



BOLOGNA CAPITALE DELLA SOSTENIBILITA' DEL CIBO: BOLOGNA AWARD PREMIA UN "MILLENNIAL" - IL GIOVANE RICERCATORE MATTEO DELL'ACQUA - E MOLTIPLICA LE BUONE PRATICHE PERCHE' IL VINCITORE MATTEO DELL'ACQUA, PREMIATO DAL SINDACO DI BOLOGNA VIRGINIO MEROLA CON IL MINISTRO DELL'AMBIENTE GIAN LUCA GALLETTI E L'ASSESSORE

REGIONALE SIMONA CASELLI, SOSTERRA' NUOVI PROGETTI GRAZIE AL PREMIO RICEVUTO.

FRA I PREMIATI IL VINCITORE DI GOOGLE FOOD, L'OLANDESE MICHIEL BAKKER: "DA 20 ANNI ALIMENTIAMO GRATIS I NOSTRI DIPENDENTI PERCHE' IL LORO BENESSERE MIGLIORA L'AZIENDA E INCONTRANDOSI A TAVOLA NASCONO GRANDI PROGETTI". I VINCITORI USA, STEPHEN RITZ E DOUGKAS GAYETON, A BOLOGNA DICHIARANO: "CON TRUMP TUTTO E' PIU' COMPLICATO, OGNI GIORNO LE NOVITA' DEL GOVERNO CI PREOCCUPANO. ABBIAMO ELETTO IL NOSTRO BERLUSCONI".



E BOLOGNA AWARD TIENE A BATTESIMO UN ANNUNCIO IMPORTANTE: QUELLO DEL PRIMO FILM SULLA DIETA MEDITERRANEA, UN PROGETTO DI FICTION PRODOTTO DA ANDREW FIERBERG, CURATO DA ELISABETTA MORO E MARINO NIOLA, REALIZZATO CON LA SINERGIA DI CAAB E FONDAZIONE FICO. SARA' UNA STORIA ROMANTICA SU UNA CULTURA DEL CIBO

TUTELATA DALL'UNESCO.

BOLOGNA – A 24 ore dalla Giornata mondiale dell'alimentazione, che si festeggerà lunedì 16 ottobre, Bologna 'City of food' è anche cuore pulsante dei valori della sostenibilità agroalimentare con la seconda edizione di Bologna Award, il Premio promosso da CAAB, Centro Agroalimentare con Fondazione FICO e con Comune di Bologna, Regione Emilia Romagna e Unitec, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente. Straordinarie personalità internazionali della ricerca e della comunicazione intorno a cibo e sostenibilità sono state premiate quest'anno, a cominciare da un **talentuoso 'millennial', il ricercatore Matteo Dell'Acqua che per la Scuola Sant'Anna di Pisa con Biodiversity International e con 60 agricoltori etiopi di sussistenza ha firmato un **progetto pionieristico, in grado di rispondere ai bisogni alla esigenza di sicurezza alimentare nelle aree estreme del pianeta**. I saperi tradizionali dei contadini etiopi, geneticamente codificati, sono stati incrociati con 30 milioni di dati molecolari derivati dal sequenziamento del Dna delle varietà di grano, riuscendo a produrre varietà evolute di grano che andava**

incontro alle loro migliori aspettative dei coltivatori del territorio. **Bologna Award - International Sustainability and Food Award** ha così moltiplicato le buone pratiche perché i vincitori del Premio, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del riconoscimento (15.000 €) in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e solidali. «Sfuttare in modo scientifico e rigoroso le conoscenze dei contadini permette di dimostrare che non esiste una opposizione fra ricerca scientifica avanzata, approcci innovativi e tradizione contadina – ha spiegato Matteo Dell'Acqua ricevendo il premio dal sindaco Virginio Merola, dal Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti e dall'Assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli – Anzi, quest'ultima viene opportunamente integrata per trasformare le conoscenze nella riproduzione genomica».

Con l'edizione 2017 Bologna Award ha introdotto, in collaborazione con Future Food Institute, la nuova categoria dei "City of Food Masters", veri e propri testimonial di sostenibilità agroalimentare, premiando oggi a Bologna la giornalista e conduttrice Licia Colò, il programma di Raiuno Linea Verde rappresentato dall'agronomo Marco Menghini e inoltre il direttore di Google Food Michiel Bakker, il ricercatore e divulgatore Stephen Ritz, che da oltre 10 anni veicola i suoi progetti di educazione alimentare per migliaia di famiglie del Bronx e l'artista Douglas Gayeton, che ha affrontato questi temi sul piano della comunicazione con il suo "The lexicon of Sustainability". «Ma tutto è più difficile da quando c'è Trump - hanno commentato Ritz e Gayeton - Ogni giorno fatti nuovi ci distruggono e impensieriscono: l'uscita dall'Unesco, gli attacchi all'Iran ... possiamo dire di aver eletto il nostro Berlusconi». Già, ma perché Google si interessa di cibo? «Perché il cibo – ha spiegato l'olandese Michel Bakker – è stato parte integrante della nostra azienda sin dal primo giorno in cui è nata, nel 1999. Il numero 56 dei nostri assunti è stato uno chef, il primo chef di Google e solo al numero 60 è arrivato il responsabile delle risorse umane. Il cibo è un formidabile aggregatore per le persone, e il benessere dei nostri dipendenti diventa salutare anche per l'azienda. Intorno al cibo nascono le idee e i progetti, per questo da vent'anni offriamo gratuitamente il servizio mensa ai nostri dipendenti ...». La sicurezza alimentare è al centro del progetto di Stephen Ritz, il formidabile divulgatore statunitense che ha portato l'educazione alimentare e il verde degli orti urbani nel Sud del Bronx: «Ovvero – ha spiegato Ritz – nella zona di NY che ha il piu' alto livello di insicurezza alimentare: un posto dove non esiste il cibo fresco e tutto è inscatolato, tutto sembra avere una shelf life infinita. Nel Bronx la gente soffre la fame ma anche le malattie legate all'obesità: ma io sono un didatta e attraverso l'educazione alimentare, a scuola, ho voluto seminare la speranza, per i nostri ragazzi e la loro comunità, di un futuro migliore e salutare». Bologna Award 2017 ha portato anche i suoi dialoghi: il presidente CAAB e Fondazione Fico Andrea Segrè ha conversato con Michiel Bakker e Antonio Cianciullo di global food network, si è parlato di "Mediterraneo e lessico della sostenibilità" con Douglas Gayeton e con Elisabetta Moro, esperta di Dieta mediterranea, in dialogo con la giornalista Marisa Fumagalli; Della "Sfida del secolo, l'educazione alimentare" hanno conversato Stephen Ritz con gli agronomi e divulgatori Antonio Pascale e Duccio Caccioni. Sulle tribù del cibo fra junk e slow food si sono confrontati l'antropologo Marino Niola, lo studioso del consumo Daniele Tirelli e la giornalista Mara Monti.

E da Bologna Award 2017 è arrivato un nuovo importante annuncio per la cultura del cibo: quello di un vero e proprio progetto cinematografico, un film affidato alla griffe produttiva di Andrew Fierberg, che sarà realizzato in sinergia con CAAB e Fondazione FICO: «l'idea – spiega la studiosa Elisabetta Moro, curatrice del progetto con l'antropologo Marino Niola - è quella di una fiction, una storia romantica per raccontare la cultura del cibo e l'eccellenza della cucina italiana attraverso la scoperta di una Dieta che si è tramandata, fino a diventare patrimonio Unesco. Questi giorni, a Bologna, verificheremo la fattibilità del progetto, legata innanzitutto alle potenziali partnership produttive».

Una menzione speciale della Giuria di Bologna Award per l'attività socio-agricola è andata alla Coop. Sociale Il Bettolino di Reggio Emilia, che da molte stagioni si dedica alla produzione agroalimentare attraverso persone svantaggiate che lavorano in chiave sostenibile. La menzione speciale di "City of food Master" va, alla memoria, al fondatore di Sekem Farm Ibrahim Abuleish, il medico e ricercatore egiziano scomparso nelle scorse settimane, noto per aver promosso nel suo Paese un'agricoltura che rispetta l'ambiente attraverso il progetto Sekem.

Info: www.bolognaaward.com ufficiostampa@volpesain.com