. Il **CAAB** è quindi risultato vincitore di un bando della Camera di Commercio italiana negli Emirati Arabi e parteciperà a Expo Dubai con progetti legati alla agro-innovazione e alla sostenibilità agricola e alimentare. Con la Regione Emilia Romagna vi sarà invece un lavoro di promozione del sistema agroalimentare regionale con la costituenda rete dei mercati, che vede al lavoro assieme i centri agroalimentari di Bologna, Parma, Rimini e Cesena.

«Siamo a Dubai con una vetrina dedicata ai progetti agro-innovativi ed alla sostenibilità agroalimentare - dice il prof. Andrea Segrè, presidente **CAAB** e Fondazione Fico - Da 10 anni le scelte strategiche di **CAAB** sono improntate sulla sostenibilità economica, sociale ed ambientale grazie a un sistema articolato di best practice che spazia dall'energia pulita alla mobilità elettrica, dall'orticoltura urbana ai progetti di educazione alimentare e recupero degli sprechi, sino al capillare circuito per la differenziazione che ha raggiunto risultati record nel 2020».

Per rispondere alle sempre più numerose richieste di consulenza da parte di entità estere, **CAAB** ha creato di recente un reparto dedicato - **CAAB Consultancy** - che ha già progettato strutture distributive in Cina ed è oggi impegnato con progetti sia in Cina sia in Medio Oriente. Fra le attività di **CAAB Consultancy** figura anche quella di acceleratore di start up, ovvero la assistenza a imprese innovative del settore agroalimentare che vogliono muoversi su nuovi mercati. I consulenti **CAAB** sono di nazionalità diverse, provengono dai master della Bologna Business School e accompagnano le neo imprese a cercare investitori o utilizzatori nelle più diverse realtà internazionali.

Sono per ora tre le start up che saranno portate a Dubai. A partire dallo spin off dell'università di Bologna FieldRobotics, in pratica un robot per effettuare trattamenti antiparassitari e operazioni colturali in campo e in serra. Si passa poi all'aeroponica con Edo Radici, start up della Scuola Sant'Anna dell'Università di Pisa, una tecnica di coltivazione in serra a bassissimo utilizzo di acqua: solo il 5% di quella normalmente utilizzata. E ancora Avalon Steritech, una società di Hong Kong che sviluppa sistemi di sanificazione ambientale completamente robotizzati.

«Sarà l'occasione per condividere a livello globale un consolidato expertise nella gestione dei mercati all'ingrosso e nell'integrazione con i sistemi di produzione agricola e le società di distribuzione al dettaglio. E sarà anche un palcoscenico in cui valorizzare il networking avviato in questi anni attraverso il Bologna Award: una piccola comunità globale di esperti tecnici e divulgatori dello sviluppo sostenibile che alimenta la giuria del premio annuale per la sostenibilità agroalimentare promosso dal **CAAB** e da Fondazione FICO con le istituzioni della città e della Regione Emilia Romagna», conclude Segrè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiano **ECONOMIA & LAVORO**
LA Nazione

SETTIMANALE A CURA DI
Paolo Giacomini
e **Andrea Ropa**
In redazione: **Francesca Ferri**

PERIODICO
DELL'ISTITUTO ITALIANO
FERNANDO SANTI

OLTRE OCEANO

Settembre/Ottobre 2021

OLTRE
OCEANO

5

Consegnati i riconoscimenti al "Bologna Award 2021" Premiati gli "Eroi" del cibo sostenibile

Il Premio Internazionale, promosso dal Centro Agroalimentare del capoluogo emiliano, in sinergia con la Fondazione FICO, è stato consegnato in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione svoltasi lo scorso 16 ottobre



BOLOGNA - Una grande edizione di Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare, si è celebrata a Bologna, nella suggestiva cornice della Sala Anziani a Palazzo D'Accursio nella centralissima Piazza Maggiore: un filo rosso dedicato alla resilienza dell'agricoltura e alle strategie di lotta ai cambiamenti climatici che stanno letteralmente cambiando il volto della terra, dei suoi paesaggi e delle sue colture. Ideato e promosso da CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione FICO, in programma a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione - sabato 16 ottobre 2021 - il Premio ha riconosciuto il valore di tanti "eroi" del nostro tempo, studiosi e divulgatori della sostenibilità. I vincitori "tecnici", designati dalla Giuria guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University - School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente il valore intrin-

seco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione, una maggiore resistenza al "climate change". Mentre Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, attraverso il progetto di ricerca internazionale DATI, condotto in particolare nelle aree agricole della Maremma, ha impiegato le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica. Con il Presidente CAAB Andrea Segrè e il DG CAAB Alessandro Bonfiglioli in video collegamento, sono intervenuti l'Assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna Alessio Mammi e il Presidente della Camera di Commercio di Bologna Valerio Veronesi, insieme al Segretario di Giuria del Premio Duccio Caccioni e agli "Ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali è andato il Premio "City of Food Master" 2021: la gior-

nalista Sabrina Giannini, autrice di inchieste giornalistiche importanti con il programma "Indovina chi viene a cena?" su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice Tv Sveva Sagramola, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3, al fondatore di Image Line Ivano Valmori, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina Giannozzo Pucci, l'autore e conduttore Patrizio Roversi, che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo, il conduttore di Linea Bianca Massimiliano Ossini. Bologna Award è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.



il Resto del Carlino

 www.ilrestodelcarlino.it/bologna
 e-mail: cronaca.bologna@ilcarlino.net
 spe.bologna@speweb.it

Bologna

QN

MARTEDÌ — 16 NOVEMBRE 2021 — IL RESTO DEL CARLINO

31..

Bologna Cultura& Spettacoli

Bologna

Segre': «Ora tocca a voi scegliere il nostro futuro»

L'ultimo volume del presidente del Caab coinvolge anche 642 lettori 'comuni' «Idee dal basso per sensibilizzare i cittadini sui temi attuali della sostenibilità»

di Francesco Moroni

«...E poi? Scegliere il futuro». Offre una doppia interpretazione il titolo dell'ultimo libro scritto da **Andrea Segre'**, professore dell'Alma Mater, presidente di **Caab** e Fondazione Fico, con l'esperta di agricoltura sostenibile **Ilaria Pertot**, docente dell'Università di Trento (Edizioni Ambiente). E cioè quale futuro scegliere in termini di sostenibilità, educazione alimentare, lotta ai cambiamenti climatici, ma anche quale epilogo percorrere nel libro in sé per sé. La presentazione sarà domani alle 18, alla Coop Ambasciatori (via degli Orefici 19), per i *Dialoghi di Bologna Award 2021*. Conduce Simone Arminio, giornalista de *il Resto del Carlino*.

Segre', da quale mente vengono i diversi 'futuri' che ritrovia-
mo nel libro?

«Abbiamo coinvolto ben 642 lettori nella scrittura, un vero *crowd-writing*, e in più ampi progetti di ricerca e comunicazione scientifica (*crowd-foresight*, ndr), per sensibilizzare i cittadini sui grandi temi che riguardano il futuro dell'umanità».

Quali, nello specifico?

«Si è appena conclusa la conferenza Cop26, con accordi sull'ambiente che sono stati definiti 'deludenti' e 'al ribasso'. Volevamo fornire obiettivi più semplici, più quotidiani: cosa mangeremo fra cinque anni? Come ci vestiremo o ci spostere-

mo? Abbiamo lanciato una grande chiamata per coinvolgere più persone possibile, e hanno risposto in tantissimi».

Si tratta di idee improvvisate o ben precise?

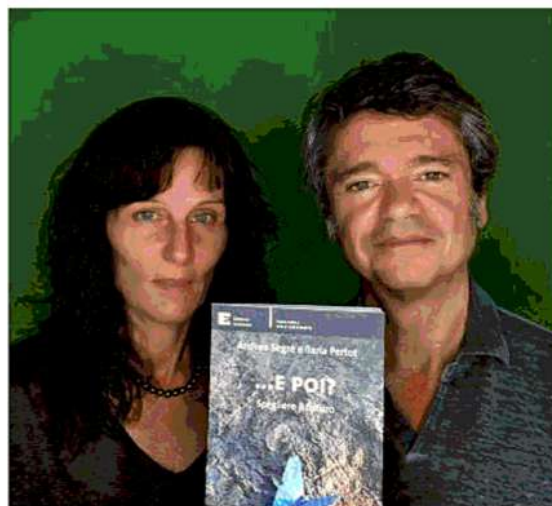
«Sono molto chiare, in realtà. C'è il finale tragico, quello speranzoso, un po' di tutto. E così è il lettore a scegliere, proprio come siamo noi a scegliere il nostro futuro».

Cosa emerge, soprattutto?

«La voglia di impattare meno sull'ambiente, cambiare le abitudini alimentari e la nostra dieta - domani (*oggi*, ndr) per altro si festeggia l'undicesimo anniversario di quella Mediterranea -, sfruttare meno la produzione animale e quella di calore. È interessante perché non parliamo di visioni 'calate dall'alto', come possono essere state quelle espresse dai potenti presenti a Glasgow, ma dal basso. Visioni di persone comuni».

A OGNUNO IL PROPRIO FINALE

**Il lavoro presenta
epiloghi alternativi
scritti dai cittadini
che hanno preso parte
al concorso letterario**



Ilaria Pertot e Andrea Segre' presentano il libro per i *Dialoghi di Bologna Award 2021*

La risposta della gente la soddisfa, dunque.

«Assolutamente sì, vedo molta voglia di leggere. E anche di scrivere, elementi da non trascurare. Bisogna insistere, coinvolgere sempre più cittadini perché sono pronti, informati, partecipi».

Il volume, nel complesso, di cosa tratta?

«Lo sfondo è quello di un racconto basato su un'avventura in mezzo a un ghiacciaio, che si sta sciogliendo a causa del riscaldamento globale. Il finale, come detto, è aperto: sette varianti elaborate attraverso un concorso letterario, in modo da incentivare ancora di più la partecipazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

pagina 12

Rep

Mercoledì, 17 novembre 2021 la Repubblica

Bologna *Società*

Il libro

Segrè, Pertot e il futuro del pianeta "Si può scegliere"

Per immaginare il futuro del pianeta in piena emergenza climatica, l'agroeconomista **Andrea Segrè** e l'esperta di agricoltura sostenibile **Ilaria Pertot** hanno scritto un libro a quattro mani, "...e poi? Scegliere il futuro", che verrà presentato oggi alle 18 alla libreria Ambasciatori. Il romanzo è in realtà un lavoro sperimentale perché nasce dal coinvolgimento di ben 642 lettori che hanno inviato le loro opinioni su grandi temi come l'innalzamento della temperatura del pianeta e le catastrofi ambientali, immaginando un ipotetico domani.

Il libro ha come protagonisti due amici, Elisa e Carlo, accomunati dalla passione per la natura. Partendo dal destino di un grande ghiacciaio alpino che si sta sciogliendo, i due s'interrogano sulla società contemporanea condizionata da uno stile di vita frenetico, sull'uso indiscriminato delle risorse naturali per soddisfare un sistema economico consumista e bulimico. Il dialogo tra i due amici cambierà dopo l'arrivo di un ragazzo mentre una pandemia sconvolge la Terra. La soluzione è suggerita appunto dal contributo dei lettori che hanno immaginato diversi finali, condensati dagli autori in differenti scenari. Per ogni ipotesi c'è un imperativo: cambiare. Magari partendo da se stessi e poi, come suggeriscono i lettori, anche con azioni come "sorprendersi", "fuggire", "migliorare". L'incontro è nell'ambito dei Dialoghi di Bologna Award, il format di incontri del Premio internazionale per la sostenibilità promosso da CAAB e Fondazione FICO. — **p.n.**

REIPRODUZIONE RISERVATA

In copertina
Il lavoro viene
presentato
oggi alle 18
alla libreria
Ambasciatori,
via Orefici 19



la Repubblica

la Repubblica Giovedì, 18 novembre 2021

Bologna *Cultura*

pagina 13



▲ Enigmista Stefano Bartezzaghi

Appuntamenti Bartezzaghi e il lessico sul cibo

● **Duo Sabatini-Rugani**
Bologna Modern si conclude con il concerto di due brillanti solisti: Daniele Sabatini e Simone Rugani, vincitori del contest #iorestoacasa e #suonoperte, indetto durante il lockdown dal Divertimento Ensemble e sostenuto da Musica Insieme. Oratorio San Filippo Neri, via Manzoni 5, ore 20.30, info 051 271932.

● **Da Balla a Dalla**
Fidas Bologna celebra i suoi primi 70 anni di attività con lo spettacolo "Da Balla a Dalla". Sul palco Dario Ballantini, chiamato ad omaggiare l'indimenticabile cantautore. Antoniano, via Guinizelli 3, ore 21, info prenotazioni. daballaadalla@gmail.com

● **Bartezzaghi**
Per la Biennale fotografia dell'Industria e del Lavoro, Stefano Bartezzaghi e Marino Niola propongono "Parole cucinate", un cruciverba alla scoperta del lessico del cibo. Mast Auditorium, via Speranza 42, ore 18.30, info e pren. www.fotoindustria.it

● **"La casa di Roma"**
Il giornalista e scrittore Pierluigi Battista presenta con Grazia Verasani il suo nuovo libro, "La casa di Roma": Salaborsa, piazza Nettuno 3, ore 18, gratuito, pren. obbligatoria a eventibologna@arenadelsole.it

● **Raj Patel**
Per i "Dialoghi di Bologna Award", l'accademico inglese Raj Patel (economista, docente all'Università di Austin e attivista ambientale) dialoga con **Andrea Segrè** per presentare il film "The Ants and the Grasshopper (La cicala e la formica)". Cinema Lumière, piazzetta Pasolini, ore 17.30, ingresso gratuito.

● Raj Patel

Per i "Dialoghi di Bologna Award", l'accademico inglese Raj Patel (economista, docente all'Università di Austin e attivista ambientale) dialoga con **Andrea Segrè** per presentare il film "The Ants and the Grasshopper (La cicala e la formica)". Cinema Lumière, piazzetta Pasolini, ore 17.30, ingresso gratuito.

il manifesto



«LO SCIOPERO DEL DEBITO SALVA LA TERRA»

Intervista a Raj Patel, economista inglese, autore del libro «I padroni del cibo» ed esperto di sistemi alimentari globali. Oggi sarà al «R-Evolution Festival» di Pordenone con il suo nuovo documentario

MARINELLA CORREGGIA

Nella foto, piccolo negozio in Senegal foto di R. Nyberg, (USAID)
Sopra, ritratto di Raj Patel

Il documentario che Raj Patel firma con Zak Piper si intitola «The ants and the grasshopper» (Le formiche e la cavalletta), è la storia del viaggio compiuto da Anita Chitaya, contadina del Malawi.

La contadina e attivista protagonista del documentario con la sua associazione «Soils, Food and Healthy» cerca di affrontare concretamente la crisi alimentare in Malawi.

Secondo Patel, «non ha senso parlare di riduzione delle emissioni se i paesi del Sud globale per pagare il debito che è illegittimo da generazioni devono abbattere foreste ed estrarre petrolio».

«L'India ha preso impegni vaghi sulla decarbonizzazione, ma dobbiamo incolpare anche il Regno Unito che ha estratto decine di trilioni di dollari di valore dalla sua colonia indiana».

La «trasformazione del sistema agroalimentare mondiale» e lo sciopero del debito estero da parte del Sud globale sono azioni urgenti e necessarie, tanto più di fronte alle mezze misure uscite dalla Cop26 di Glasgow: lo afferma Raj Patel, economista, autore, esperto di sistemi alimentari globali che, insieme a Zak Piper, firma il documentario *The Ants and the Grasshopper*. È la storia, lungamente meditata, dell'inconscio viaggio compiuto da Anita Chitaya. Contadina e attivista del villaggio Bwabwa in Malawi, vive nella morsa arida di una crisi climatica che la sua organizzazione Soils, Food and Healthy Communities (Sfhe) cerca di affrontare concretamente, con soluzioni pratiche sia nella produzione di alimenti che nella vita quotidiana e nelle relazioni. Ma non basta: Anita fa risalire alle emissioni di paesi come gli Stati Uniti le piogge mancanti in Malawi, e vuole sapere perché là a Nord non si stia facendo di più per arginare la catastrofe climatica. Così, parte per gli Stati Uniti, dove incontra scettici sul clima, politici, agricoltori disperati. E nell'operato di frontiera delle comunità afro-discendenti scopre soluzioni, concrete e ideali al tempo stesso. **Le formiche e la cavalletta: perché il documentario ha questo titolo?**

È il pensiero di Anita Chitaya. Una singola formica non può sollevare una cavalletta morta, non può fare cose grandi, ma quando le formiche si mettono al lavoro insieme, sono capaci di sollevare qualcosa di molto più grande di loro. E trova che negli Stati molte formiche potrebbero farlo, ma solo alcune sono davvero al lavoro. Eppure anche nel Nord globale l'azione è del tutto possibile.

Il documentario sostiene la necessità di decolonizzare il mondo affidandosi a un altro approccio, a soluzioni sagge, di fronte alle diverse crisi.

L'impressione è che il Nord stia affrontando la crisi climatica, così come la crisi sanitaria e le sue origini, con mezzi solo tecnocratici e soluzioni a valle, invece che con una cura profonda. Invece, le comunità che sono in prima linea, essendo abituate ad affrontare molteplici crisi - povertà, colonialismo, patriarcato, razzismo strutturale e ambientale - sviluppano strategie che abbiamo voluto presentare nel documentario: soluzioni e saggezze «di frontiera» negli Usa come nel Sud del mondo.

La Cop26 di Glasgow è andata in un'altra direzione, attribuendo un ruolo guida alla tecnologia e alla finanza.

Nel nostro film, qualcuno dice: «Un cambiamento inizia con la negazione». Ma a Glasgow non c'è stata negazione. Le potenze hanno ammesso la necessità e poi hanno concluso un incoerente accordo. Del resto, il settore dei combustibili fossili sembra aver espresso alla Cop26 un numero di delegati - inseriti nelle rappresentanze nazionali - superiore a quello delle na-

66
Forse bisognerà «violare la legge», così da ricordare ai governi che devono lavorare per le persone e l'ambiente

zioni più colpite dalla crisi. E chi si è comportato peggio? Certo, è facile incolpare il governo dell'India, uno dei principali produttori di carbone, che ha preso alcuni vaghi impegni su zero emissioni nette entro il 2070 e nel frattempo consegnato milioni di milioni di suoi cittadini alla morte. Ma occorre anche incolpare il Nord. Il Regno Unito secondo recenti calcoli ha estratto decine di trilioni di dollari di valore alla sua colonia indiana. Deve restituire, e non ha nessuna intenzione di farlo. **Appunto: lei ha sottolineato la necessità di una remissione del debito del Sud globale, anche perché molti paesi dovranno contrarre altri prestiti per riparare i danni del caos climatico che non hanno determinato. Eppure le responsabilità storiche e il debito ecologico non sono stati riconosciuti, e non è stato costituito l'organismo richiesto da cento paesi per garantire un congruo sostegno finanziario per l'adattamento e la mitigazione.**

Agire sul debito è enormemente importante. Del resto non ha senso parlare di riduzione delle emissioni se i paesi del Sud globale per pagare il debito che è illegittimo



da generazioni devono continuare ad abbattere foreste ed estrarre petrolio o bruciare carbone. Le promesse in materia sono inadeguate; e in ogni caso non vengono mai mantenute. I paesi del Sud globale, anziché pagare, devono pensare molto più seriamente a uno sciopero concertato del debito, perché il Nord deve avviare un percorso di vero risarcimento.

Sul lato dell'agribusiness, quanto conta l'offensiva della «Coalizione per la crescita della produttività», promossa dall'attuale segretario Usa all'agricoltura Tom Vilsack, con il coinvolgimento di nove paesi fra i quali Brasile e Australia - non proprio paladini del clima - e sostenuta da colossi privati dei pesticidi, dall'industria sementiera, dai comparti statunitensi della lavorazione della carne e dell'esportazione del latte?

Al vertice Onu sui sistemi alimentari, in settembre, questi attori hanno agito per spingere verso soluzioni del tutto tecnocratiche al problema della malnutrizione globale. E poi, in vista della Cop26, Vilsack ha varato la *Innovazione e modernizzazione agricola per il clima* (Aimcc) insieme, fra gli altri, agli Emirati arabi uniti - davvero una realtà agricola! Il loro approccio si può riassumere così: *Non occorre parlare di consumi, di carne, di mangimi concentrati, non abbiamo bisogno di regolamentazione. Usiamo i meccanismi di mercato*. Vaghi, questi ultimi: si sa solo che molto denaro andrà a istituzioni del Nord per aumentare produttività anche nel Sud globale. Questo significa ripetere gli errori che ci hanno portati qui. Quindi cambiano le coalizioni promosse da Vilsack ma rimane identico l'approccio.

Qual è invece lo scopo della «Dichiarazione di Glasgow su cibo e clima»?

La Dichiarazione è stata promossa dal segretario del Gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili, di cui faccio parte, e da un gruppo chiamato *Nourish Scotland*. Va detto che spesso al livello di municipalità e regioni si trovano atteggiamenti più responsabili di quelli



dei governi. Le politiche migliori nel campo dei sistemi alimentari vanno collegate con quelle sul fronte climatico: programmi che sequestrano il carbonio, proteggono la biodiversità e sostengono i lavoratori. L'idea della Dichiarazione sul cibo e sul clima è condividere le migliori pratiche tra diverse città e regioni in modo che anche chi ha governi nazionali inadempienti possa agire al meglio.

«Il capitalismo agricolo è a un bivio: se continuiamo così avremo meno specie nel mondo e una profonda perdita di produttività agricola»: così spiegava nel corso della nostra intervista del 2019. Ma come fare, come uscire dal circolo vizioso tra crisi climatica e sistemi alimentari, entrambi colpevoli e vittime?

I sistemi agroalimentari industriali sono alla radice di un crescente numero di malattie di origine zoonotica e generano una quota sproporzionata di emissioni globali di gas serra. La produzione di alimenti è vittima e carnefice della crisi climatica globale. Va trasformata ricorrendo a soluzioni ben collaudate e ben studiate, intorno all'agroecologia, ma anche pensando a superare le disuguaglianze, così da garantire che tutti mangino: che importa la produttività agricola se i più poveri non possono ancora permettersene i frutti? Sono 2,3 miliardi le persone in stato di insicurezza alimentare nel mondo, a causa della crisi climatica, dei conflitti e del capitalismo. Le nostre economie potrebbero essere diverse e così il nostro modo di alimentare e di connetterci gli uni con gli altri, ma i governi nazionali non hanno seguito questa via alla Cop26. E a meno di un deciso mutamento di rotta, non la seguiranno nemmeno alla Cop27. Quindi sta a noi lottare per il futuro: la nostra dignità richiede che ci trattiamo gli uni gli altri con cura e facciamo lo stesso con il pianeta. E forse diventare necessario «violare la legge», così da ricordare ai nostri governi che devono lavorare per le persone e per l'ambiente. Nei prossimi decenni occorrerà una marea di azioni dirette, compiute in modo responsabile, contro l'industria dei combustibili fossili così come contro l'agribusiness, al fine di salvare il pianeta. Sosterrò questo lavoro con tutto il cuore.

A Pordenone «R-Evolution Festival»



Inaugurale di «R-Evolution Festival», dove subito dopo interverrà al panel dedicato al tema «L'eredità di Glasgow». Partecipano anche Filippo Giorgi, Luca Mercalli, Lucia Goracci, Massimo Cirri, Paolo Rossi, Sabrina Giannini, Claudio Pagliara e molti altri. Ingresso aperto gratuitamente ai possessori di green pass.

Raj Patel è protagonista di una duplice presentazione del film «The ants & the grasshopper»: sarà questo pomeriggio (18 novembre) al Cinema Lumière di Bologna, sala Scorsese, dalle 17,30 in dialogo con l'agroecologa Andrea Segre nell'ambito dei Dialoghi di Bologna Award 2021. E domani, venerdì 19 novembre, alle 16 al Teatro Verdi di Pordenone per l'evento



Bologna

.. 28

GIOVEDÌ — 18 NOVEMBRE 2021 — IL RESTO DEL CARLINO



AL LUMIÈRE

L'attivista Raj Patel incontra il pubblico

Oggi alle 17,30 al cinema Lumière, per la seconda giornata dei Dialoghi di Bologna Award, Raj Patel incontrerà il pubblico. Economista e docente, Patel è fra gli attivisti ambientali più noti al mondo. In dialogo con il divulgatore scientifico **Andrea Segre**, Raj Patel presenterà il film *Le formiche e la cavalletta*, scritto e diretto insieme a Zak Piper. Conduce l'incontro Anna Fiaccarini, responsabile della Biblioteca Renzo Renzi e degli archivi extra filmici della Cineteca. Ingresso libero con Green Pass.

CORRIERE DELLA SERA**CORRIERE DI BOLOGNA**10
80

SPETTACOLI

Martedì 12 Ottobre 2021 Corriere di Bologna

Cambiamenti climatici**Da Roversi a William H. Meyers, scelti i premi di Bologna Award**

Resilienza e lotta ai cambiamenti climatici al centro della sesta edizione di «Bologna Award», il premio per la sostenibilità agroalimentare promosso da **Caab** con Fondazione Fico, a Bologna in occasione della «Giornata mondiale dell'alimentazione» venerdì 15 e sabato 16. I vincitori designati dalla giuria, guidata

dall'agroeconomista Andrea Segrè, sono i ricercatori italiani Lea Nicita di Yale University e Alessandro Matese del Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR. Protagonisti dei «Dialoghi di Bologna Award» saranno anche i sette ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità, ai quali andrà il Premio «City of Food



Master» 2021. Oltre a Patrizio Roversi (foto), si tratta dei giornalisti Sabrina Giannini, Sveva Sagramola e Massimiliano Ossini. Ulteriori premi al fondatore di Image Line, Ivano Valmori, e a Giannozzo Pucci, direttore della Libreria Editrice Fiorentina che dal 2004 edita *L'Ecologist*. «Bologna Award alla carriera», infine, a William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri e voce autorevole sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

Corriere Romagna

VI // GIOVEDÌ 14 OTTOBRE 2021

Cibo

Corriere Romagna

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

Bologna Award alla ricerca per il cibo sostenibile

Prima il premio a Palazzo D'Accursio
poi una giornata al parco Fico contro lo spreco:
le ricette degli chef per "non buttare nulla"
e per scoprire le produzioni Dop e Igp

Andrea Segrè
docente
universitario,
fondatore
del progetto
Last Minute
Market contro
lo spreco
alimentare
presidente
del Caab
e della
Fondazione
Fico ha ideato
e promosso
i Bologna
Awards
per la ricerca
e sostenibilità
agroalimentare

BOLOGNA

Dasei anni Bologna nella Giornata mondiale dell'alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. Torna infatti Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato dal Caab in sinergia con la Fondazione Fico. In questa sesta edizione, il riconoscimento va a Lea Nicita (ricercatrice alla Yale university) e Alessandro Matese (coordinatore dell'Istituto per la bio-economia del Cnr): «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea, aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico», si legge nelle motivazioni del premio, promosso con il sostegno della Regione Emilia-Romagna e con il patrocinio della Fao, del Comune e della Camera di commercio di Bologna. I due vincitori saranno premiati domani a Palazzo D'Accursio a Bologna, mentre sabato, in concomitanza con la Giornata mondiale dell'alimentazione, le iniziative di Bologna Award proseguiranno a Fico con l'evento "Primo non sprecare". I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli o solidali, «affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta», spiegano gli organizzatori. Nella cornice di Bologna Award, poi, rientra anche la designazione di sette ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità ai quali va il premio City of food master 2021: si tratta di Sabrina Giannini, Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori, Giannozzo Pucci e William H. Meyers. L'appuntamento è dunque per domani alle 17.30 a Bologna, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, in piazza Maggiore. I vincitori e protagonisti di Bologna Award 2021 converseranno con il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè.

Nella stessa giornata, nell'Arena centrale di Fico Eatery World, dalle 11.30 prenderà il via l'evento "Primo non spre-



care", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentari e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco. Protagonisti saranno alcuni chef dei centri di ristorazione di Fico, che si cimenteranno in show cooking per spiegare le loro ricette antispreco. Il Pastificio Gragnanese Di Martino si focalizzerà sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, che possono includere i salumi, formaggi e mozzarelle avanzate. La Trattoria Bolognese legata allo Spazio Forme del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP presenterà il Calzagatto un piatto della tradizione emiliana: polenta rifatta il giorno dopo, accompagnata dal friggione bolognese. E il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo, come spiegherà lo chef del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Dalle 12.30, poi, degustazione guidata di prodotti tipici Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

CORRIERE DELLA SERA**CORRIERE DI BOLOGNA**

Corriere di Bologna Domenica 17 Ottobre 2021

SPETTACOLI | 19

Fondazione Fico

Bologna Award, premi agli eroi di sostenibilità e divulgazione

Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità, ieri a Bologna nella Giornata mondiale dell'alimentazione ha celebrato i vincitori, «eroi» di sostenibilità e divulgazione. Vincitori «tecnici», scelti dalla giuria guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono Lea Nicita, Global Research Fellow a Yale University, Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Cnr, con il progetto di ricerca internazionale Dati. Premio «City of Food Master» alla giornalista Sabrina Giannini con il programma

Indovina chi viene a cena? su Rai3, alla giornalista e conduttrice tivù Sveva Sagromola, di *Geo* su Rai3, al fondatore di Image Line Ivano Valmori, giornalista e saggista, al direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina-

Giannozzo Pucci, all'autore e conduttore Patrizio Roversi, al conduttore di *Linea Bianca* Massimiliano Ossini. «La svolta è culturale - ha detto Andrea Segrè, presidente del Centro Agroalimentare di Bologna e della Fondazione Fico - . La Fao celebra da oltre 40 anni la Giornata mondiale dell'alimentazione, tutti, o quasi, mangiamo ogni giorno. E tutti dovremmo farlo in modo sano, gustoso, sicuro e sostenibile. Sapendo che il cibo è stato prodotto con rispetto per la terra». Bologna Award è ideato e promosso da Centro Agroalimentare di Bologna con Fondazione Fico.



L'evento
Andrea Segrè
ieri a Bologna
nella cerimonia
dei premi
«Bologna
Award»

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

Corriere di Bologna Mercoledì 17 Novembre 2021

SPETTACOLI | 11

La presentazione alle 18 all'Ambasciatori

«E poi...? Il libro del futuro» secondo **Andrea Segré** e Ilaria Pertot

Un singolare episodio di crowdwriting che ha riunito appassionati, esperti, studenti universitari e studenti delle scuole superiori nell'intento di comprendere ciò che ci si aspetta dal futuro dell'ambiente e che cosa si può fare per migliorare le aspettative. L'agroeconomista **Andrea Segré**, professore dell'Alma Mater, e la patologa vegetale Ilaria Pertot, docente all'Università di Trento,

hanno coinvolto ben 642 lettori nella scrittura del libro "E poi...? Il libro del futuro" (Edizioni Ambiente), prefazione del poeta e scrittore Gian Mario Villalta, che verrà presentato nell'ambito de "I dialoghi di Bologna Award 2021" oggi alle 18 all'Ambasciatori di via Orefici 19. Un volume che arriva come corollario di un più ampio progetto di ricerca e di comunicazione scientifica (crowd

foresight) per sensibilizzare i cittadini sui grandi temi che riguardano il futuro dell'umanità. L'obiettivo, sottolineano i due autori, "è quello di cogliere nella crisi attuale un'opportunità di cambiamento degli stili di vita, dal lavoro alla mobilità, dalla produzione al consumo, dal tempo libero al turismo". Nel libro Elisa e Carlo sono due amici di lunga data che amano la montagna e discutere sulle grandi questioni che l'umanità dovrà affrontare nel futuro. Fino all'irruzione di un ragazzo che cambierà il dialogo tra i due.



CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

10 | SPETTACOLI

Giovedì 18 Novembre 2021 Corriere di Bologna

VIVI
BOLOGNA
E
REGIONE

Raj Patel ospite della Cineteca

L'economista che ha convinto gli Usa dell'emergenza climatica

Per salvare la sua casa da condizioni meteo estreme, Anita Chitaya affronta una sfida immane, persuadere gli americani che il cambiamento climatico è reale. È quanto racconta il 48enne economista e attivista ambientale inglese Raj Patel nel film «The Ants and the Grasshopper», diretto con Zak Piper. Un film che lo stesso Patel

docente all'università texana di Austin e reduce dalla Cop26 di Glasgow, presenterà oggi alle 17,30, in dialogo con [Andrea Segrè](#), al Cinema Lumière di Piazzetta Pasolini nella seconda giornata dei «Dialoghi di Bologna Award» promossi da Caab e Fondazione Fico. «L'idea del film - racconta Raj Patel - è nata per ispirazione della nostra



protagonista e grazie alla sua osservazione della natura: una singola formica da sola non è in grado di compiere grandi cose, ma insieme tante formiche possono spostare le montagne. Al mondo ci sono molte persone, moltissime formiche. Solo poche stanno mettendo a frutto i loro talenti. Dobbiamo prendere consapevolezza del cambiamento climatico e cercare insieme di sollevare questo fardello che ricade su tutti, purtroppo ancora scegliamo di non farlo».

la Repubblica

Green & Blue

Biodiversità e uso dell'acqua in agricoltura, ecco i vincitori del Bologna Award

14 Settembre 2021

Hanno messo al centro delle loro ricerche lo spreco alimentare, il suo impatto sul sistema economico e sulla produzione agroalimentare: per questo **Lea Nicita** e **Alessandro Matese** saranno premiati domani con il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Le loro ricerche, è la motivazione del premio, aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. Il Bologna Award alla carriera va invece allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, una visione fatta propria da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Il Bologna Award ha come obiettivo appunto la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura ed è promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico. Il premio è alla 6^a edizione, che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, domani e sabato.

Il tema di Bologna Award 2021 è "Sharing. Condivisione è sostenibilità" e i vincitori designati dalla Giuria della 6^a edizione - guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, presidente CAAB e Fondazione Fico - sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici in corso. In particolare, gli studi di Lea Nicita, portati avanti a Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico. Nicita, che è anche ricercatrice associata presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici con i suoi studi dimostra che preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione: una stima essenziale per determinare le policies e gli interventi normativi a rafforzamento della biodiversità.

il Resto del Carlino BOLOGNA

Bologna Award, così il gusto è sostenibile

Premiati ex aequo Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie global research fellow dell'università di Yale e Alessandro Matese del Cnr



In Camera di commercio annunciati i vincitori del Bologna Award, promosso da Caab e Fondazione Fico

di Francesco Moroni Il Bologna Award, premio per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare nato in occasione dell'Expo milanese, quest'anno va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska - Curie Global Research Fellow alla Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro nazionale delle ricerche. Ma non solo, perché il riconoscimento ideato e promosso dal Caab - in sinergia con Fondazione Fico - va oltre e premia dei veri e propri ambasciatori...

il Resto del Carlino **BOLOGNA**

"Bologna Award è un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile – spiega Andrea Segrè, presidente di Caab e Fondazione Fico –. I vincitori di quest'anno confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030". La premiazione si terrà in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione, questo venerdì, nella Sala Anziani di Palazzo d'Accursio (alle 17,30). "Con tutto il rispetto per Greta Thunberg, questo premio è nato nel 2015, quindi credo che il professor Segrè sia arrivato prima – ironizza Valerio Veronesi, presidente della Camera di commercio –. Il Bologna Award è un'anticipazione di qualcosa che viene considerato come 'nuovo', ma che deve entrare sempre di più nel nostro lessico quotidiano: da soli non si va da nessuna parte". "Volevamo essere un ponte tra il 2015 e l'Expo di Dubai, che è stato rimandato: ci siamo riusciti – chiosa Alessandro Bonfiglioli, direttore generale di Caab –. E chissà che non riusciremo anche ad arrivare al prossimo...". I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e solidali. Alla presentazione a Palazzo della Mercanzia c'era anche il neo ambasciatore Patrizio Roversi: "Io

Il Bologna Award, premio per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare nato in occasione dell'Expo milanese, quest'anno va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Skłodowska - Curie Global Research Fellow alla Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro nazionale delle ricerche. Ma non solo, perché il riconoscimento ideato e promosso dal Caab - in sinergia con Fondazione Fico - va oltre e premia dei veri e propri ambasciatori della sostenibilità. Sono Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci, investiti del 'City of Food Master', mentre il riconoscimento alla carriera va a William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare. penso sia importante una verifica concreta di quello che accade, una vera analisi economica, e di conseguenza anche politica, sul tema della sostenibilità".

la Repubblica

Biodiversità e uso dell'acqua in agricoltura, ecco i vincitori del Bologna Award

14 Settembre 2021

Hanno messo al centro delle loro ricerche lo spreco alimentare, il suo impatto sul sistema economico e sulla produzione agroalimentare: per questo **Lea Nicita** e **Alessandro Matese** saranno premiati domani con il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Le loro ricerche, è la motivazione del premio, aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. Il Bologna Award alla carriera va invece allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, una visione fatta propria da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Il Bologna Award ha come obiettivo appunto la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura ed è promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico. Il premio è alla 6^a edizione, che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, domani e sabato.

Il tema di Bologna Award 2021 è "Sharing. Condivisione è sostenibilità" e i vincitori designati dalla Giuria della 6^a edizione - guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, presidente CAAB e Fondazione Fico - sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici in corso. In particolare, gli studi di Lea Nicita, portati avanti a Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico. Nicita, che è anche ricercatrice associata presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici con i suoi studi dimostra che preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione: una stima essenziale per determinare le policies e gli interventi normativi a rafforzamento della biodiversità.

la Repubblica

Alessandro Matese è stato premiato in particolare per il progetto di ricerca internazionale Dati, sostenuto dal programma d'azione Ue Euro-Mediterranea, Prima 2020. Dati sperimenta tecnologie e metodologie di agricoltura digitale per ottimizzare la gestione dell'irrigazione in base alle reali esigenze delle colture, e si focalizza sull'uso razionale della risorsa idrica nel contesto dell'agricoltura mediterranea. «Bologna Award – sottolineano le motivazioni -- premia l'efficacia del progetto nell'individuazione delle strategie di adattamento ai cambiamenti climatici attraverso l'agricoltura digitale e di precisione e le tecnologie di monitoraggio, come i droni con sensore, capaci di restituire con precisione chirurgica lo stato di idratazione delle piante, prevenendo lo spreco idrico fino al 15/20 % dell'acqua precedentemente impiegata».

«Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile – spiega il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè – Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030».

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

Bologna Award 2021, torna il premio per la sostenibilità agroalimentare

Vincono due progetti agricoli per resistere al cambiamento climatico e razionalizzare l'acqua. Gli Ambasciatori di sostenibilità Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi

di Pierfrancesco Carcassi



La biodiversità per aiutare le aziende agricole a resistere al cambiamento climatico e l'agricoltura digitale per la razionalizzazione dell'acqua. Sono i temi dei due progetti **vincitori di Bologna Award 2021, 6^a edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare** ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con fondazione Fico. Il premio, dedicato all'agricoltura sostenibile e alla resilienza ai cambiamenti climatici, è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili**, durevoli o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

I due vincitori

I vincitori designati dalla Giuria, guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: **Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University** - School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: **maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione**, una maggiore resistenza al «climate change». Mentre **Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR** - Consiglio Nazionale delle Ricerche, attraverso il progetto di ricerca internazionale «Dati», condotto in particolare nelle aree agricole della **Maremma**, ha impiegato le tecnologie dell'**agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica**. La ricerca ha permesso di risparmiare fino al **15-20% dell'acqua abitualmente impiegata**.

Gli ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità

I vincitori di Bologna Award saranno **premiati domani, venerdì 15 ottobre**, a Palazzo D'Accursio, sede del Comune di Bologna, nella Sala Anziani dalle 17.30. Interverranno anche il sindaco di Bologna **Matteo Lepore**, l'assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi**, il presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, il direttore generale di Caab Alessandro Bonfiglioli e il presidente di Caab Andrea Segrè. Sempre domani, protagonisti dei Dialoghi di Bologna Award saranno anche gli «ambasciatori» per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio «City of Food Master» 2021. Sono: la giornalista **Sabrina Giannini**, per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma «**Indovina chi viene a cena?**» su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano «**Geo**» su Rai3, il conduttore di «Linea Bianca» **Massimiliano Ossini**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi** che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo.

Gli altri premi

Ulteriori Premi vanno al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, a **Giannozzo Pucci**, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina allo studioso e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatta proprio da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Diretta streaming per tutti, dalle 17.30, sul canale youtube di Bologna Award.

il Resto del Carlino BOLOGNA

Bologna award 2021: Patrizio Roversi è ambasciatore di sostenibilità

Pubblicato il 15 ottobre 2021

Bologna, 15 ottobre 2021 - "Award sì, ma alla bolognese, un po' come 'avard'. Ovvero: ci guardo. Perché vorrei capire meglio cosa significano tante parole legate ai concetti della sostenibilità. Vorrei che fossimo più concreti, e andare a fondo sui temi dell'ambiente. Vorrei per esempio che tutti capissimo perché quest'anno abbiamo consumato più carbone dell'anno precedente ...". Patrizio Roversi è ambasciatore di sostenibilità 2021 di Bologna Award: questo pomeriggio, alle 17.30 nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio (l'evento sarà anche in streaming sul canale youtube Bologna Award), in piazza Maggiore, lui non ci sarà fisicamente. Ma interverrà in video collegamento per ritirare il premio da Marsiglia, dove si trova per lavoro. E in video collegamento ci saranno anche Massimiliano Ossini, volto noto di Linea Bianca, e Sveva Sagramola, storica conduttrice di un programma iconico per la tutela dell'ambiente, Geo su Rai3. "Cerco sempre di spiegare che siamo tutti parte del cambiamento con le nostre scelte quotidiane – racconta – Il pianeta, oggi sofferente, e tutti noi esseri umani siamo in una fase di crisi e insieme di rivoluzione: ma sono ottimista, confido nelle nuove generazioni e in una evoluzione di apertura, inclusione e maggiore giustizia sociale". Ci sarà, invece, questo pomeriggio, un volto noto di Rai3, la giornalista Sabrina Giannini, conduttrice di "Indovina chi viene a cena?", anche lei vincitrice di Bologna Award 2021 – City of Food Master con il fondatore di Image Line Ivano Valmori, il direttore della Libreria Editrice Fiorentina Giannozzo Pucci, l'accademico William H. Meyers, Professore Emerito all'Università del Missouri. E ci saranno i vincitori tecnici designati dalla Giuria, guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, presidente CAAB: Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, si sono distinti per le ricerche focalizzate sull'agricoltura dell'area mediterranea e la resilienza ai cambiamenti climatici. Interverranno oggi anche il sindaco di Bologna Matteo Lepore, l'Assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna Alessio Mammi, il Presidente della Camera di Commercio di Bologna Valerio Veronesi, il DG CAAB Alessandro Bonfiglioli con il Presidente Andrea Segrè. Bologna Award è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna, media partner QN – Il Resto del Carlino.



CORRIERE DELLA SERA

L'EVENTO

Bologna Award 2021, torna il premio per la sostenibilità agroalimentare

Vincono due progetti agricoli per resistere al cambiamento climatico e razionalizzare l'acqua. Gli Ambasciatori di sostenibilità Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi

di Pierfrancesco Carcassi

La biodiversità per aiutare le aziende agricole a resistere al cambiamento climatico e l'agricoltura digitale per la razionalizzazione dell'acqua. Sono i temi dei due progetti **vincitori di Bologna Award 2021, 6^a edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare** ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con fondazione Fico. Il premio, dedicato all'agricoltura sostenibile e alla resilienza ai cambiamenti climatici, è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili**, durevoli o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

I due vincitori

I vincitori designati dalla Giuria, guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: **Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University** - School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: **maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione**, una maggiore resistenza al «climate change». Mentre **Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR** - Consiglio Nazionale delle Ricerche, attraverso il progetto di ricerca internazionale «Dati», condotto in particolare nelle aree agricole della **Maremma**, ha impiegato le tecnologie dell'**agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica**. La ricerca ha permesso di risparmiare fino al **15-20% dell'acqua abitualmente impiegata**.

CORRIERE DELLA SERA

Gli ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità

I vincitori di Bologna Award saranno **premiati domani, venerdì 15 ottobre**, a Palazzo D'Accursio, sede del Comune di Bologna, nella Sala Anziani dalle 17.30. Interverranno anche il sindaco di Bologna **Matteo Lepore**, l'assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi**, il presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, il direttore generale di Caab Alessandro Bonfiglioli e il presidente di Caab Andrea Segrè. Sempre domani, protagonisti dei Dialoghi di Bologna Award saranno anche gli «ambasciatori» per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio «City of Food Master» 2021. Sono: la giornalista **Sabrina Giannini**, per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma «**Indovina chi viene a cena?**» su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano «**Geo**» su Rai3, il conduttore di «Linea Bianca» **Massimiliano Ossini**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi** che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo.

Gli altri premi

Ulteriori Premi vanno al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, a **Giannozzo Pucci**, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina allo studioso e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatta proprio da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Diretta streaming per tutti, dalle 17.30, sul canale youtube di Bologna Award.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

Bologna Award 2021, torna il premio per la sostenibilità agroalimentare

Vincono due progetti agricoli per resistere al cambiamento climatico e razionalizzare l'acqua. Gli Ambasciatori di sostenibilità Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi

di Pierfrancesco Carcassi



La biodiversità per aiutare le aziende agricole a resistere al cambiamento climatico e l'agricoltura digitale per la razionalizzazione dell'acqua. Sono i temi dei due progetti **vincitori di Bologna Award 2021, 6^a edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare** ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con fondazione Fico. Il premio, dedicato all'agricoltura sostenibile e alla resilienza ai cambiamenti climatici, è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili**, durevoli o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

I due vincitori

I vincitori designati dalla Giuria, guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: **Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University** - School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: **maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione**, una maggiore resistenza al «climate change». Mentre **Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR** - Consiglio Nazionale delle Ricerche, attraverso il progetto di ricerca internazionale «Dati», condotto in particolare nelle aree agricole della **Maremma**, ha impiegato le tecnologie dell'**agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica**. La ricerca ha permesso di risparmiare fino al **15-20% dell'acqua abitualmente impiegata**.

Gli ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità

I vincitori di Bologna Award saranno **premiati domani, venerdì 15 ottobre**, a Palazzo D'Accursio, sede del Comune di Bologna, nella Sala Anziani dalle 17.30. Interverranno anche il sindaco di Bologna **Matteo Lepore**, l'assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi**, il presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, il direttore generale di Caab Alessandro Bonfiglioli e il presidente di Caab Andrea Segrè. Sempre domani, protagonisti dei Dialoghi di Bologna Award saranno anche gli «ambasciatori» per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio «City of Food Master» 2021. Sono: la giornalista **Sabrina Giannini**, per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma «**Indovina chi viene a cena?**» su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano «**Geo**» su Rai3, il conduttore di «Linea Bianca» **Massimiliano Ossini**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi** che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo.

Gli altri premi

Ulteriori Premi vanno al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, a **Giannozzo Pucci**, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina allo studioso e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatta proprio da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Diretta streaming per tutti, dalle 17.30, sul canale youtube di Bologna Award.

la Repubblica

Franco Aliberti: "Pane e formaggio, stop allo spreco"

di Eleonora Cozzella



▲ Lo chef Franco Aliberti

"Non ha senso avere una scelta di 20 tipi quando poi gli ospiti ne assaggiano tre o quattro. E il resto si butta. Ogni giorno"

Cibo non mente: "spaghetto trafilato bronzo al pomodoro" è uno dei piatti simbolo dello chef Franco Aliberti. Ed è soprattutto il manifesto di una cucina che vuole arrivare semplice all'ospite ma che cela una grande precisione e complessità di preparazione. Perché Aliberti, classe '85, originario di Pompei, ha mani e mente che si muovono col rigore scientifico della sua formazione da pasticciere, fatta di maniacalità per l'esattezza di dosi e passaggi, in una carriera cominciata proprio come *pastry chef*.

la Repubblica

Eventi 16 ottobre a Bologna e dintorni: le Giornate Fai d'autunno, Roberto Saviano e Asaf Hanuka alla Feltrinelli



▲ Giornate Fai, a Ravenna la Biblioteca del centro dantesco dei frati minori

Gli eventi di oggi a Bologna e dintorni: tutti gli spettacoli e gli appuntamenti di musica, arte, cultura, teatro in città e nella Regione

16 OTTOBRE 2021

🕒 5 MINUTI DI LETTURA

BOLOGNA AWARD 2021

Fico Eataly World, via Paolo Canali 8, ore 11.30, info <http://bolognaaward.com/>

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, Bologna Award rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO Eataly World con "Primo non sprecare", evento dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentari e al riutilizzo degli avanzi in cucina.



Bologna Award 2020, vince il bolognese Giacomo Grassi VIDEO

Pubblicato il 16 ottobre 2020

Il premio 'City of Food Master 2020' va al climatologo Luca Mercalli, all'architetto Andreas Kipar e al presidente Federunacoma Alessandro Malavolti.

Bologna, 16 ottobre 2020 - In Italia le emissioni da attività agricole determinano l'8% dei gas serra. A livello globale incidono per il 12%, mentre l'intero **sistema agroalimentare** contribuisce per circa il 30% alle emissioni planetarie di gas serra. Eppure invertire la tendenza è possibile. Ne è convinto il ricercatore italiano **Giacomo Grassi**, ex studente dell'Alma Mater e vincitore della quinta edizione di [Bologna Award \(video\)](#) che si è svolto a Palazzo d'Accursio, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione.

"Ero un giovane studente che dava il suo primo esame di Agraria con il professor Andrea Segrè. Oggi invece sono qui, nella mia città, per ricevere questo premio importante, felice di poter **portare il mio contributo**", ha spiegato. L'evento, promosso da Caab e Fondazione Fico in sinergia con Regione, Camera di Commercio e Comune di Bologna, e con *QN - il Resto del Carlino* in veste di media partner, ha rivolto un'attenzione particolare anche alla **sostenibilità** della produzione agroalimentare negli insediamenti urbani.

il Resto del Carlino BOLOGNA

 18°, Bologna

"La nostra azienda ha voluto lanciare una **politica di sostenibilità** già da una decina di anni, di cui 'Bologna Award' rappresenta un momento importante di ulteriore riflessione e di ricerca per progetti futuri", ha commentato il direttore generale Caab e segretario generale Fondazione Fico, Alessandro Bonfiglioli. Un tema, quello della sostenibilità, di cui hanno discusso anche i vincitori delle scorse edizioni, al forum internazionale "Smart&Urban Farming. Mangiare e vivere sostenibile": l'economista e accademico **Raj Patel**, l'ambientalista **Sunita Narain**, gli scienziati genetisti **Salvatore Ceccarelli** e **Matteo Dell'Acqua** hanno potuto raccontare i progetti da loro sviluppati, grazie al contributo vinto gli scorsi anni.

Assieme a loro, anche l'agroeconomista nonché presidente di Caab e Fondazione Fico **Andrea Segrè**: "Dalla pandemia emerge un quadro urbano che parla di **grande povertà economica**: oggi in Italia, infatti, contiamo circa 6 milioni di poveri alimentari - spiega -. Si tratta di uno shock economico importante e proprio in questo scenario difficile è il **cibo sano**, a un prezzo giusto per tutti a fare la differenza: ci rende più resilienti alla pandemia. E' il miglior vaccino che abbiamo ora per combattere, a testa alta".

Non sono mancati nemmeno i consueti premi 'City of Food Master' che, quest'anno, sono andati al climatologo **Luca Mercalli**, al presidente Federunacoma Alessandro Malavolti e all'architetto paesaggista **Andreas Kipar**, per la capacità di armonizzare le scelte progettuali allo sviluppo sostenibile.

CORRIERE DELLA SERA**CORRIERE DI BOLOGNA**

L'EVENTO

Bologna Award 2021, torna il premio per la sostenibilità agroalimentare

Vincono due progetti agricoli per resistere al cambiamento climatico e razionalizzare l'acqua. Gli Ambasciatori di sostenibilità Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi

di **Pierfrancesco Carcassi**

La biodiversità per aiutare le aziende agricole a resistere al cambiamento climatico e l'agricoltura digitale per la razionalizzazione dell'acqua. Sono i temi dei due progetti vincitori di Bologna Award 2021, 6^a edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con fondazione Fico. Il premio, dedicato all'agricoltura sostenibile e alla resilienza ai cambiamenti climatici, è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

I due vincitori

I vincitori designati dalla Giuria, guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: Lea Nicita, Global Research Fellow presso Yale University - School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare: maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione, una maggiore resistenza al «climate change». Mentre Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, attraverso il progetto di ricerca internazionale «Dati», condotto in particolare nelle aree agricole della Maremma, ha impiegato le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica. La ricerca ha permesso di risparmiare fino al 15-20% dell'acqua abitualmente impiegata.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

li ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità

I vincitori di Bologna Award saranno premiati domani, venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio, sede del Comune di Bologna, nella Sala Anziani dalle 17.30. Interverranno anche il sindaco di Bologna Matteo Lepore, l'assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna Alessio Mammi, il presidente della Camera di Commercio di Bologna Valerio Veronesi, il direttore generale di Caab Alessandro Bonfiglioli e il presidente di Caab Andrea Segrè. Sempre domani, protagonisti dei Dialoghi di Bologna Award saranno anche gli «ambasciatori» per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio «City of Food Master» 2021. Sono: la giornalista Sabrina Giannini, per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma «Indovina chi viene a cena?» su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice tv Sveva Sagromola, storico volto del live quotidiano «Geo» su Rai3, il conduttore di «Linea Bianca» Massimiliano Ossini, l'autore e conduttore Patrizio Roversi che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo.

Gli altri premi

Ulteriori Premi vanno al fondatore di Image Line Ivano Valmori, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, a Giannozzo Pucci, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina allo studioso e accademico William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatta proprio da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. Diretta streaming per tutti, dalle 17.30, sul canale youtube di Bologna Award.



la Repubblica

Green & Blue

Raj Patel: "Non basta ridurre le emissioni, senza cancellazione del debito si affama il Pianeta"

di Cristina Nadotti



▲ Raj Patel Photo Credit: Sheila Menezes

Lo scrittore che si batte contro le multinazionali dell'agroalimentare fa un primo bilancio dei lavori a Glasgow: "Gli impegni presi non basteranno a prevenire la morte di milioni di persone a causa degli effetti del cambio climatico. E si parla troppo poco di cibo"

09 NOVEMBRE 2021

🕒 4 MINUTI DI LETTURA

Quando gli si chiede di spostare di qualche ora l'intervista, perché in giornata si hanno troppi impegni, **Raj Patel** risponde pronto: "La sostenibilità deve essere perseguita in ogni aspetto della nostra vita, inclusa la vita personale". Questo è l'economista che ha lasciato il suo lavoro alla Banca Mondiale e all'Organizzazione mondiale del commercio per protestare contro le loro politiche. Oggi Patel è scrittore (il suo libro del 2008 *I padroni del cibo* è un caposaldo dell'attivismo contro le multinazionali dell'agroalimentare), professore universitario, documentarista acclamato, ma non è meno impegnato come attivista. E infatti è a Glasgow e di quanto sta accadendo alla Cop26 dice: "Gli impegni presi non basteranno a prevenire la morte di milioni di persone a causa degli effetti del cambio climatico".

Ha ragione chi definisce il vertice un fallimento?

"Degli accordi annunciati, forse l'unico di sostanza potrebbe essere la proposta per limitare le emissioni di metano. Tuttavia, anche se i dettagli del piano fossero davvero quelli letti sui giornali, il livello complessivo degli impegni di questa prima settimana è inequivocabilmente inferiore a quello necessario. Vedo più impegni concreti dalle amministrazioni statali, regionali e locali, che iniziano ad agire mentre a livello superiore ci sono spesso prevaricazioni. Uno degli eventi a cui ha partecipato questa settimana è stata la firma della "Dichiarazione sul cibo e il clima di Glasgow", in cui oltre 100 governi di singoli stati federali hanno aderito a una rete per condividere azioni concrete su come prendersi cura in modo più sostenibile dei propri cittadini e di coloro che coltivano il loro cibo".

la Repubblica

Green & Blue

Cosa si aspetta da questa ultima settimana?

"Mi dispiace, ma le mie aspettative sono basse. Nonostante l'ampia pressione della società civile, gli interessi industriali hanno ammanettato i negoziatori nazionali".

Come esperto di politica alimentare, pensa che a Glasgow si stia discutendo abbastanza su questo tema?

"Ci sono un paio di lacune gravi che si fanno sentire alla Cop26. Una è la discussione del debito e dei risarcimenti. Coloro che subiranno le conseguenze più dure del cambiamento climatico vivono in Paesi che hanno fatto meno per provocarlo e il cui impoverimento era uno scopo dei Paesi ricchi. Non ho visto nulla che affronti questa triste verità storica. L'altra assenza è il cibo. Gli impegni nazionali sembrano decisamente concentrati sull'energia, ma con il sistema alimentare responsabile di una quota importante di emissioni (il 20-30% sono cifre qui citate, a seconda di come si calcola), l'assenza di discussioni sensate al riguardo è sconcertante".

Quali sono le principali azioni che i decisori politici dovrebbero e potrebbero intraprendere immediatamente sul cibo?

"Non lo ripeterò mai abbastanza: la cancellazione del debito e i risarcimenti sono un problema del sistema alimentare. Non è sufficiente ridurre le emissioni di gas serra oggi, se la schiavitù del debito richiede che i Paesi più poveri siano costretti a scavare, trivellare, tagliare e bruciare per ripagare i loro creditori domani. La Cop26 deve impegnarsi non solo a ridurre le emissioni, ma anche a invertire il sistema del debito nel Sud del mondo. Altrimenti, il debito costringerà i Paesi del Sud del mondo a continuare ad adottare pratiche agricole che distruggono la fertilità del suolo ed emettono CO₂, causando così ulteriore perdita di biodiversità e sfruttamento dei più poveri. Una tassa sulle emissioni è una mossa sensata, che può anche aiutare a implementare lo stoccaggio di CO₂, ma deve essere accompagnata dalla trasformazione dei ruoli dello Stato, dalla ricerca, da garanzie per agricoltori e braccianti, dalla politica degli acquisti, dalla politica del compostaggio. La buona notizia è che le idee e le proposte in questo senso si diffondono. La cattiva notizia è che le industrie alimentari, chimiche e dei combustibili fossili stanno lottando duramente qui alla Cop26 per affossare queste proposte".

la Repubblica

Green & Blue

Lei ha una esperienza diretta, visto il suo lavoro in grandi organizzazioni, delle tecniche di lobbying e di greenwashing. Che suggerimenti può dare alle persone comuni che vorrebbero fare scelte responsabili in materia di cibo?

"Come pratica quotidiana e personale, il consiglio del mio amico **Michael Pollan** (giornalista e saggista statunitense, ha scritto *In difesa del cibo n.d.c.*) di "mangiare principalmente piante, e non mangiare troppo" è il migliore. Rifiutare gli alimenti trasformati industrialmente, in particolare la carne industriale, e resistere alle spinte del marketing che ci incoraggiano a consumare più di quanto il nostro corpo ha bisogno: questi sono modi per resistere all'industria alimentare. Abbiamo bisogno di nutrirci, ma siamo anche esseri sociali. Possiamo collettivamente fare delle scelte sul tipo di società che vogliamo e insieme possiamo resistere a coloro che ci stanno portando verso l'estinzione".

Dopo Cop26 sarà in Italia, a Bologna Award giovedì 18 novembre e al Teatro Verdi di Pordenone venerdì 19 per partecipare a [R-evolution](#), dove presenterà il suo ultimo documentario, "Le formiche e la cavalletta". Pensa che nella società occidentale ci siano abbastanza persone come la protagonista Anita Chitaya, che si batte per far conoscere quanto sono già presenti e distruttivi gli effetti del cambio climatico?

"Altre buone notizie: Anita Chitaya ha incontrato molte persone come lei nel Nord del mondo. La storia delle formiche e della cavalletta in Malawi è diversa dalla favola di Esopo. In Malawi, la storia è solo un'osservazione che mentre una singola formica non può sollevare una cavalletta, insieme molte formiche possono. Siamo in tanti. Dobbiamo prendere attivamente la decisione, organizzandoci insieme, che possiamo diventare rivoluzionari per il clima".

la Repubblica

Green & Blue

Ritiene che il ruolo dell'Italia nella negoziazione della Cop26 sia fondamentale?

"L'Italia presiede questa Cop in collaborazione con il Regno Unito. Ci sono, ne sono certo, modi in cui il governo italiano potrebbe sfruttare questa leva molto più di quanto non sembri aver fatto finora. Dagli incontri e dagli eventi a cui ho partecipato, è stato difficile vedere l'influenza di **Mario Draghi**, e se questa influenza è stata importante dietro le quinte, ma è chiaro che c'è stata una dolorosa mancanza di ambizione".

Il suo libro "I padroni del cibo" ha ormai 13 anni. Cosa è cambiato da quando è uscito?

"Quando l'ho scritto c'erano tre "C" che guidavano i tassi globali di sovralimentazione e fame: conflitti, cambiamento climatico e capitalismo. Ora ne abbiamo un quarto: il Covid. Nonostante le revisioni delle metodologie, è chiaro che il numero di esseri umani che soffrono di malattie causate dal cibo industriale e che soffrono la fame è in aumento sia in termini assoluti che relativi. Ma è anche chiaro che c'è una maggiore urgenza da parte dei responsabili politici e dei movimenti nel collegare le dinamiche dei sistemi alimentari a questioni più ampie. Questo è un passo importante, se vogliamo avere qualche possibilità di invertire queste tendenze".



Va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. **"Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico"**.

Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci sono gli **Ambasciatori 'City of Food Master'** mentre il **Bologna Award 2021 alla carriera** va allo studioso e accademico William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l'obiettivo di Bologna Award ('Sharing. Condivisione è sostenibilità', il tema di quest'anno), il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico, quest'anno al traguardo della sua sesta edizione che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (17.30).

"Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile – spiega il presidente Caab e Fondazione Fico **Andrea Segrè** – Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030".



Martedì 12 Ottobre 2021
Aggiornato: 08:20



La ricerca per il cibo resiliente, i vincitori del Bologna Award 2021

11 ottobre 2021 | 15.45

LETTURA: 2 minuti



Ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese del Cnr

Sveva Sagromola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci sono gli **Ambasciatori 'City of Food Master'** mentre il **Bologna Award 2021 alla carriera** va allo studioso e accademico William H. Meyers, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

Va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. **"Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea - spiegano le motivazioni - aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico"**.



CERCA

Martedì 12 Ottobre 2021
Aggiornato: 08:20

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l'obiettivo di Bologna Award ('Sharing. Condivisione è sostenibilità', il tema di quest'anno), il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico, quest'anno al traguardo della sua sesta edizione che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021.

Aspetto peculiare del Bologna Award - International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (17.30).

"Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile - spiega il presidente Caab e Fondazione Fico **Andrea Segrè** - Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030".



TRC
un accento inconfondibile

Bolognaindiretta

TRC
BOLOGNA

TG BOLOGNA, servizio andato in onda
lunedì 11 ottobre



TRC
un accento inconfondibile

Bolognaindiretta

TRC
BOLOGNA

TG BOLOGNA, servizio andato in onda
lunedì 11 ottobre









Bologna Award 2021, torna il premio per l'agroalimentare sostenibile

Promuovere i progetti, le ricerche e le iniziative in ambito agricolo e agroalimentare realizzate da persone, istituzioni e imprese nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole: questo l'obiettivo di Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare che riparte con il bando della sua sesta edizione, in programma a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, il 15 e 16 ottobre 2021.

Ideato e promosso da Caab – Centro Agroalimentare di Bologna e dalla Fondazione Fico per l'Educazione alimentare e alla Sostenibilità, Bologna Award concorre da cinque anni al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite attraverso l'individuazione di idee e buone pratiche efficaci in direzione della sostenibilità agroalimentare dalla produzione al consumo, dai campi agli allevamenti, alle tavole di tutto il pianeta.

“Con un'attenzione particolare – spiega il presidente Caab Andrea Segrè, presidente di giuria – ai progetti impegnati per fronteggiare le crescenti povertà, la malnutrizione e le disuguaglianze aggravate dalla crisi pandemica: al momento circa 2,37 miliardi di persone non hanno un accesso adeguato al cibo, e le stime attuali prevedono che nel 2030 ben 660 milioni di persone soffriranno ancora la fame, anche in ragione degli effetti a lungo termine della pandemia covid-19 sulla sicurezza alimentare”.

Sarà infatti “Sharing. Condivisione è sostenibilità” il filo rosso dell'edizione 2021: con la consapevolezza che per raggiungere gli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite sarà necessario un impegno collettivo insieme alla condivisione delle conoscenze, delle competenze, delle esperienze legate ai progetti, alle buone pratiche, agli strumenti utili allo sviluppo sostenibile. Una considerazione tanto più valida per l'agricoltura di ultima generazione, la smart farming alla quale è richiesta alta precisione tecnologica per ottimizzare la produzione di cibo aumentandone l'efficienza, riducendo al minimo gli sprechi e l'impatto ambientale.

La sesta edizione di Bologna Award è promossa con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna, della Regione Emilia-Romagna e della Fao. Le candidature e segnalazioni per l'edizione 2021 di Bologna Award potranno essere inoltrate alla email info@bolognaaward.it entro il 15 settembre, subito dopo la giuria si riunirà per selezionare una short list con la cinquina finalista, che sarà annunciata entro la prima settimana del mese di ottobre. Seguirà la proclamazione dei vincitori, la cerimonia di Premiazione come sempre a Bologna, in occasione del World Food Day 2021, 16 ottobre.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta.

LiberoReporter

15 anni di Informazione 2006-2021 Daring to be different

PRIMA PAGINA PRIMOPIANO NOVECENTO IN EVIDENZA NEWS EVENTI PIRATERIA SCIENZA E RICERCA SPORT WORLD

LiberoReporter
Daring to be different

Home / Ambiente / La ricerca per il cibo resiliente, i vincitori del Bologna Award 2021

11 OTTOBRE 2021, 19:55 NO COMMENTS

La ricerca per il cibo resiliente, i vincitori del Bologna Award 2021



Va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. “Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell’area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico”.

Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci sono gli Ambasciatori ‘City of Food Master’ mentre il Bologna Award 2021 alla carriera va allo studioso e accademico William H. Meyers, professore emerito all’Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell’impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l’obiettivo di Bologna Award (‘Sharing. Condivisione è sostenibilità’, il tema di quest’anno), il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico, quest’anno al traguardo della sua sesta edizione che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell’alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell’accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell’ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D’Accursio (17.30).

“Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell’agricoltura sostenibile – spiega il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè – Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata mondiale dell’Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell’agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l’attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030”.



Home	Eventi	Agenda	Adv	Promotion	Trade&PV	Style	Media&NewMedia	Tendenze&Scenari	Contatti	Link
------	--------	--------	-----	-----------	----------	-------	----------------	------------------	----------	------

Vincitori (ed eventi) del Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare

Ott 12th, 2021 | Di Redazione | Categoria: Premi e Riconoscimenti



La 6ª edizione di Bologna Award è promossa da CAAB e Fondazione FICO con il sostegno della Regione Emilia Romagna e con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna e della FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (ore 17.30).

I VINCITORI DI BOLOGNA AWARD 2021

Se il tema di Bologna Award 2021 è "Sharing. Condivisione è sostenibilità", i vincitori designati dalla Giuria della 6ª edizione – guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, presidente CAAB e Fondazione FICO – sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici in corso.

Va quindi ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico.

In particolare, gli studi di Lea Nicita, portati avanti a Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico.



La 6^a edizione di Bologna Award è promossa da CAAB e Fondazione FICO con il sostegno della Regione Emilia Romagna e con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna e della FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (ore 17.30).

I VINCITORI DI BOLOGNA AWARD 2021

Se il tema di Bologna Award 2021 è "Sharing. Condivisione è sostenibilità", i vincitori designati dalla Giuria della 6^a edizione – guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, presidente CAAB e Fondazione FICO – sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici in corso.

Va quindi ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico.

In particolare, gli studi di Lea Nicita, portati avanti a Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico.

Il conduttore di Linea Bianca e a breve anche di Kalipè, in prima serata su Rai2 Massimiliano Ossini, per l'esercizio di educazione ambientale e alla sostenibilità svolto attraverso il programma "Linea bianca" che sostiene la conoscenza della montagna e favorisce un rispettoso approccio all'ambiente naturale, ma anche attraverso le sue pubblicazioni e la divulgazione del "passo sostenibile" necessario al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. E un volto storico per la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, l'autore e conduttore Patrizio Roversi, per l'impegno consolidato sui valori legati alla sostenibilità degli stili di vita, del turismo e della conoscenza dei luoghi e dei popoli del pianeta, così come alla promozione di scelte sostenibili legate alla produzione e al consumo agroalimentare.

Un ulteriore Premio "City of Food Master" va al fondatore di Image Line Ivano Valmori, giornalista e saggista, da oltre 25 anni impegnato nell'approfondimento dei temi sull'innovazione tecnica nel settore agricolo, dalla difesa delle colture fino al vivaismo. Ha progettato le prime web application per l'agricoltura e dato vita ad AgroNotizie. Bologna Award "City of Food Master", infine, va a Giannozzo Pucci, direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina, che dal 2004 edita L'Ecologist, versione italiana dell'inglese The Ecologist, fondata da Edward Goldsmith. Nel 2021 Pucci ha firmato inoltre il libro "La rigenerazione del bene comune" (Lef), che riflette sui temi ambientali e sulla privatizzazione dei beni comuni essenziali. Bologna Award 2021 alla carriera va invece allo studioso e accademico William H. Meyers, Professore Emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. I temi della sicurezza e dello spreco alimentare sono al centro della sua incessante attività di divulgazione tra giovani ricercatori, professionisti e comunità locali.

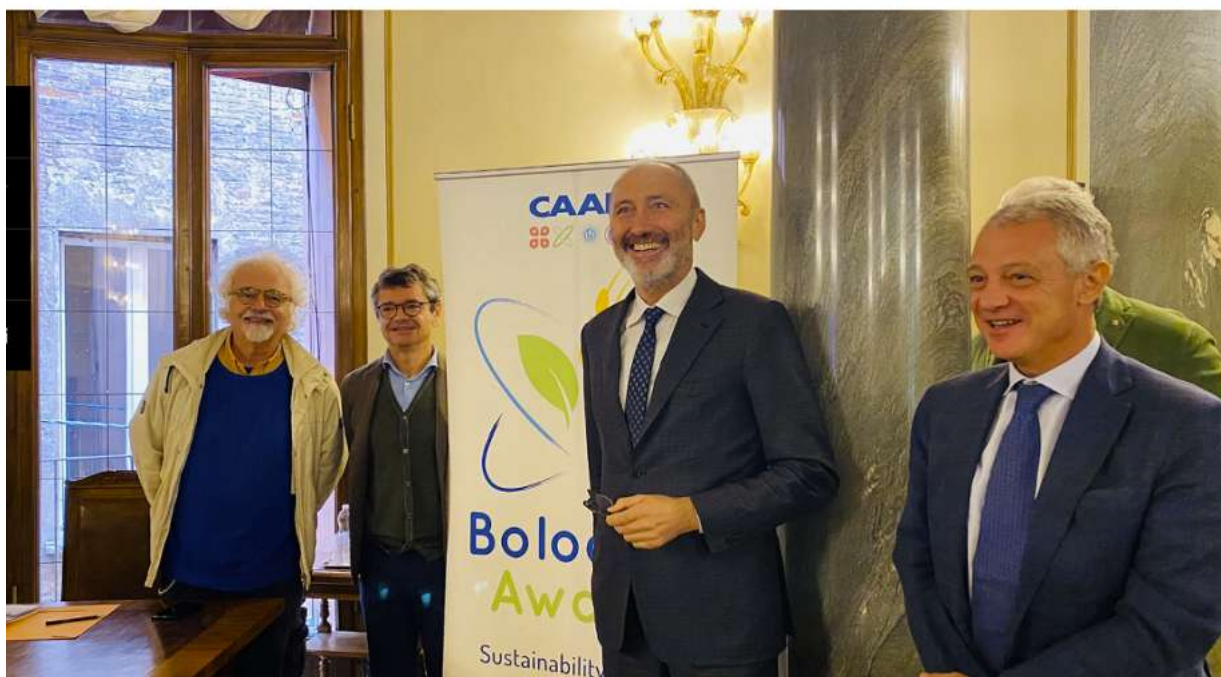
**FoodAffairs**

HOME COMUNICAZIONE FOOD FOOD E MEDIA FOOD INFLUENCER FOOD TREND FOOD E SOSTENIBILITÀ FOOD E SOLIDARIETÀ

FOOD BUSINESS FOOD DELIVERY NEWSLETTER

FOOD E SOLIDARIETÀ

Vincitori (ed eventi) del Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare



La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l'obiettivo di **Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare** ideato e promosso da **CAAB**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione FICO**, quest'anno al traguardo della sua **6ª edizione** che si svolgerà a **Bologna** in occasione della **Giornata mondiale dell'alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021**. La **6ª edizione di Bologna Award** è promossa da **CAAB** e **Fondazione FICO** con il sostegno della **Regione Emilia Romagna** e con il patrocinio del **Comune di Bologna**, della **Camera di Commercio di Bologna** e della **FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura**. Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali**, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. **I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (ore 17.30).**

FoodAffairs

I VINCITORI DI BOLOGNA AWARD 2021

FOOD BUSINESS ▾ FOOD DELIVERY ▾ NEWSLETTER

Se il tema di Bologna Award 2021 è **“Sharing. Condivisione è sostenibilità”**, i vincitori designati dalla Giuria della 6^a edizione – guidata dall’agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, presidente CAAB e Fondazione FICO – sono espressione della **ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici** in corso. Va quindi ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese** coordinatore dell’Istituto per la Bio-economia del Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR, il **Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare**. «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell’area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. **In particolare, gli studi di Lea Nicita**, portati avanti a Yale School of the Environment, **evidenziano l’importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare**. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori “servizi ecosistemici” e maggiore resilienza al cambiamento climatico. Lea Nicita, ricercatore associato presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici – spiegano ancora le motivazioni – con i suoi studi dimostra che **preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione: una stima essenziale per determinare le policies e gli interventi normativi** a rafforzamento della biodiversità». Al centro del conferimento di Bologna Award ad **Alessandro Matese** si colloca invece il **progetto di ricerca internazionale DATI**, sostenuto dal programma d’azione UE Euro-Mediterranea, Prima 2020. **DATI sperimenta tecnologie e metodologie di agricoltura digitale** per ottimizzare la gestione dell’irrigazione in base alle reali esigenze delle colture, e **si focalizza sull’uso razionale della risorsa idrica nel contesto dell’agricoltura mediterranea**. «Bologna Award – sottolineano le motivazioni – **premia l’efficacia del progetto nell’individuazione delle strategie di adattamento ai cambiamenti climatici attraverso l’agricoltura digitale e di precisione e le tecnologie di monitoraggio, come i droni con sensore**, capaci di restituire con precisione chirurgica lo stato di idratazione delle piante, prevenendo lo spreco idrico fino al 15/20 % dell’acqua precedentemente impiegata».

Protagonisti dei **Dialoghi di Bologna Award** saranno anche i **sette “Ambasciatori” per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award**, ai quali va il Premio **“City of Food Master” 2021**. Sono: la giornalista **Sabrina Giannini**, per le inchieste e l’appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma “Indovina chi viene a cena?” su Rai3, che ha saputo sensibilizzare intorno ai temi dello sviluppo sostenibile e sulla promozione di sistemi di produzione e consumo responsabili, cruciale cruna dell’ago per il nostro futuro. La giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3, da oltre 20 anni riferimento primario per la divulgazione scientifica e ambientale italiana, capace di sensibilizzare tante generazioni di cittadini sulle azioni personali utili allo sviluppo sostenibile. Il conduttore di Linea Bianca e a breve anche di Kalipè, in

FoodAffairs

italiana dell'inglese *The Ecologist*, fondata da Edward Goldsmith. Nel 2021 Pucci ha firmato inoltre il libro "La rigenerazione del bene comune" (Lef), che riflette sui temi ambientali e sulla privatizzazione dei beni comuni essenziali. **Bologna Award 2021 alla carriera va invece allo studioso e accademico William H. Meyers**, Professore Emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. I temi della sicurezza e dello spreco alimentare sono al centro della sua incessante attività di divulgazione tra giovani ricercatori, professionisti e comunità locali.

prima serata su Rai2 **Massimiliano Ossini**, per l'esercizio di educazione ambientale e alla sostenibilità svolto attraverso il programma "Linea bianca" che sostiene la conoscenza della montagna e favorisce un rispettoso approccio all'ambiente naturale, ma anche attraverso le sue pubblicazioni e la divulgazione del "passo sostenibile" necessario al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. E un volto storico per la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, per l'impegno consolidato sui valori legati alla sostenibilità degli stili di vita, del turismo e della conoscenza dei luoghi e dei popoli del pianeta, così come alla promozione di scelte sostenibili legate alla produzione e al consumo agroalimentare. Un ulteriore Premio "City of Food Master" va al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista, da oltre 25 anni impegnato nell'approfondimento dei temi sull'innovazione tecnica nel settore agricolo, dalla difesa delle colture fino al vivaismo. Ha progettato le prime web application per l'agricoltura e dato vita ad AgroNotizie. Bologna Award "City of Food Master", infine, va a **Giannozzo Pucci**, direttore della **Lef, Libreria Editrice Fiorentina**, che dal 2004 edita *L'Ecologist*, versione



FoodAffairs

«Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile - spiega il presidente CAAB e Fondazione FICO **Andrea Segrè** - Da sei anni la città del cibo, **Bologna**, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli **Obiettivi 2030**».

«Bologna Award- osserva il DG CAAB **Alessandro Bonfiglioli**, Segretario Generale di Fondazione FICO - ha scelto quest'anno un tema, "**Sharing**", che mette al centro la **condivisione come valore portante della sostenibilità**. Condivisione delle competenze e delle **ricerche scientifiche**, in primo luogo. Ma anche condivisione, e non accaparramento, delle **risorse disponibili per i cittadini del pianeta**: la crisi pandemica ha aumentato le diseguaglianze, generando nuove povertà e condizioni di insicurezza alimentare per il **12 %** della popolazione mondiale. Bologna Award è un osservatorio aperto per dare risposte urgenti a queste criticità». «La **condivisione di buone pratiche, tecnologie, ricerca, obiettivo di quest'ultima edizione di Bologna Award** - dichiara il presidente della Camera di Commercio di Bologna, **Valerio Veronesi** - è un **aspetto fondamentale per puntare a un futuro sostenibile**. Ridurre gli sprechi, arginare l'inquinamento, fare in modo che l'accesso alle risorse sia davvero per tutti, sono **i temi delle generazioni del futuro. Sono i nostri temi**. I vincitori del premio, le loro storie, i loro progetti, sono la prova provata che esistono alternative spendibili nell'immediato sui territori.»



Va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie global research fellow all'Università di Yale, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro nazionale delle ricerche, il **Bologna Award 2021** per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Proprio a Bologna si svolgerà la [terza tappa](#) di "**Tgcom24Tour**", il format itinerante di **Tgcom24** che porta l'informazione economica sul territorio, dove intervengono i principali esponenti dell'imprenditoria del settore agroalimentare emiliano.

"Le loro ricerche - spiega la motivazione - aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico". **Sveva Sagramola**, **Massimiliano Ossini**, **Sabrina Giannini**, **Patrizio Roversi**, **Ivano Valmori** e **Giannozzo Pucci** sono invece gli ambasciatori "City of Food Master", mentre il premio alla carriera va allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Il premio - Le premiazioni sono in programma venerdì 15 ottobre a palazzo d'Accursio durante la prima giornata di **Bologna Award**, premio promosso da Caab-Centro agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione. Obiettivo del premio, giunto alla sesta edizione, è la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura. I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, "affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agroalimentare e agroambientale sul pianeta".

I vincitori 2021, sottolinea Andrea Segrè, presidente Caab e Fondazione Fico, "confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030". Sabato, poi, Bologna Award celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione nell'Arena di Fico con una degustazione di prodotti Dop-Igp della Regione Emilia-Romagna e lo show cooking di piatti .sprecozero.

LA CUCINA ITALIANA

news eventi

L'arte del riciclo per celebrare la Giornata Mondiale dell'Alimentazione

14 ottobre 2021

di Redazione

Dal 14 al 17 ottobre, appuntamento al FICO EATALY WORLD per celebrare la Giornata Internazionale dell'Alimentazione con show cooking imperdibili

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, **FICO Eataly World**, il parco tematico del cibo italiano, scende in campo con ricette tradizionali della nostra cucina. Infatti **dal 14 al 17 ottobre**, gli chef creeranno piatti gourmet, recuperando gli scarti e gli avanzi alimentari, sottolineandone la valenza sociale e conviviale e insegnando ai visitatori come poterli ricreare con arte anche a casa propria. Scarti di cibo destinati ai rifiuti possono infatti avere nuova vita in cucina con l'aggiunta di altri ingredienti, trasformando così semplici avanzi in piatti gustosi. La cucina del riciclo serve a trasformare avanzi di carne, pasta, pesce, pane, verdure, formaggi in piatti ancora più buoni dell'originale anche per i palati più fini.

Bologna Award a FICO

Non solo: **sabato 16 ottobre, Bologna Award** (il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare) rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO Eataly World, a Bologna: dalle 11.30 prenderà il via l'evento **"Primo non sprecare"**, dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il **Parco tematico del cibo italiano FICO Eataly World, erede di Expo Milano 2015 e che fa suo il concetto di Economia Circolare**. Protagonisti saranno alcuni chef dei ristoranti di FICO, che si cimenteranno in **show cooking** per raccontare le **ricette dei loro piatti antispreco**, che trovate più avanti nell'articolo.

LA CUCINA ITALIANA

Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del **Premio Vivere a Spreco Zero 2021**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, Ministero Transizione Ecologica e Ministero del lavoro e politiche sociali, che promuove e condivide le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative, in modo da favorirne la diffusione e la replica sul territorio.

Agli showcooking seguirà, dalle 12.30, la **degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili** promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna. Per tutti gli assaggi imperdibili di Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico e Mortadella in abbinamento con vini DOC della Regione Emilia Romagna.

Le ricette antispreco a FICO

Recuperare gli avanzi, reinventando nuovi piatti non è solo una sfida artistica ma un'esigenza etica e ambientale. Da un po' di tempo, per fortuna, si parla del riciclo in cucina; ci si è resi conto che **nei Paesi più ricchi si tende a gettare via gli avanzi che da soli sfamerebbero quasi un miliardo di persone che muoiono di fame. Secondo i dati stimati da Adoc, quasi l'8% del cibo finisce nel bidone dell'umido ed è assolutamente necessaria una presa di coscienza.** Nella società contadina l'attenzione allo spreco è un valore radicato e inamovibile di cui oggi, tutti noi, siamo costretti a sentire il bisogno e a metterlo in pratica, visto lo stato in cui è ridotto il nostro pianeta e le sue risorse.

Tante sono le ricette per realizzare, con avanzi di cibo, piatti gustosi a costo quasi zero, basta solo un po' di pazienza e fantasia. Ecco alcuni semplici spunti che FICO si sente di condividere, tramite i suoi ristoratori, protagonisti dell'arte culinaria italiana da Nord a Sud dello Stivale:

Il **Pastificio Gragnanese** racconta che la cucina tradizionale napoletana nasce in verità tutta da uno scarto: ad esempio le frittatine di pasta sono pasta riscaldata tagliata a cubetti impanata e fritta, e all'interno si possono mettere anche dei pezzetti di salume, mentre la pasta e patate è prodotta per tre volte: la prima mangi pasta e patate normale, una seconda volta che avanza la si mette in una placca in forno e ci si fa una pasta e patate con provola, se avanza di nuovo la si impana e la si frigge, diventando così di nuovo un piatto (frittella di pasta e patate). Per non parlare della pasta e fagioli ripassata,

LA CUCINA ITALIANA

E il **Risone**? Appena raccolto ha la buccia, e chiaramente in quella fase non è mangiabile. Per poterlo mangiare va privato della lolla, la buccia appunto, che si può utilizzare addirittura per fare una ciotola, a cui viene unita semplicemente la resina naturale e pressata.

Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP**, afferma con orgoglio che del Parmigiano non si spreca assolutamente nulla. Si mangia sia il formaggio che la buccia. La crosta si può mettere nella zuppa oppure friggerla ed è ottima. Ed ecco un piatto semplice emiliano, ma non ancora conosciutissimo, che è il **Millefoglie di Tosone**. Non è altro che una sorta di lasagna data dal recupero dei tagli del Parmigiano dopo il primo giorno di produzione quando ancora è senza sale, che vengono messi a strati nel piatto, alternati alla Mortadella bolognese, e sopra ogni strato viene messo un po' di olio extra vergine dei colli bolognesi a cui è stato aggiunto un composto di erbe spontanee amare. L'equilibrio finale viene dato da una sensazione di consistenza tattile e di sapidità grazie alla Mortadella e al gusto amaro dell'erba.

Per rimanere sui piatti emiliani fra Bologna e Reggio Emilia, ecco il **Calzagatto**. Non è altro che la polenta rifatta il giorno dopo accompagnata dal famoso friggione. La polenta viene raffreddata, tagliata a parallelepipedi, arrostita al forno e può essere anche frita su una fetta di lardo di mora romagnola che va ad avvolgerla come fosse un velo. La polenta è cucinata in un brodo vegetale fatto con i fagioli, erbe aromatiche e salsa di pomodoro, si presenta così colorita e si intravedono i fagioli al di sotto del velo. Il friggione è la salsa classica bolognese, da mettere sulla polenta, e per ottenerla ci vogliono quattro ore di cottura con la cipolla e solamente la sua acqua, più due ore ulteriori una volta che viene unita la salsa di pomodoro, diventando così una salsa densa e dolce, perfetta con la polenta.



Giornata mondiale dell'Alimentazione: a FICO l'evento Vivere a Spreco Zero

Il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare Bologna Award rinnova l'appuntamento con FICO Eataly World sabato 16 ottobre.

[Home](#) • [Notizie](#) • Giornata mondiale dell'Alimentazione: a FICO l'evento Vivere a Spreco Zero



di Luca Venturino
15 Ottobre 2021

Sabato 16 ottobre, la **Giornata mondiale dell'alimentazione**, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare **Bologna Award** rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di **FICO Eataly World**. Alle ore 11:30 è previsto l'avvio dell'evento "Primo non sprecare", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina.

Protagonisti dell'appuntamento saranno gli chef di alcuni ristoranti di FICO, che si cimenteranno nella preparazione di piatti gustosi a costo quasi zero declinati attraverso le loro sapienti ricette antispreco. Tra i partecipanti da segnalare il Pastificio Gragnanese Di Martino, che presenterà alcune frittatine di pasta, salumi e formaggi avanzati; la Trattoria Bolognese e il suo Calzagatto, ossia polenta e friggione bolognese; e il Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP, che partirà del pane raffermo per preparare una golosa panzanella.

Successivamente seguirà, dalle ore 12:30, la degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna, e l'annuncio dei primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, che promuove e condivide le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati.

L'obiettivo di Bologna Award, quindi, è la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: una linea di pensiero che ben si riflette in un altro aspetto peculiare degli Award, ossia il fatto che i vincitori, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili in modo che la ricerca possa progredire ulteriormente.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

LOTTA ALLO SPRECO, BOLOGNA CAPITALE DEL CIBO SOSTENIBILE



EVENTI

Pubblicato il 15 ottobre 2021



Sono in programma domani, **sabato 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'alimentazione**, gli eventi culminanti di Bologna Award, sesta edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione FICO.

Dopo le premiazioni dei vincitori, organizzate nella giornata di oggi 15 ottobre con diretta streaming sul canale youtube di Bologna Award, domani l'appuntamento è nell'Arena centrale di FICO Eataly World, a Bologna: alle 11.30 nell'Arena centrale prenderà il via l'evento "Primo non sprecare", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco FICO Eataly World. Protagonisti saranno alcuni chef dei centri di ristorazione di FICO, che si cimenteranno in show cookings per spiegare le ricette dei loro piatti antispreco. Tanti i piatti gustosi a costo quasi zero che valorizzano le tradizioni dal nord al sud d'Italia. Il Pastificio Gragnanese Di Martino si concentrerà sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, la Trattoria Bolognese presenterà il Calzagatto un piatto della tradizione emiliana con polenta del giorno dopo, accompagnata dal celebre friggione. E lo chef del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP spiegherà che il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo. Agli showcooking seguirà, dalle 12.30, la degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna. Per tutti gli assaggi imperdibili di Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico e Mortadella in abbinamento con vini DOC della Regione Emilia Romagna. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Bologna Award è promosso in sinergia con la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna, media partner QN - Il resto del Carlino. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

Starbene



Giornata mondiale dell'alimentazione, a Bologna contro gli sprechi

Alcuni chef si cimenteranno in show cooking per raccontare le ricette dei loro piatti antispreco. E poi saranno annunciati i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021

Foto: iStock

Sabato 16 ottobre, **Giornata mondiale dell'alimentazione**, Bologna Award (il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare) rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO Eataly World, a Bologna: dalle 11.30 prenderà il via l'evento "**Primo non sprecare**", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco tematico del cibo italiano FICO Eataly World, erede di Expo Milano 2015 e che fa suo il concetto di economia circolare.

Protagonisti saranno alcuni chef dei ristoranti di FICO, che si cimenteranno in **show cooking** per raccontare le ricette dei loro **piatti antispreco**. Tanti i piatti gustosi a costo quasi zero che valorizzano le tradizioni dal nord al sud d'Italia.

Il Pastificio Gragnanese Di Martino focalizza sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, che possono includere i salumi, formaggi e mozzarelle avanzate. La Trattoria Bolognese legata allo Spazio Forme del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP presenterà il Calzagatto, un piatto della tradizione emiliana: polenta rifatta il giorno dopo, accompagnata dal celebre friggione bolognese. E il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo, come spiegherà lo chef del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP.



Sarà anche l'occasione per annunciare i **primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, Ministero Transizione Ecologica e Ministero del Lavoro e Politiche sociali, che promuove e condivide le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative, in modo da favorirne la diffusione e la replica sul territorio.

Agli showcooking seguirà, dalle 12.30, la **degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili** promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna.

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l'obiettivo di Bologna Award, ideato e promosso da CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione FICO (presieduti dal professore Andrea Segrè) con il sostegno della Regione Emilia Romagna e con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna e della FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, quest'anno al traguardo della sua 6^a edizione.

Aspetto peculiare del Bologna Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare **il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili**, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta.



le novità per l'agricoltura

Bologna Award 2021, la condivisione è sostenibilità

L'agricoltura che resiste al cambiamento climatico nelle ricerche dei vincitori Lea Nicita e Alessandro Matese. Gli ambasciatori "City of Food Master" sono invece Sveva Sagramola, Sabrina Giannini, Massimiliano Ossini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci. Le premiazioni venerdì 15 ottobre a Bologna



Appuntamento per il 15 ottobre, alle 17:30, anche in streaming (Foto di archivio)

Fonte foto: © piyaset - Adobe Stock

Condividere i saperi per lo sviluppo sostenibile, soprattutto in agricoltura. È questo l'obiettivo di **Bologna Award**, il premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso dal Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico.

Giunto alla sua sesta edizione, che si svolgerà a Bologna in occasione della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021, il premio è promosso con il sostegno della Regione Emilia Romagna e con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna e della Fao, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.



le novità per l'agricoltura

Edizione 2021, i vincitori

Se il tema di Bologna Award 2021 è "**Sharing. Condivisione è sostenibilità**", i vincitori designati dalla giuria - guidata da **Andrea Segrè**, presidente Caab e Fondazione Fico - sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici in corso.

Il premio va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bioeconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui paesi dell'**area euro mediterranea** aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della **resilienza agricola** di fronte al cambiamento climatico.

In particolare, gli studi di Lea Nicita, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della **biodiversità** per la produzione agroalimentare. Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa **maggiori "servizi ecosistemici"** e maggiore resilienza al cambiamento climatico. Lea Nicita dimostra che preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione: una stima essenziale per **determinare le policy e gli interventi normativi** a rafforzamento della biodiversità.

Al centro del conferimento ad Alessandro Matese si colloca invece il **progetto di ricerca internazionale Dati**, sostenuto dal programma d'azione Ue euro mediterranea, Prima 2020. Dati sperimenta **tecnologie e metodologie di agricoltura digitale** per ottimizzare la **gestione dell'irrigazione** in base alle reali esigenze delle colture, e si focalizza sull'uso razionale della risorsa idrica nel contesto dell'agricoltura mediterranea. Il Bologna Award ha premiato l'efficacia del progetto nell'individuazione delle **strategie di adattamento ai cambiamenti climatici** attraverso l'agricoltura digitale e di precisione e le tecnologie di monitoraggio, come i droni con sensore, capaci di restituire con precisione chirurgica lo stato di idratazione delle piante, prevenendo lo spreco idrico fino al 15/20% dell'acqua precedentemente impiegata.



le novità per l'agricoltura

Il [@BolognaAward](#) 6ª edizione va in ex aequo a Lea Nicita (M.Sklodowska-Curie Global Research Fellow [@Yale](#)) e A.Matese [@cnr](#) [@TechAgriculture](#))
[#bolognaaward](#) pic.twitter.com/LLXmNQXMhY

— AgroNotizie (@agronotizie) [October 11, 2021](#)

Protagonisti dei dialoghi di Bologna Award saranno anche gli "ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio "City of Food Master" 2021.

Gli ambasciatori sono:

- **Sabrina Giannini:** per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma **Indovina chi viene a cena?** su Rai3, che ha saputo sensibilizzare intorno ai temi dello sviluppo sostenibile e sulla promozione di sistemi di produzione e consumo responsabili.
- **Sveva Sagromola:** giornalista, autrice e conduttrice tv. Storico volto del live quotidiano **Geo** su Rai3, capace di sensibilizzare tante generazioni di cittadini sulle azioni personali utili allo sviluppo sostenibile.
- **Massimiliano Ossini:** conduttore di **Linea Bianca** e a breve anche di **Kalipè**, premiato per l'esercizio di educazione ambientale e alla sostenibilità svolto attraverso il programma Linea bianca che sostiene la **conoscenza della montagna** e favorisce un rispettoso approccio all'ambiente naturale, ma anche attraverso le sue pubblicazioni e la divulgazione del "passo sostenibile" necessario al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.
- **Patrizio Roversi:** autore e conduttore, volto storico per la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità. È stato premiato per l'impegno consolidato sui valori legati alla sostenibilità degli **stili di vita**, al **turismo** e alla conoscenza dei luoghi e dei popoli del pianeta, alla promozione di scelte sostenibili legate alla produzione e al consumo agroalimentare.



le novità per l'agricoltura

- **Ivano Valmori:** giornalista, saggista e fondatore di **Image Line**. Da oltre 25 anni è impegnato nell'approfondimento dei temi sull'innovazione tecnica nel settore agricolo, dalla difesa delle colture fino al vivaismo. Ha progettato le prime web application per l'agricoltura e dato vita ad **AgroNotizie**.
- **Giannozzo Pucci:** direttore della **Libreria Editrice Fiorentina**, che dal 2004 edita **L'Ecologist**, versione italiana dell'inglese **The Ecologist**, fondata da Edward Goldsmith. Nel 2021 ha firmato inoltre il libro "**La rigenerazione del bene comune**", che riflette sui temi ambientali e sulla privatizzazione dei beni comuni essenziali.

Bologna Award 2021 alla carriera va invece allo studioso e accademico **William H. Meyers** dell'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui **temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare**. I temi della sicurezza e dello spreco alimentare sono al centro della sua incessante attività di divulgazione tra giovani ricercatori, professionisti e comunità locali.

[#bolognaaward](#) [@andrea_segre](#) presenta i premiati nell'ambito del riconoscimento dedicato al tema [#sostenibilità](#) (video realizzato in occasione della conferenza stampa [#11ottobre](#) [@FondazioneFICO](#) [@CAAB_Bologna](#) [@BolognaAward](#) [@ivalmori](#) pic.twitter.com/soeAwRY06g

— AgroNotizie (@agronotizie) **October 13, 2021**



le novità per l'agricoltura

Gli eventi di Bologna Award 2021

L'appuntamento è dunque per venerdì 15 ottobre, alle 17:30 a Bologna, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, in piazza Maggiore.

I vincitori e protagonisti converseranno con **Andrea Segrè** e con il sindaco di Bologna **Matteo Lepore**, l'assessore all'agricoltura e agroalimentare della regione **Alessio Mammi**, il presidente della Camera di Commercio di Bologna e il dg Caab **Valerio Veronesi**, il segretario generale di Fondazione Fico **Alessandro Bonfiglioli** e il direttore marketing Caab e segretario di giuria del premio **Duccio Caccioni**.

*"Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile - ha spiegato Segrè - Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli **Obiettivi 2030**".*

*"Bologna Award ha scelto quest'anno un tema che mette al centro la **condivisione come valore portante della sostenibilità** - ha osservato Alessandro Bonfiglioli -. Condivisione delle competenze e delle ricerche scientifiche, in primo luogo. Ma anche condivisione, e non accaparramento, delle risorse disponibili per i cittadini del pianeta. La crisi pandemica ha aumentato le diseguaglianze, generando nuove povertà e **condizioni di insicurezza alimentare per il 12 % della popolazione mondiale**. Bologna Award è un osservatorio aperto per dare risposte urgenti a queste criticità".*



le novità per l'agricoltura

*"La **condivisione** di buone pratiche, tecnologie, ricerca, obiettivo di quest'ultima edizione di Bologna Award - ha dichiarato Valerio Veronesi - è un aspetto fondamentale per **puntare a un futuro sostenibile**. Ridurre gli sprechi, arginare l'inquinamento, fare in modo che l'accesso alle risorse sia davvero per tutti, sono i temi delle generazioni del futuro. Sono i nostri temi. I vincitori del premio, le loro storie, i loro progetti, sono la prova provata che **esistono alternative spendibili nell'immediato sui territori**".*

Sabato 16 ottobre, Giornata mondiale dell'Alimentazione, Bologna Award rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di Fico Eataly World, a Bologna.

Dalle 11:30 nell'Arena centrale prenderà il via l'evento "Primo non sprecare", showcooking dedicati alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzati in sinergia con il Parco agroalimentare Fico Eataly World. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del premio "**Vivere a Spreco Zero 2021**", promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Seguirà, dalle 12:30, la degustazione guidata di prodotti tipici dop, igp e sostenibili promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna.



Ambiente, Bologna Award premia la sostenibilità agroalimentare

Il premio va ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie global research fellow all'università di Yale, e **Alessandro Matese** del Cnr

Va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie global research fellow all'Università di Yale, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro nazionale delle ricerche, il **Bologna Award 2021** per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Proprio a Bologna si svolgerà la [terza tappa](#) di "Tgcom24Tour", il format itinerante di **Tgcom24** che porta l'informazione economica sul territorio, dove interverranno i principali esponenti dell'imprenditoria del settore agroalimentare emiliano.

"Le loro ricerche - spiega la motivazione - aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico". **Sveva Sagromola**, **Massimiliano Ossini**, **Sabrina Giannini**, **Patrizio Roversi**, **Ivano Valmori** e **Giannozzo Pucci** sono invece gli ambasciatori "City of Food Master", mentre il premio alla carriera va allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Il premio - Le premiazioni sono in programma venerdì 15 ottobre a palazzo d'Accursio durante la prima giornata di **Bologna Award**, premio promosso da Caab-Centro agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione. Obiettivo del premio, giunto alla sesta edizione, è la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura. I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, "affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agroalimentare e agroambientale sul pianeta".

I vincitori 2021, sottolinea **Andrea Segrè**, presidente Caab e Fondazione Fico, "confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030". Sabato, poi, Bologna Award celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione nell'Arena di Fico con una degustazione di prodotti Dop-Igp della Regione Emilia-Romagna e lo show cooking di piatti .sprecozero.

Corriere Romagna

Bologna Award alla ricerca per il cibo sostenibile

16 Ott 2021

Da sei anni Bologna nella Giornata mondiale dell'alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. Torna infatti Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato dal Caab in sinergia con la Fondazione Fico. In questa sesta edizione, il riconoscimento va a Lea Nicita (ricercatrice alla Yale university) e Alessandro Matese (coordinatore dell'Istituto per la bio-economia del Cnr): «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea, aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico», si legge nelle motivazioni del premio, promosso con il sostegno della Regione Emilia-Romagna e con il patrocinio della Fao, del Comune e della Camera di commercio di Bologna. I due vincitori saranno premiati domani a Palazzo D'Accursio a Bologna, mentre sabato, in concomitanza con la Giornata mondiale dell'alimentazione, le iniziative di Bologna Award proseguiranno a Fico con l'evento "Primo non sprecare". I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli o solidali, «affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta», spiegano gli organizzatori. Nella cornice di Bologna Award, poi, rientra anche la designazione di sette ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità ai quali va il premio City of food master 2021: si tratta di Sabrina Giannini, Sveva Sagromola, Massimiliano Ossini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori, Giannozzo Pucci e William H. Meyers. L'appuntamento è dunque per domani alle 17.30 a Bologna, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, in piazza Maggiore. I vincitori e protagonisti di Bologna Award 2021 converseranno con il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè.

Nella stessa giornata, nell'Arena centrale di Fico Eataly World, dalle 11.30 prenderà il via l'evento "Primo non sprecare", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco. Protagonisti saranno alcuni chef dei centri di ristorazione di Fico, che si cimenteranno in show cooking per spiegare le loro ricette antispreco. Il Pastificio Gragnanese Di Martino si focalizzerà sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, che possono includere i salumi, formaggi e mozzarelle avanzate. La Trattoria Bolognese legata allo Spazio Forme del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP presenterà il Calzagatto un piatto della tradizione emiliana: polenta rifatta il giorno dopo, accompagnata dal friggione bolognese. E il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo, come spiegherà lo chef del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Dalle 12.30, poi, degustazione guidata di prodotti tipici Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

TAKE THE
DATE

Bologna Award 2021

Promuovere i progetti, le ricerche e le iniziative in ambito agricolo e agro-alimentare realizzate da persone, istituzioni e imprese nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole: questo l'obiettivo di Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare che riparte con il bando della sua 6^a edizione, in programma a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, il 15 e 16 ottobre 2021. Ideato e promosso da CAAB Centro Agroalimentare di Bologna e dalla Fondazione FICO per l'Educazione alimentare e alla Sostenibilità, Bologna Award concorre da cinque anni al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite attraverso l'individuazione di idee e buone pratiche efficaci in direzione della sostenibilità agroalimentare dalla produzione al consumo, dai campi agli allevamenti, alle tavole di tutto il pianeta. «Con un'attenzione particolare - spiega il presidente CAAB Andrea Segrè, presidente di Giuria - ai progetti impegnati per fronteggiare le crescenti povertà, la malnutrizione e le disuguaglianze aggravate dalla crisi pandemica: al momento circa 2.37 miliardi di persone non hanno un accesso adeguato al cibo, e le stime attuali prevedono che nel 2030 ben 660 milioni di persone soffriranno ancora la fame, anche in ragione degli effetti a lungo termine della pandemia covid-19 sulla sicurezza alimentare». Sarà infatti "Sharing. Condivisione è sostenibilità" il filo rosso dell'edizione 2021: con la consapevolezza che per raggiungere gli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite sarà necessario un impegno collettivo insieme alla condivisione delle conoscenze, delle competenze, delle esperienze legate ai progetti, alle buone pratiche, agli strumenti utili allo sviluppo sostenibile. Una considerazione tanto più valida per l'agricoltura di ultima generazione, la smart farming alla quale è richiesta alta precisione tecnologica per ottimizzare la produzione di cibo aumentandone l'efficienza, riducendo al minimo gli sprechi e l'impatto ambientale.

La 6^a edizione di Bologna Award è promossa con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna, della Regione Emilia-Romagna e della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura). Le candidature e segnalazioni per l'edizione 2021 di Bologna Award potranno essere inoltrate alla email info@bolognaaward.it entro il 15 settembre, subito dopo la Giuria si riunirà per selezionare una short list con la cinquina finalista, che sarà annunciata entro la prima settimana del mese di ottobre. Seguirà la proclamazione dei vincitori, la cerimonia di Premiazione come sempre a Bologna, in occasione del World Food Day 2021, 16 ottobre. Info, bando e aggiornamenti qui sul nostro sito.

Aspetto peculiare del Bologna Award - International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta.

Vincitori delle prime cinque edizioni di Bologna Award sono stati: nel 2015 lo scienziato genetista italiano Salvatore Ceccarelli, che ha prestato la sua opera e il suo ingegno in Paesi e aree arretrate e in guerra, come il Centro ICARDA di Aleppo - Siria oggi distrutto dall'ISIS, ex aequo con l'organizzazione statunitense no profit NAMA - Northwest Atlantic Marine Alliance, fondata da pescatori della costa Nord Est degli Stati Uniti per promuovere il patrimonio marino come bene comune del pianeta; nel 2017 il ricercatore e genetista italiano Matteo Dell'Acqua, che ha lavorato assieme agli agricoltori etiopi delle comunità di Melfa e Workaye, con uno straordinario progetto che ha incrociato la più avanzata ricerca genomica agli antichi saperi rurali. Nel 2018 l'attivista indiana Sunita Narain, che dirige il CSE - Centro Scienza e Ambiente di New Delhi, riconosciuto a livello mondiale come riferimento guida per i Paesi in via di Sviluppo. Nel 2019 l'economista Raj Patel, scrittore accademico e attivista, in prima linea sui temi dell'accesso al cibo e dello sviluppo sostenibile e del 'Green New Deal'. Nel 2020 il ricercatore italiano Giacomo Grassi, operativo presso il Joint Research Centre della Commissione Europea a Ispra: per aver condotto le sue ricerche in un ruolo chiave di interfaccia fra monitoraggio scientifico e attuazione normativa e politica degli obiettivi di sostenibilità. Per aver testimoniato che le foreste svolgono un ruolo chiave nella mitigazione del cambiamento climatico attraverso l'assorbimento di CO2 e per il supporto nella progettazione delle strategie utili al raggiungimento degli obiettivi climatici dell'accordo di Parigi. Una menzione speciale è andata all'attivista statunitense Leah Penniman, leader del movimento per la giustizia alimentare.



MyFruit

Clima, siamo alla frutta

Autore **Raffaella Quadretti**

Il cambiamento climatico colpisce la filiera. In occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione il Report Wwf

L'**SOS clima** arriva anche sulle nostre tavole. Gli effetti della crisi climatica si ripercuotono – con drammatica frequenza – sul mercato dell'ortofrutta italiano e, di conseguenza, sulle nostre tavole.

In occasione della **Giornata internazionale dell'alimentazione**, che si celebra oggi, 16 ottobre, il Wwf lancia il report **"2021 effetto clima: l'anno nero dell'agricoltura italiana"** e denuncia come il clima abbia inciso drasticamente sulla produzione di alcuni prodotti tipici del nostro territorio, con effetti immediati sui prezzi, che sono schizzati alle stelle.

Danni enormi per la produzione italiana nel 2021, con **cali fino al 95% per il miele e dell'80% per l'olio d'oliva** in alcune regioni del centro-nord. Con potenziali ripercussioni anche per la disponibilità di prodotti agroalimentari sui mercati locali: i consumatori potrebbero essere gravemente colpiti dall'aumento dei prezzi dei beni alimentari quali frutta e verdura, alla base delle diete sostenibili.

Complessivamente, negli ultimi 10 anni gli eventi climatici estremi sono costati al comparto agricolo **circa 14 miliardi**. Nel decennio dedicato dalle Nazioni Unite alla nutrizione (2016-2025), come sappiamo il 2021 è celebrato dalla Fao come **l'Anno internazionale della frutta e della verdura**. Una ricorrenza che purtroppo coincide con uno degli "anni neri dell'ortofrutta italiana".

Il report lanciato oggi dal Wwf evidenzia come nella **regione mediterranea** il **riscaldamento superi del 20%** l'incremento medio globale della temperatura, ponendo il nostro Paese in una posizione di particolare vulnerabilità rispetto agli effetti del cambiamento climatico.



Il peso del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle tavole d'Italia

Con circa 1.500 eventi estremi, il 2021 fa registrare in Italia un aumento del 65% di nubifragi, alluvioni, trombe d'aria, grandinate e ondate di calore rispetto agli anni precedenti. Secondo i dati riportati dal Wwf, alcune colture sono state penalizzate in modo generalizzato, come il miele che è arrivato a perdere addirittura il 95% della produzione rispetto all'anno precedente e la **frutta che vede un calo medio del 27%**, con picchi del **69% in meno** come quello registrato dalle pere (in pratica più di un frutto su quattro è andato perduto a causa degli effetti di eventi estremi e imprevedibili quali gelate, siccità e grandinate). Anche le **filieri di trasformazione** sono state messe in crisi: il caldo torrido di questa estate ha accelerato la maturazione del **pomodoro**, superando la capacità logistica per raccoglierlo, trasportarlo e lavorarlo: il 20% del raccolto è andato così perduto.



L'odissea tra clima e agricoltura

Il sistema alimentare è condizionato dal cambiamento climatico: produzione, distribuzione e costi sono sensibili al meteo estremo e alla qualità di suolo e acqua. In particolare nel **sud Italia** si assiste a un fenomeno di **tropicalizzazione** che apre la possibilità alla sostituzione di coltivazioni di prodotti tradizionali con coltivazioni domestiche di frutti esotici, trend già in atto e che si stima sia raddoppiato negli ultimi tre anni.



Ma, allo stesso tempo, la produzione, distribuzione e consumo di cibo lavorano come cause dirette del cambiamento climatico: basti pensare che il sistema alimentare contribuisce per circa il 37% alle emissioni di gas serra, di cui ben un terzo è legato agli sprechi alimentari, fenomeno in costante crescita.

“Come Wwf abbiamo deciso di impegnarci per sensibilizzare il maggior pubblico possibile sull’impatto del sistema alimentare sui sistemi naturali e per spiegare quanto siano importanti le nostre scelte di consumo – spiega **Eva Alessi**, responsabile sostenibilità di Wwf Italia – L’**agricoltura biologica** rappresenta una soluzione duratura non solo alla produzione sostenibile di cibo, ma anche alla riduzione della produzione di gas serra da parte del comparto agricolo: lo stoccaggio di carbonio nel suolo, indotto dalla concimazione organica, potrebbe ridurre drasticamente le emissioni dell’intero comparto”.

FederBio: transizione agroecologica fondamentale per un'alimentazione migliore per tutti

Il tema che caratterizza la Giornata mondiale dell'alimentazione 2021 è “**La trasformazione dei sistemi agroalimentari ai fini di una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore, senza lasciare indietro nessuno**”. E, in occasione di questo importante appuntamento FederBio sottolinea l'importanza della transizione ecologica per adottare un modo più etico di produrre e consumare cibo.



“Vogliamo sottolineare l'urgenza della transizione verso sistemi alimentari sostenibili dal punto di vista sociale, economico e ambientale – afferma

Maria Grazia

Mammuccini, presidente

di FederBio – Occorre un cambio di paradigma e l'adozione di pratiche agricole in grado di preservare la fertilità dei terreni e la biodiversità, contribuendo contemporaneamente a mitigare i cambiamenti climatici e a tutelare la salute dell'uomo e del Pianeta. La **salvaguardia della fertilità del suolo e dell'ambiente** è fondamentale per soddisfare le attuali richieste alimentari per nutrire il mondo senza compromettere la capacità di rispondere ai bisogni del futuro, come i movimenti dei giovani per il clima stanno ribadendo con forza a tutti i livelli”.



Insomma, occorre una nuova visione ed è proprio la Fao, con il tema scelto quest'anno, a indicare l'approccio agroecologico come elemento imprescindibile per migliorare la produzione di cibo mondiale e avere sistemi alimentari più equi e sostenibili nel rispetto della natura. “Per questo – conclude Mammuccini – l'agricoltura biologica a livello globale può offrire un contributo fondamentale, per rafforzare il ruolo svolto dagli agricoltori nella produzione di cibo, nella tutela e salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità”.

Bologna capitale del cibo sostenibile

Sono in programma per oggi gli eventi culminanti di **Bologna Award**, sesta edizione del Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da **Caab**, **Centro agroalimentare di Bologna** in sinergia con **Fondazione Fico**. L'appuntamento è nell'Arena centrale di Fico Eataly World, a Bologna: alle 11.30 nell'Arena centrale prenderà il via l'evento **“Primo non sprecare”**, dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentari e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco Fico Eataly World. Protagonisti saranno alcuni chef dei centri di ristorazione di Fico, che si cimenteranno in show cooking per spiegare le ricette dei loro piatti antispreco.



Agli showcooking seguirà, dalle 12.30, la **degustazione guidata di prodotti tipici Dop, Igp e sostenibili** promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Aspetto peculiare dei Bologna Award è che i vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di **progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali**, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agroalimentare e agroambientale.



Sbircia la notizia
Magazine

La ricerca per il cibo resiliente, i vincitori del Bologna Award 2021

Va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. “Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell’area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico”.

Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci sono gli Ambasciatori ‘City of Food Master’ mentre il Bologna Award 2021 alla carriera va allo studioso e accademico William H. Meyers, professore emerito all’Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell’impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

La condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: questo l’obiettivo di Bologna Award (‘Sharing. Condivisione è sostenibilità’, il tema di quest’anno), il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato e promosso da Caab, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico, quest’anno al traguardo della sua sesta edizione che si svolgerà a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell’alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021.

Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell’accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell’ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D’Accursio (17.30).

“Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell’agricoltura sostenibile – spiega il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè – Da sei anni la città del cibo, Bologna, nella Giornata mondiale dell’Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell’agricoltura. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l’attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030”.



BOLOGNA AWARD 2021 - Caab

Bologna capitale della sostenibilità agroalimentare: Bologna Award 2021 celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021.

Va ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Le loro ricerche aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico.

Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Sabrina Giannini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori e Giannozzo Pucci sono gli Ambasciatori "City of Food Master" di Bologna Award 2021. Le premiazioni venerdì 15 ottobre a Bologna, Palazzo D'Accursio.

Bologna Award alla carriera allo scienziato e accademico William H. Meyers, Professore Emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Sabato 16 ottobre Bologna Award celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione nell'Arena di FICO, con una degustazione di prodotti Dop – Igp della Regione Emilia Romagna e lo show cooking di piatti #sprecozero. Nell'occasione l'annuncio dei primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021.



BOLOGNA – La **condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile**, anche e soprattutto in **agricoltura**: questo l'obiettivo di **Bologna Award**, il **Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare** ideato e promosso da **CAAB**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione FICO**, quest'anno al traguardo della sua **6^ edizione** che si svolgerà a **Bologna** in occasione della **Giornata mondiale dell'alimentazione**, **venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021**. La **6^ edizione di Bologna Award** è promossa da **CAAB** e **Fondazione FICO** con il sostegno della **Regione Emilia Romagna** e con il patrocinio del **Comune di Bologna**, della **Camera di Commercio di Bologna** e della **FAO**, **Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura**. Aspetto peculiare del Bologna Award – International Sustainability and Food Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali**, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. **I vincitori saranno premiati venerdì 15 ottobre, a Palazzo D'Accursio (ore 17.30).**

I VINCITORI DI BOLOGNA AWARD 2021





Se il **tema** di Bologna Award 2021 è **"Sharing. Condivisione è sostenibilità"**, i **vincitori designati dalla Giuria della 6^a edizione** – guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, presidente CAAB e Fondazione FICO – sono espressione della **ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici** in corso. **Va quindi ex aequo ai ricercatori Lea Nicita, Marie Sklodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare.** «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea – spiegano le motivazioni – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico. **In particolare, gli studi di Lea Nicita, portati avanti a Yale School of the Environment, evidenziano l'importanza e il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare.** Maggiore biodiversità nei terreni agricoli significa maggiori "servizi ecosistemici" e maggiore resilienza al cambiamento climatico. Lea Nicita, ricercatore associato presso il Centro euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici – spiegano ancora le motivazioni – con i suoi studi dimostra che **preservare la biodiversità permette di incidere sugli aspetti economici della produzione:** una stima essenziale per **determinare le policies e gli interventi normativi** a rafforzamento della biodiversità». Al centro del **conferimento di Bologna Award ad Alessandro Matese** si colloca invece il **progetto di ricerca internazionale DATI**, sostenuto dal programma d'azione UE Euro-Mediterranea, Prima 2020. **DATI sperimenta tecnologie e metodologie di agricoltura digitale** per ottimizzare la gestione dell'irrigazione in base alle reali esigenze delle colture, e **si focalizza sul'uso razionale della risorsa**



idrica nel contesto dell'agricoltura mediterranea. «Bologna Award – sottolineano le motivazioni — premia l'efficacia del progetto nell'individuazione delle strategie di adattamento ai cambiamenti climatici attraverso l'agricoltura digitale e di precisione e le tecnologie di monitoraggio, come i droni con sensore, capaci di restituire con precisione chirurgica lo stato di idratazione delle piante, prevenendo lo spreco idrico fino al 15/20 % dell'acqua precedentemente impiegata».

City of Food Master 2021

Bologna Award

Bologna Sustainability & Food International Award

Premio Bologna Award alla carriera
allo scienziato e accademico
William H. Meyers,
Professore Emerito
all'Università del
Missouri.

Sveva Sagamola

Massimiliano Ossini

Sabrina Giannini

Patrizio Roversi

Ivano Valmori

Giannozzo Pucci



Protagonisti dei **Dialoghi di Bologna Award** saranno anche i **sette "Ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali va il Premio "City of Food Master" 2021**. Sono: la giornalista **Sabrina Giannini**, per le inchieste e l'appassionato lavoro di indagine giornalistica condotto con il programma "Indovina chi viene a cena?" su Rai3, che ha saputo sensibilizzare intorno ai temi dello sviluppo sostenibile e sulla promozione di sistemi di produzione e consumo responsabili, cruciale cruna dell'ago per il nostro futuro. La giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3, da oltre 20 anni riferimento primario per la divulgazione scientifica e ambientale italiana, capace di sensibilizzare tante generazioni di cittadini sulle azioni personali utili allo sviluppo sostenibile. Il conduttore di Linea Bianca e a breve anche di Kalipè, in prima serata su Rai2 **Massimiliano Ossini**, per l'esercizio di educazione ambientale e alla sostenibilità svolto attraverso il programma "**Linea bianca**" che sostiene la conoscenza della montagna e favorisce un rispettoso approccio all'ambiente naturale, ma anche attraverso le sue pubblicazioni e la divulgazione del "passo sostenibile" necessario al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. E un volto storico per la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, per l'impegno consolidato sui valori legati alla sostenibilità degli stili di vita, del turismo e della conoscenza dei luoghi e dei popoli del pianeta, così come alla promozione di scelte sostenibili legate alla produzione e al consumo agroalimentare. Un ulteriore Premio "City of Food Master" va al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista, da oltre 25 anni impegnato nell'approfondimento dei temi sull'innovazione tecnica nel settore agricolo, dalla difesa delle colture fino al vivaismo. Ha



progettato le prime web application per l'agricoltura e dato vita ad AgroNotizie. Bologna Award "City of Food Master", infine, va a **Giannozzo Pucci**, direttore della **Lef, Libreria Editrice Fiorentina**, che dal 2004 edita *L'Ecologist*, versione italiana dell'inglese The Ecologist, fondata da Edward Goldsmith. Nel 2021 Pucci ha firmato inoltre il libro "La rigenerazione del bene comune" (Lef), che riflette sui temi ambientali e sulla privatizzazione dei beni comuni essenziali. **Bologna Award 2021 alla carriera va invece allo studioso e accademico William H. Meyers**, Professore Emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare: fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International. I temi della sicurezza e dello spreco alimentare sono al centro della sua incessante attività di divulgazione tra giovani ricercatori, professionisti e comunità locali.

GLI EVENTI DI BOLOGNA AWARD 2021

[L'appuntamento è dunque per venerdì 15 ottobre, alle 17.30 a Bologna, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, in piazza Maggiore.](#) I vincitori e protagonisti di Bologna Award 2021 converseranno con il presidente CAAB e Fondazione FICO **Andrea Segrè**. Interverranno anche il Sindaco di Bologna **Matteo Lepore**, l'Assessore Agricoltura e agroalimentare Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi**, il Presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, e il DG CAAB, il Segretario generale Fondazione FICO Alessandro Bonfiglioli e il Segretario di Giuria del Premio **Duccio Caccioni**, Direttore Marketing CAAB.



«**Bologna Award è una bussola, un indicatore importante per il futuro dell'agricoltura sostenibile** – spiega il presidente CAAB e Fondazione FICO **Andrea Segrè** – Da sei anni la città del cibo, **Bologna, nella Giornata mondiale dell'Alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura**. I vincitori 2021 confermano questa straordinaria vocazione e l'attualità di un riconoscimento strettamente legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e **guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030**». «Bologna Award– osserva il DG CAAB **Alessandro Bonfiglioli**, Segretario Generale di Fondazione FICO – ha scelto quest'anno **un tema, "Sharing", che mette al centro la condivisione come valore portante della sostenibilità**. Condivisione delle competenze e delle **ricerche scientifiche**, in primo luogo. Ma anche condivisione, e non accaparramento, delle **risorse disponibili per i cittadini del pianeta**: la crisi pandemica ha aumentato le diseguaglianze, generando nuove povertà e condizioni di insicurezza alimentare per il **12 %** della popolazione mondiale. Bologna Award è un osservatorio aperto per dare risposte urgenti a queste criticità». «La **condivisione di buone pratiche, tecnologie, ricerca, obiettivo di quest'ultima edizione di Bologna Award** – dichiara il presidente della Camera di Commercio di Bologna, **Valerio Veronesi** – è un **aspetto fondamentale per puntare a un futuro sostenibile**. Ridurre gli sprechi, arginare l'inquinamento, fare in modo che l'accesso alle risorse sia davvero per tutti, sono i **temi delle generazioni del futuro. Sono i nostri temi**. I vincitori del premio, le loro storie, i loro progetti, sono la prova provata che esistono alternative spendibili nell'immediato sui territori.»



Sabato 16 ottobre, Giornata mondiale dell'Alimentazione, Bologna Award rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di FICO Eataly World, a Bologna: dalle 11.30 nell'Arena centrale prenderà il via l'**evento "Primo non sprecare"**, dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco agroalimentare FICO Eataly World. Protagonisti saranno alcuni **chef dei centri di ristorazione di FICO**, che si cimenteranno in show cookings per spiegare le ricette dei loro piatti antispreco. Tanti i piatti gustosi a costo quasi zero che valorizzano le tradizioni dal nord al sud d'Italia. Il **Pastificio Gragnanese Di Martino** focalizza sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, che possono includere i salumi, formaggi e mozzarelle avanzate. La **Trattoria Bolognese** legata allo Spazio Forme del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP presenterà il Calzagatto un piatto della tradizione emiliana: polenta rifatta il giorno dopo, accompagnata dal celebre friggione bolognese. E il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo, come spiegherà lo chef del **Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP**. Sarà anche l'**occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Agli showcooking seguirà, dalle 12.30, la degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna. Per tutti gli assaggi imperdibili di Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico e Mortadella in abbinamento con vini DOC della Regione Emilia Romagna.



le novità per l'agricoltura

Bologna Award, i vincitori dell'edizione 2021

Ideato e promosso dal Caab in sinergia con Fondazione Fico, il premio arrivato alla sesta edizione è stato conferito agli eroi del cibo sostenibili



La premiazione del Bologna Award 2021

Una grande edizione di **Bologna Award**, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare, si è celebrata a Bologna. Il premio è stato caratterizzato da un fil rouge dedicato alla **resilienza dell'agricoltura** e alle **strategie di lotta ai cambiamenti climatici** che stanno letteralmente cambiando il volto della terra, dei suoi paesaggi e delle sue colture.

Ideato e promosso dal **Caab**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione Fico**, il premio ha riconosciuto il valore di tanti "eroi" del nostro tempo, studiosi e divulgatori della sostenibilità.

Designati dalla giuria guidata da **Andrea Segrè**, i vincitori tecnici sono stati **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bioeconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Gli "ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali è andato il premio "City of Food Master" 2021 sono stati:

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura

- la giornalista **Sabrina Giannini**, autrice di inchieste giornalistiche importanti con il programma "Indovina chi viene a cena?" su Rai3;
- la giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagromola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3;
- il fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo;
- il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina **Giannozzo Pucci**;
- l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo;
- il conduttore di Linea Bianca **Massimiliano Ossini**.



Ivano Valmori durante la consegna del premio

Bologna Award è promosso in sinergia con la Fao, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna.

Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio** in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agroalimentare e agroambientale.



Bologna Award 2021 celebra la Giornata mondiale dell'Alimentazione

Il premio della 6° edizione va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita** e **Alessandro Matese**

Promuovere i progetti, le ricerche e le iniziative in ambito agricolo e agro-alimentare realizzate da persone, istituzioni e imprese nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole: questo l'obiettivo di Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare, giunto alla sua 6ª edizione, in programma a Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, il 15 e 16 ottobre 2021.



Va ex aequo ai ricercatori **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro Nazionale delle Ricerche, il Bologna Award 2021 per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Le loro ricerche aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico.

Sveva Sagramola, **Massimiliano Ossini**, **Sabrina Giannini**, **Patrizio Roversi**, **Ivano Valmori** e **Giannozzo Pucci** sono invece gli Ambasciatori "City of Food Master" di Bologna Award 2021. Le premiazioni venerdì 15 ottobre a Bologna, Palazzo D'Accursio.

Bologna Award alla carriera allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, Professore Emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare, fatto proprio nel tempo da Last Minute Market, dalla campagna Spreco Zero e dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Sabato 16 ottobre invece Bologna Award celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione nell'Arena di FICO, con una degustazione di prodotti Dop - Igp della Regione Emilia Romagna e lo show cooking di piatti #sprecozero. Nell'occasione l'annuncio dei primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021.

Ideato e promosso da CAAB Centro Agroalimentare di Bologna e dalla Fondazione FICO per l'Educazione alimentare e alla Sostenibilità, Bologna Award concorre da cinque anni al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite attraverso l'individuazione di idee e buone pratiche efficaci in direzione della sostenibilità agroalimentare dalla produzione al consumo, dai campi agli allevamenti, alle tavole di tutto il pianeta.

La 6ª edizione di Bologna Award è promossa con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna, della Regione Emilia-Romagna e della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).



Giannozzo Pucci Ambasciatore Sostenibilità

il: ottobre 17, 2021 In: Culture - Sustainability, Retail - Food

Stampa Email

Giannozzo Pucci Ambasciatore Sostenibilità nella sesta edizione di International Food & Sustainability Bologna Award – City of Food Master 2021. Il Premio è istituito per individuare e valorizzare le personalità che si sono distinte nella sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, dell'educazione ambientale, della prevenzione degli sprechi.

Questa la motivazione:

“Si è inteso premiare il Suo pionieristico impegno nella divulgazione e nella informazione a riguardo della sostenibilità ambientale ed agricola sia come scrittore e giornalista sia come editore”

Bologna capitale della sostenibilità agroalimentare: Bologna Award 2021 celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Il Bologna Award riconosce l'impegno nella comunicazione della sostenibilità e proprio per questo sono stati introdotti i riconoscimenti “City of Food Master”, che premiano gli storyteller dei valori legati allo sviluppo sostenibile.

IL PREMIO

Gli obiettivi del Bologna Award – International Sustainability and Food Award – sono di:

- supportare la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare,
- promuovere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare e del diritto alla buona alimentazione,
- ridurre l'impatto ambientale e sociale della produzione e distribuzione alimentare.

Il Premio punta quindi a valorizzare le ricerche scientifiche e le iniziative in ambito agricolo e agro-alimentare realizzate da persone, istituzioni e aziende nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole.

L'aspetto peculiare del Bologna Award è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del Premio a favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali. Le iniziative a cui sarà destinato il Premio sono scelte dal Vincitore.

Il Premio è assegnato da una Giuria internazionale presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè. Il premio è diretto dall'agronomo Duccio Caccioni in collaborazione con l'esperta di comunicazione Daniela Volpe.



PROMOTORI

Il premio è stato ideato e promosso da CAAB Centro Agroalimentare di Bologna assieme alla Fondazione FICO, con il sostegno della Camera di Commercio di Bologna, patrocinato da Regione Emilia Romagna e dal Comune di Bologna. Dal 2019 nell'ambito di uno specifico accordo il Premio è realizzato in collaborazione con la FAO, organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione nell'ambito delle manifestazioni realizzate per il World Food Day (16 ottobre). Un'ulteriore importante partnership è stata avviata dal 2018 con il Ministero degli Affari esteri italiano.

LA STORIA

La prima edizione è stata celebrata in occasione del World Food Day il 16 ottobre 2015 all' EXPO Internazionale di Milano – le edizioni successive si sono svolte a Bologna. Dopo la prima edizione il Premio si è trasformato e sono stati organizzati incontri, workshop, lezioni magistrali e spettacoli dedicati al cibo e alla sostenibilità durante i giorni immediatamente precedenti e successivi al World Food Day. Premio internazionale "Città di Bologna" per la sostenibilità agroalimentare.

Giannozzo Pucci, nato nel 1944, fin da ragazzo ha sentito il problema della degradazione della natura e della società industriale, nell'alluvione di Firenze ha scoperto la libertà di lavorare gratuitamente. Ha partecipato al 1968 nella contestazione alla società dei consumi. Ha poi aderito alle idee della nonviolenza gandhiana attraverso la testimonianza e il pensiero di Lanza del Vasto.

Dai primi anni '70 nella sua ricerca di soluzioni è entrato in amicizia coi principali ispiratori del movimento ecologista: Edward Goldsmith, Ivan Illich, Masanobu Fukuoka, Wendell Berry, François de Ravignan, Barry Commoner, Bill Mollison, David Holmgren, Emilia Hazelip, Vandana Shiva, Peter Warshall, Jerry Mander, Gary Paul Nabhan ecc. È stato fra gli iniziatori del movimento antinucleare in Italia, ha lavorato a recuperare razze di animali in estinzione dell'agricoltura toscana, ha fondato il primo mercato contadino senza veleni in Italia, "*La Fierucola*", ha partecipato alla fondazione della Federazione delle Liste Verdi influenzandone lo statuto in senso comunitario. Consigliere comunale a Firenze per 6 anni, si è occupato di agricoltura contadina, di acque, di urbanistica, di scuola, trasporti elettrici, non è uno specialista e guida la Libreria Editrice Fiorentina dal 2004.

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura

La battaglia dei prezzi

L'aumento dei costi dovrà riflettersi sui prezzi al consumo. Latte, vino e ortofrutta fra i settori che più ne risentono. Lotta allo spreco con il recupero dei sottoprodotti. Un premio per la sostenibilità in campo agroalimentare



di Angelo Gamberini



Una selezione degli argomenti pubblicati nella settimana dall'11 al 17 ottobre

Vino più caro

Le previsioni della vigilia sembrano confermate. La **produzione nazionale di vino** registra quest'anno un **calo** compreso fra il 9 e il 10%, ma la **qualità** è mediamente **buona** ovunque.

E' con queste parole che il presidente di Assoenologi, **Riccardo Bottarella**, commenta sulle pagine di economia del "*Corriere della Sera*" in edicola l'11 ottobre gli esiti della **vendemmia** ormai alle battute finali.

Sulla base delle rilevazioni di Assoenologi, di Ismea, Uiv e Agea, si legge poi nell'articolo, le regioni ove si è verificata la **maggiore flessione** della raccolta, a causa degli eventi atmosferici avversi, sono quelle dell'**Italia centrale** e in particolare la Toscana, dove si registra un calo della produzione del 25%.



le novità per l'agricoltura

La minore produzione di uva ha avuto come conseguenza un'**impennata dei prezzi** della materia prima, ad esempio in Veneto, dove le uve **Glera** destinate alla produzione del Prosecco hanno spuntato **aumenti di oltre il 20%**.

Gli aumenti più importanti si sono registrati in Toscana, facendo **lievitare il prezzo** del 35%, come nel caso del **Morellino di Scansano**. Le maggiori ripercussioni per questi aumenti sono a carico dei grandi **imbottiglieri** del settore, che sono i primi acquirenti di uve e vino sfuso.

A questi **aumenti** si sommano quelli di altre **materie prime**, come la carta, il vetro i metalli e il legno.

Un inedito Vinitaly

Il tema dell'**aumento dei costi** per la produzione del vino è uno degli argomenti dibattuti in occasione del prossimo **Vinitaly**, che si presenta con una **forma inedita**, trasformandosi per il momento da evento di massa a **punto di incontro** per i professionisti del settore. L'appuntamento è per il **17 e 18 ottobre** con un'edizione speciale che ospita 100 relatori internazionali e 1500 fra operatori e manager della settore.

Lo si apprende da **Luciano Ferraro** che sul "**Corriere della Sera**" del 12 ottobre commenta i primi dati di carattere economico relativi al settore, che con **44,5 milioni di ettolitri** pone l'Italia fra i primi produttori al mondo.

Importanti, come sempre, i dati dell'**export**, che nel primo semestre del 2021 indicano un **aumento** del 10,8%.

In crescita anche i prezzi, soprattutto quelli degli **spumanti**, **aumentati del 18%**.

Anche questi sono i segnali di una **ripartenza**, conclude l'articolo, confermata in occasione della edizione speciale del Vinitaly.



le novità per l'agricoltura

Il latte pagato meno dell'acqua

Il latte non può essere pagato meno dell'acqua minerale e la **distribuzione** organizzata è tempo che **adegu**i i listini al caro inflazione.

È questo l'accurato appello che **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo, affida alla penna di **Luigi Chiarello** che lo intervista per le pagine di *"Italia Oggi"* del 13 ottobre.

I **costi di produzione** alla stalla sono **aumentati** a dismisura e ora è

Nemmeno il **tavolo** convocato dal **Ministero per le Politiche agricole** sembra al momento aver trovato una via di uscita, evitando anzitutto le vendite sottocosto.

A complicare ulteriormente il quadro c'è poi l'**aumento produttivo** che sta portando la produzione italiana di latte verso l'**autosufficienza**.

Per questo si fa sempre più impellente la necessità di **trovare** adeguati **sbocchi commerciali** per la produzione interna.

L'intervista prosegue toccando anche i **temi ambientali**, per i quali Calzolari chiede che venga ripristinata la verità sulla sostenibilità degli allevamenti.

Non si può addossare alla zootecnia la responsabilità di tutto l'inquinamento e delle emissioni in atmosfera. E' un falso.

Questione di prezzi

Dell'impatto dell'**aumento dei costi** sulla produzione del latte si parla anche il giorno seguente, il 14 ottobre, sulla *"Gazzetta di Mantova"*.

Nel caso del **latte** destinato alla produzione del **Parmigiano Reggiano** i costi di produzione si sono spinti sino a 55 o 58 centesimi al litro.

Difficile scendere sotto questi livelli in quanto alcuni costi, come quello dell'alimentazione o dell'energia, sono **difficilmente comprimibili**.



le novità per l'agricoltura

L'impatto dei costi si fa sentire anche sulla **filiera ortofrutticola** e dalle pagine de *"Il Sole 24 Ore"* del 14 ottobre **Micaela Cappellini** prende in esame le conseguenze nel segmento della **surgelazione** di questi prodotti.

A detta di **Giancarlo Foschi**, presidente del settore surgelati di Unione Italian Food, è giunto il momento di **trasferire l'aumento** dei prezzi anche **sul consumatore** finale.

Per contenere al minimo questi aumenti, prosegue Foschi, la produzione industriale dovrà ottimizzare i flussi e investire per **ridurre i consumi di energia**.

Ma anche la distribuzione organizzata, restia a sentir parlare di aumento dei prezzi, dovrà fare la sua parte.

Ostacoli al lavoro

Il dibattito sull'applicazione del **certificato verde** per accedere ai posti di lavoro vede fra i protagonisti anche il **comparto agricolo**, che presenta alcune criticità.

Ne fa un elenco ragionato **Anna Maria Capparelli** sulle pagine del *"Quotidiano del Sud"* del 15 ottobre, ricordando anzitutto che le aziende agricole sono **fabbriche a cielo aperto**, cosa che se da un lato aiuta a garantire o migliorare la sicurezza dei luoghi di lavoro, dall'altro rende più **difficoltoso** applicare i **nuovi obblighi**.

Va anche preso in considerazione il fatto che in molti casi si parla di **lavoratori stranieri** non sempre avvezzi a interpretare i **linguaggi burocratici**, cosa che si scontra con l'obbligo di contattare i lavoratori per comunicare l'avvio dei controlli, come prevedono le norme.



L'impatto dei costi si fa sentire anche sulla **filiera ortofrutticola** e dalle pagine de *"Il Sole 24 Ore"* del 14 ottobre **Micaela Cappellini** prende in esame le conseguenze nel segmento della **surgelazione** di questi prodotti.

A detta di **Giancarlo Foschi**, presidente del settore surgelati di Unione Italian Food, è giunto il momento di **trasferire l'aumento** dei prezzi anche **sul consumatore** finale.

Per contenere al minimo questi aumenti, prosegue Foschi, la produzione industriale dovrà ottimizzare i flussi e investire per **ridurre i consumi di energia**.

Ma anche la distribuzione organizzata, restia a sentir parlare di aumento dei prezzi, dovrà fare la sua parte.

Ostacoli al lavoro

Il dibattito sull'applicazione del **certificato verde** per accedere ai posti di lavoro vede fra i protagonisti anche il **comparto agricolo**, che presenta alcune criticità.

Ne fa un elenco ragionato **Anna Maria Capparelli** sulle pagine del *"Quotidiano del Sud"* del 15 ottobre, ricordando anzitutto che le aziende agricole sono **fabbriche a cielo aperto**, cosa che se da un lato aiuta a garantire o migliorare la sicurezza dei luoghi di lavoro, dall'altro rende più **difficoltoso** applicare i **nuovi obblighi**.

Va anche preso in considerazione il fatto che in molti casi si parla di **lavoratori stranieri** non sempre avvezzi a interpretare i **linguaggi burocratici**, cosa che si scontra con l'obbligo di contattare i lavoratori per comunicare l'avvio dei controlli, come prevedono le norme.



L'articolo prosegue lamentando che **non sono giunte indicazioni specifiche** alle imprese agricole e non è stata accolta questa emergenza per trovare una soluzione sul modello dei **voucher**. Con questo strumento sarebbe possibile aprire a un'ampia fascia di persone la possibilità di essere reclutata con tutte le **garanzie salariali** e assicurative necessarie, anche se per un impiego limitato nel tempo.

In questi giorni c'è una forte **richiesta di manodopera**, sia per la raccolta dell'ultima uva della stagione e per le mele, sia per la campagna di raccolta delle olive, in avvio proprio in questi giorni.

E lo spreco non c'è più

Buccette di pomodoro, foglie di mais, semi non conformi, ceci fuori calibro, noccioli della frutta, torsoli, pastazzo di agrumi e **sottoprodotti** della macellazione.

Sono tanti i **residui** che derivano da alcune **lavorazioni** delle imprese agroalimentari che possono essere utilmente **utilizzati** per produrre **energia** o per essere destinate all'**alimentazione degli animali**.

Sono tutti esempi di **economia circolare** che nella **giornata** dedicata all'**alimentazione**, il 16 ottobre, ricordano quanto sia importante la **riduzione degli sprechi alimentari**.

La valorizzazione di questi sottoprodotti è al centro delle attenzioni di numerose imprese agroalimentari, come ricorda **Silvia Marzialetti** dalle pagine de **"Il Sole 24 Ore"** del 16 ottobre.



le novità per l'agricoltura

Numerosi gli esempi citati, fra questi quello della azienda **Mutti**, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera o ricicla l'81% dei rifiuti.

Negli stabilimenti di **Conserve Italia** sono oltre 50mila le tonnellate di sottoprodotti recuperate ogni anno.

Sono 6600 le tonnellate che tra buccette di pomodoro e frutta sono riutilizzate da **La Doria**, primo produttore europeo di legumi conservati, pelati e polpa di pomodoro e di sughi pronti.

In **Amadori** i sottoprodotti della macellazione diventano materia prima per l'alimentazione degli animali da affezione e la stessa destinazione viene presa dai residui provenienti dalle conserve ittiche, come nel caso di **Callipo** conserve alimentari.

Dagli scarti delle **lavorazioni del pesce** si stanno poi studiando **nuovi processi** per il recupero di un olio naturale ricco di **omega tre** e **vitamina D3**. E quel che residua viene utilizzato per produrre **biometano** e **biofertilizzanti**.

Un premio visto da vicino

Si chiama **Bologna Award**, è un premio per lo **sviluppo sostenibile** nella produzione agroalimentare, nato in occasione della Expo milanese del 2015.

Quest'anno è attribuito ex aequo a due ricercatori, **Lea Nicita** e **Marie Sklodowska** del Curie Global Research Fellow e ad **Alessandro Matese** del Cnr, il Centro nazionale ricerche.

Ai premiati di questa edizione si affiancano i **riconoscimenti** per quanti per la loro attività possono essere considerati "**ambasciatori**" di una sostenibilità indispensabile per frenare i cambiamenti climatici.



A loro è andato il **City of Food Master**, riconoscimento anche questo ideato e promosso dal Caab, il Centro agroalimentare bolognese, in sinergia con la Fondazione Fico.

Il premio, consegnato in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione, che si celebra il 16 ottobre, ha visto fra i premiati anche **Ivano Valmori**, direttore di *AgroNotizie* e Ceo di Image Line.

Come evidenzia il *"Corriere Bologna"*, il dorso del Corriere della Sera dedicato alla città felsinea in edicola il 17 ottobre, il premio rappresenta un **punto di svolta culturale**.

A conclusione dell'articolo, **Andrea Segrè**, presidente del Caab e della Fondazione Fico, ricorda che tutti, o quasi, mangiamo ogni giorno e dovremmo farlo in modo sano, gustoso, sicuro e sostenibile, sapendo che il cibo è stato prodotto con rispetto per la terra.



17 e 18 novembre • I Dialoghi di Bologna Award

BOLOGNA – Doppio appuntamento sui temi del futuro sostenibile per i **Dialoghi di Bologna Award**, il format di incontri del Premio Internazionale per la sostenibilità promosso da CAAB e dalla Fondazione FICO. Mercoledì 17 novembre, alle 18 negli spazi della Coop Ambasciatori di Bologna, si presenta “... e poi? Scegliere il futuro”, il libro pubblicato da Edizioni Ambiente. Lo firmano l'agroeconomista **Andrea Segre**, Professore ordinario all'Università di Bologna, fondatore della campagna Spreco Zero, presidente di Caab e Fondazione FICO, con l'esperta di agricoltura sostenibile **Ilaria Pertot**, docente all'Università di Trento. Conduce il dialogo **Simone Arminio**, giornalista QN Il Resto del Carlino. **Andrea Segre e Ilaria Pertot hanno coinvolto ben 642 lettori nella scrittura del libro (crowd writing)**, e in più ampio progetto di ricerca e di comunicazione scientifica (crowd foresight) per sensibilizzare i cittadini sui grandi temi che riguardano il futuro dell'umanità. Che ne sarà della Terra con la temperatura che aumenta e i ghiacciai che si fondono? Cambieremo i nostri stili di vita? Non siamo in grado di predire il futuro, ma possiamo immaginarlo. È proprio quello che hanno fatto gli autori attraverso il libro, cercando di cogliere nella crisi attuale un'opportunità di cambiamento degli stili di vita: dal lavoro alla mobilità, dalla produzione al consumo, dal tempo libero al turismo. “... e poi? Scegliere il futuro”, ha la prefazione del poeta e scrittore **Gian Mario Villalta** ed è parte di un progetto realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge, campagna Spreco Zero, Università di Trento, Università di Bologna, Trento Film Festival, main supporter CCPB Srl.

Giovedì 18 novembre, dalle 17.30, i riflettori di Bologna Award si spostano al Cinema Lumière di Bologna, per l'incontro “La cicala e la formica: l'eredità di Glasgow. Dal climate change allo sviluppo sostenibile”, organizzato in sinergia con la Cineteca di Bologna e Revolution festival, che vedrà protagonista in presenza, reduce dai lavori di Glasgow, l'accademico inglese **Raj Patel**, economista e docente all'Università di Austin (Texas), attivista ambientale e autore di un saggio cult sul tema della sostenibilità alimentare, “I padroni del cibo”. In dialogo con il divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, per la prima volta in Italia **Raj Patel** presenterà il film **The Ants and the Grasshopper** (“La cicala e la formica”), scritto e diretto insieme al regista **Zak Piper**, una produzione Bungalow Town Productions – Kartemquin Films, 2021 (74'). Conduce l'incontro **Anna Fiaccarini**, responsabile della Biblioteca Renzo Renzi e degli archivi extra filmici della Cineteca.

Gli ultimi 7 anni sono stati i più caldi della storia dell'umanità, gli eventi estremi sono diventati la nuova normalità, ma questo non è bastato a generare un immediato accordo fra le governance del mondo, riunite al tavolo della COP26. Il film di **Raj Patel**, girato fra il Malawi e gli Stati Uniti, ripercorre il viaggio della “semplice” cittadina **Anita Chitaya** che, per salvare la sua casa da condizioni meteorologiche estreme, affronta una grande sfida: persuadere gli americani che il cambiamento climatico è reale.

La partecipazione agli eventi è gratuita e aperta ai possessori di green pass

La 6ª edizione di Bologna Award è promossa da CAAB e Fondazione FICO con il sostegno della Regione Emilia Romagna e con il patrocinio del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna e della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).

FoodAffairs

Bologna Award, consegnati i premi internazionali per la sostenibilità agroalimentare

Una grande edizione di **Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare**, si è celebrata a Bologna, nella suggestiva cornice della Sala Anziani a Palazzo D'Accursio nella centralissima Piazza Maggiore: **un filo rosso dedicato alla resilienza dell'agricoltura e alle strategie di lotta ai cambiamenti climatici** che stanno letteralmente cambiando il volto della terra, dei suoi paesaggi e delle sue colture. **Ideato** e promosso da **CAAB**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione FICO**, in programma a **Bologna in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione – sabato 16 ottobre 2021 – il Premio ha riconosciuto il valore di tanti “eroi” del nostro tempo, studiosi e divulgatori della sostenibilità**. I vincitori “tecnici”, designati dalla Giuria guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, sono espressione della **ricerca avanzata a livello mondiale** in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: **Lea Nicita**, Global Research Fellow presso Yale University – School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente **il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare**: maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione, una maggiore resistenza al “climate change”. Mentre **Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, attraverso il progetto di ricerca internazionale DATI, condotto in particolare nelle aree agricole della Maremma, ha impiegato **le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica**.

Con il Presidente CAAB **Andrea Segrè** e il DG CAAB **Alessandro Bonfiglioli** in video collegamento, sono intervenuti l'Assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi** e il Presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, insieme al Segretario di Giuria del Premio **Duccio Caccioni** e agli “Ambasciatori” per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali è andato il Premio “City of Food Master” 2021: la giornalista **Sabrina Giannini**, autrice di inchieste giornalistiche importanti con il programma “Indovina chi viene a cena?” su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3, al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina **Giannozzo Pucci**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo, il conduttore di Linea Bianca **Massimiliano Ossini**. **Bologna Award** è promosso in sinergia con la **FAO**, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la **Regione Emilia Romagna**, la **Camera di Commercio di Bologna** e il **Comune di Bologna**. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.



Biodiversity and agri-food sustainability: CMCC researcher wins the Bologna Award 2021

Understanding the link between biodiversity and resilience of the agricultural sector in European Mediterranean countries: Lea Nicita, researcher at CMCC Foundation and Yale School of the Environment, wins The International Sustainability and Food Award – Bologna Award 2021.

Estimating the impact of climate change on the agricultural sector by assessing the importance of preserving biodiversity to increase the resilience of agroecosystems in Mediterranean Europe. This is the subject of the study of **Lea Nicita**, researcher at CMCC Foundation and Yale School of the Environment, awarded on World Food Day 2021 at the 6th edition of the **Bologna Award**, the International Sustainability and Food Award.

Conceived and promoted by CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna, in collaboration with Fondazione FICO, the award aims to promote a new and widespread culture and to support scientific and technological research on agri-food sustainability.

Lea Nicita is Principal Investigator of the project "Climate change Resilience of Agricultural Systems", funded by the European Commission with an individual research grant under the Marie Skłodowska-Curie Actions program. The researcher was awarded ex aequo with Alessandro Matese, coordinator of the Institute of Bioeconomy – National Research Council, who, in his studies, tests technologies and methodologies of digital agriculture to optimize the management of irrigation according to actual crop water requirements.

"Biodiversity at every level, from genetic to ecosystem diversity, supports the capacity of agricultural systems to provide ecosystem services and to cope with stresses and shocks, including climate shocks," explains Lea Nicita in [an article in Il Manifesto](#). "Adaptation measures based on biodiversity conservation are a viable and feasible option to minimize risks and ensure agrifood sustainability, given also the high diversity and high ecological value that characterize the agroecosystems of Mediterranean countries."

From Nicita's studies, focused on the Mediterranean basin – referred to as a hotspot for climate change due to the increased risk of drought – it is clear that biodiversity contributes significantly to the value of land and to the profitability of farms. These data provide policymakers with a measure of the potential benefits to farms and allow the distribution of these benefits to be mapped over the territory.

"Lea Nicita's studies highlight the importance and intrinsic value, including the economic value, of biodiversity for agrifood production," explain the motivations of the international jury, chaired by agroeconomist Andrea Segrè, president of CAAB and Fondazione Fico. "Greater biodiversity in agricultural land means greater "ecosystem services" and greater resilience to climate change. Lea Nicita [...] with her studies shows that preserving biodiversity allows to have an influence on the economic aspects of food production: an evaluation that is essential to determine policies and regulatory interventions to strengthen biodiversity".

"The interest in issues related to climate, biodiversity and agri-food sustainability is growing," said Lea Nicita. "Receiving this award, in addition to being a great acknowledgment for my work, is a great opportunity to share with a wider audience knowledge that, despite being of common interest, often remains confined to academia. A privileged moment of encounter between science, the public and the world of policy, in which research is at the service of society to design the best solutions for our future".



Bologna Award, consegnati i premi agli studiosi della sostenibilità agroalimentare

Si è conclusa un'altra edizione del Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare.



di Luca Venturino
19 Ottobre 2021

Ideato e promosso dal Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione FICO, il Premio Internazionale per la **sostenibilità** agroalimentare **Bologna Award** ha riconosciuto il valore degli studiosi e dei divulgatori che più si sono distinti nel settore. Il tema dell'edizione, tenutasi in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, era la resilienza dell'agricoltura e le strategie di lotta ai cambiamenti climatici.

La Giuria, guidata dall'agroeconomista Andrea Segrè, ha infatti premiato coloro che meglio incarnavano l'espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in questo specifico tema; e cioè **Lea Nicita**, Global Research Fellow presso Yale University – School of the Environment, che ha saputo evidenziare tramite le sue ricerche il valore intrinseco della biodiversità per la produzione alimentare, e **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR, che ha impiegato le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica.

Nel pieno rispetto dello spirito dell'iniziativa, il Bologna Award prevede che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnino a donare il valore del premio in favore di progetti, ricerche e iniziative nel settore della sostenibilità ambientale, cosicché da creare un vero e proprio circolo virtuoso nell'ambito dell'innovazione agroalimentare.



le novità per l'agricoltura

Bologna Award, i vincitori dell'edizione 2021

Ideato e promosso dal Caab in sinergia con Fondazione Fico, il premio arrivato alla sesta edizione è stato conferito agli eroi del cibo sostenibili



La premiazione del Bologna Award 2021

Una grande edizione di **Bologna Award**, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare, si è celebrata a Bologna. Il premio è stato caratterizzato da un fil rouge dedicato alla **resilienza dell'agricoltura** e alle **strategie di lotta ai cambiamenti climatici** che stanno letteralmente cambiando il volto della terra, dei suoi paesaggi e delle sue colture.

Ideato e promosso dal **Caab**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione Fico**, il premio ha riconosciuto il valore di tanti "eroi" del nostro tempo, studiosi e divulgatori della sostenibilità.

Designati dalla giuria guidata da **Andrea Segrè**, i vincitori tecnici sono stati **Lea Nicita**, Marie Skłodowska-Curie Global Research Fellow presso Yale University, e **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bioeconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche.

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura

Gli "ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali è andato il premio "City of Food Master" 2021 sono stati:

- la giornalista **Sabrina Giannini**, autrice di inchieste giornalistiche importanti con il programma "Indovina chi viene a cena?" su Rai3;
- la giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3;
- il fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo;
- il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina **Giannozzo Pucci**;
- l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo;
- il conduttore di Linea Bianca **Massimiliano Ossini**.



Ivano Valmori durante la consegna del premio

Bologna Award è promosso in sinergia con la Fao, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Bologna e il Comune di Bologna. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a **donare il valore del premio** in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agroalimentare e agroambientale.



Bologna Award, consegnati i premi agli studiosi della sostenibilità agroalimentare

Si è conclusa un'altra edizione del Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare.

[Home](#) > [Notizie](#) > Bologna Award, consegnati i premi agli studiosi della sostenibilità agroalimentare



di Luca Venturino

19 Ottobre 2021

Ideato e promosso dal Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione FICO, il Premio Internazionale per la **sostenibilità** agroalimentare **Bologna Award** ha riconosciuto il valore degli studiosi e dei divulgatori che più si sono distinti nel settore. Il tema dell'edizione, tenutasi in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, era la resilienza dell'agricoltura e le strategie di lotta ai cambiamenti climatici.

La Giuria, guidata dall'agroeconomista Andrea Segrè, ha infatti premiato coloro che meglio incarnavano l'espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in questo specifico tema; e cioè **Lea Nicita**, Global Research Fellow presso Yale University – School of the Environment, che ha saputo evidenziare tramite le sue ricerche il valore intrinseco della biodiversità per la produzione alimentare, e **Alessandro Matese**, coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR, che ha impiegato le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica.

Nel pieno rispetto dello spirito dell'iniziativa, il Bologna Award prevede che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnino a donare il valore del premio in favore di progetti, ricerche e iniziative nel settore della sostenibilità ambientale, cosicché da creare un vero e proprio circolo virtuoso nell'ambito dell'innovazione agroalimentare.



La VI edizione del Bologna Award premia gli eroi dell'agricoltura

20 Ottobre 2021

Una grande edizione di **Bologna Award, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare**, si è celebrata a Bologna, nella suggestiva cornice della Sala Anziani a Palazzo D'Accursio nella centralissima Piazza Maggiore: un filo rosso dedicato alla **resilienza dell'agricoltura** e alle **strategie di lotta ai cambiamenti climatici** che stanno letteralmente cambiando il volto della terra, dei suoi paesaggi e delle sue colture. **Ideato** e promosso da **CAAB**, Centro Agroalimentare di Bologna in sinergia con **Fondazione FICO**, in programma a **Bologna** in occasione della **Giornata mondiale dell'alimentazione – sabato 16 ottobre 2021 – il Premio ha riconosciuto il valore di tanti "eroi" del nostro tempo, studiosi e divulgatori della sostenibilità**. I vincitori "tecnici", designati dalla Giuria guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, sono espressione della **ricerca avanzata a livello mondiale** in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici: **Lea Nicita**, Global Research Fellow presso Yale University – School of the Environment, attraverso le sue ricerche ha reso evidente **il valore intrinseco, anche economico, della biodiversità per la produzione agroalimentare**: maggiore biodiversità equivale per le aziende agricole a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici, quindi una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione, una maggiore resistenza al "climate change". Mentre **Alessandro Matese coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, attraverso il progetto di ricerca internazionale DATI, condotto in particolare nelle aree agricole della Maremma, ha impiegato **le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica**.



Con il Presidente CAAB **Andrea Segrè** e il DG CAAB **Alessandro Bonfiglioli** in video collegamento, sono intervenuti l'Assessore all'Agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia Romagna **Alessio Mammi** e il Presidente della Camera di Commercio di Bologna **Valerio Veronesi**, insieme al Segretario di Giuria del Premio **Duccio Caccioni** e agli "Ambasciatori" per la comunicazione della sostenibilità designati da Bologna Award, ai quali è andato il Premio "City of Food Master" 2021: la giornalista **Sabrina Giannini**, autrice di inchieste giornalistiche importanti con il programma "Indovina chi viene a cena?" su Rai3, la giornalista, autrice e conduttrice Tv **Sveva Sagramola**, storico volto del live quotidiano Geo su Rai3, al fondatore di Image Line **Ivano Valmori**, giornalista e saggista impegnato per l'innovazione tecnica nel settore agricolo, il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina **Giannozzo Pucci**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, che ha diffuso i valori legati alla sostenibilità degli stili di vita e del turismo, il conduttore di Linea Bianca **Massimiliano Ossini**. **Bologna Award** è promosso in sinergia con la **FAO**, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la **Regione Emilia Romagna**, la **Camera di Commercio di Bologna** e il **Comune di Bologna**. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.



Bologna Award
2021
ex aequo



**Bologna
Award**
Bologna Sustainability & Food
International Award
6^a edizione



Bologna Award 2021: i vincitori del premio per la sostenibilità agroalimentare

BY: SAMANTHA SURIANI / ON: 20 OTTOBRE 2021 / IN: BOLOGNA / TAGGED: FOOD

Si è svolta a palazzo d'Accursio di Bologna la **sesta edizione di Bologna Award**, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare promosso da Caab-Centro agroalimentare di Bologna in sinergia con Fondazione Fico. È andato ai ricercatori **Lea Nicita**, **Marie Skłodowska-Curie** global research fellow all'Università di Yale, e **Alessandro Matese** del Cnr, Centro nazionale delle ricerche, in ex aequo il primo premio per lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare.

Tutti i premi

“Le loro ricerche – si legge sul [sito ufficiale di Bologna Award](#) – aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico”. La giornalista, autrice e conduttrice **Sveva Sagramola**, il conduttore di Linea Bianca **Massimiliano Ossini**, la giornalista **Sabrina Giannini**, l'autore e conduttore **Patrizio Roversi**, il fondatore di Image Line **Ivano Valmori** e il direttore della Lef, Libreria Editrice Fiorentina **Giannozzo Pucci** sono stati invece gli ambasciatori “City of Food Master”.

Il **premio alla carriera** è andato allo scienziato e accademico **William H. Meyers**, professore emerito all'Università del Missouri, ispiratore della visione internazionale sui temi dell'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare.

I vincitori 2021 “confermano **questa straordinaria vocazione** e l'attualità di un riconoscimento legato alle strategie utili per affrontare il cambiamento climatico già in corso e guardare con progetti concreti agli Obiettivi 2030”, ha aggiunto Andrea Segrè, presidente Caab e Fondazione Fico.



le novità per l'agricoltura

L'agricoltura vincente è sostenibile

Fra i protagonisti del Bologna Award un'economista di Yale, un ricercatore del Cnr, un agroinnovatore e un pioniere della sostenibilità. Un filo rosso unisce personalità differenti



di **Duccio Caccioni**

Questa settimana mi corre l'obbligo di segnalare l'avvenuta premiazione del **Bologna Award**, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare che si tiene a Bologna ogni 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

La giuria (sempre impunemente coordinata da chi scrive) quest'anno ha voluto premiare ex aequo due ricercatori italiani: **Lea Nicita** e **Stefano Matese**.

Lea è una economista che si occupa del cambiamento climatico, Stefano è invece impegnato in ricerche applicate sulla agricoltura digitale e di precisione. Entrambi si occupano di **sostenibilità**.

Lea Nicita all'Università di Yale ha dimostrato il **valore (economico) della biodiversità**, il perché mantenere la biodiversità sia importante per i cittadini ma anche per gli agricoltori, traducendosi in migliore qualità delle produzioni e maggiore resistenza al cambiamento climatico. Alessandro Matese, dai laboratori fiorentini del Cnr e dai campi della Maremma, elabora sistemi per **risparmiare e ottimizzare la risorsa idrica**. Sono due eccellenze italiane premiate però da una giuria internazionale; due persone che immaginano l'agricoltura del futuro.

Con il Bologna Award vengono anche nominati i "City of Food Masters", gli **ambasciatori della sostenibilità agricola** che si occupano di divulgare e valorizzare la buona agricoltura.

Anche quest'anno fra i premiati tanti nomi formidabili: dal notissimo **Patrizio Roversi** a **Massimiliano Ossini** (Rai1), da **Sveva Sagramola** (Geo - Rai1) a **Sabrina Giannini** (Indovina chi viene a cena? Rai3).



Mi soffermerei però un attimo sui due premiati meno "mediatici":

Ivano Valmori e Giannozzo Pucci. Due personaggi solo

apparentemente divergenti. Ivano pioniere della agricoltura digitale e sempre motore di mille iniziative legate all'innovazione e

all'informazione. Giannozzo pioniere del sostenibile, ambientalista della prima ora, editore di gran classe.

Diversissimi, ma uguali nell'impegno a favore dell'agricoltura:

mantenere (e riportare) la gente alla terra, al territorio, alla cultura.



le novità per l'agricoltura

Bologna Awards per la sostenibilità agroalimentare. Ecco i vincitori

📅 Ottobre 26, 2021



"A rischio la **strategia europea sulla Biodiversità** a causa della scarsità dell'acqua che inciderà, da un punto di vista economico, soprattutto sulle piccole e medie imprese agricole, che rappresentano la maggior parte del tessuto economico del settore primario europeo e che sono poco rappresentate a Bruxelles".

È questo l'allarme lanciato da **Lea Nicita, Global Research Fellow presso la statunitense Yale University – School of the Environment**, che, insieme ad **Alessandro Matese, coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR**, ha vinto la sesta edizione del **premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare 'Bologna Awards'**, che si è tenuto, a Bologna, il 15 e 16 ottobre scorsi.

Il premio, promosso da **CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna** in sinergia con **Fondazione FICO**, quest'anno, è stato dedicato all'agricoltura sostenibile e alla resilienza ai cambiamenti climatici.

I due vincitori, designati da una giuria di esperti guidata dall'agroeconomista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, sono espressione della ricerca avanzata a livello mondiale in tema di produzione agroalimentare resiliente ai cambiamenti climatici.

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura



“Maggiore biodiversità equivale, per le aziende agricole, a una maggiore dotazione di servizi ecosistemici – ha detto Nicita (nella foto accanto) –, quindi ad una maggiore capacità e una migliore qualità di produzione oltre che ad una maggiore resistenza al cambio climatico. Ma per essere valida, la strategia sulla biodiversità, deve essere capace di incidere

anche sugli aspetti economici delle aziende agricole, soprattutto quelle piccole che compongono la maggior parte del tessuto economico del settore primario e che sono poco rappresentate a Bruxelles”.

Se da più parti si invocano alla Commissione europea, gli studi di impatto ambientale, sociale ed economico delle strategie che compongono il **New Green Deal europeo**, finalizzate a fare diventare tutto il territorio dell'Unione, 'carbon neutral' entro il 2050, Lea Nicita ha individuato i parametri che quantificano l'incidenza sul valore dei terreni agricoli e, in genere della redditività, nel quadro della strategia sulla Biodiversità in agricoltura di fronte ai cambiamenti climatici.

“Esistono delle statistiche econometriche – ha precisato Nicita – che quantificano il valore economico della Biodiversità e permettono di determinare come questa possa interferire sulla resilienza in agricoltura, anche di fronte ai cambiamenti climatici. In questo senso, il bacino del Mediterraneo, caratterizzato da una elevata biodiversità, è quello più esposto al rischio dei cambi climatici e qui l'impatto sull'agricoltura sarà molto più forte, soprattutto per l'agricoltura pluviale. Si ridurrà notevolmente la produttività a causa, ad esempio, della siccità”.

Sia l'aumento della temperatura che la riduzione delle precipitazioni avranno un impatto sul valore dei terreni. Aumenti delle temperature estive si tradurranno in **perdite di produttività fino al 35% in meno**; mentre, un aumento delle precipitazioni nella stagione primaverile, si tradurrà in una perdita di redditività per gli agricoltori, anche superiore al 40%.

“La relazione tra agrobiodiversità e redditività dell'azienda agricola, non è lineare – ha detto Nicita -. Minore è il livello di agrobiodiversità, maggiori sono i benefici derivati da un suo incremento. Un aumento dell'**agrobiodiversità**, può tradursi in incrementi immediati del reddito agricolo, del 10%. Nel caso delle colture permanenti, come il foraggio, può crescere anche del 25%”.

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura

Il suo studio, denominato **CRAS**, è riuscito a determinare l'andamento del valore dei terreni agricoli, in funzione del complesso mosaico rappresentato dal mondo dell'agricoltura, appesantito dai cambiamenti climatici, alcuni dei quali, come l'aumento della temperatura del pianeta, ormai considerati irreversibili.

"Attraverso un **modello, cosiddetto Ricardiano** – ha spiegato Nicita – possiamo creare delle proiezioni, degli scenari con vari tipi di azioni per mitigare le emissioni e quindi l'impronta ambientale. Un modello che, ci auguriamo, possa tradursi in uno strumento per i decisori politici".

L'altro vincitore, **Alessandro Matese, coordinatore dell'Istituto per la Bio-economia del CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche** (nella foto a fianco), attraverso il **progetto di ricerca internazionale DATI**, condotto in particolare nelle aree agricole della Maremma (soprattutto sulle colture di pomodoro e melone), ha impiegato le tecnologie dell'agricoltura digitale e di precisione al servizio dell'uso razionale della risorsa idrica. La ricerca ha permesso di risparmiare fino al 15/20% dell'acqua abitualmente impiegata.



Il **premio Bologna Award** è promosso in sinergia con la **FAO**, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e con la **Regione Emilia-Romagna**, la **Camera di Commercio di Bologna** e il **Comune di Bologna**. Aspetto peculiare del riconoscimento è che i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

Mariangela Latella