



SUSTAINABILITY & FOOD INTERNATIONAL AWARD
2^a edizione, Bologna 14 ottobre 2017
BOLOGNA AWARD 2017

DALL'ITALIA IL PREMIO PER UNA NUOVA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEL CIBO SUL PIANETA.

LA 2^a EDIZIONE DI BOLOGNA AWARD, SABATO 14 OTTOBRE 2017, INAUGURA LA SEZIONE "CITY OF FOOD MASTERS", DEDICATA AI TESTIMONIAL DI BUONE PRATICHE PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE. UN PERCORSO A CURA DELLA FONDAZIONE FICO PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ: PRIMO TESTIMONIAL SARA' IL RICERCATORE EGIZIANO IBRAHIM ABOULEISH FONDATORE DEL PROGETTO SEKEM, AZIENDA BIODINAMICA NEL CUORE DELL'EGITTO, CAPACE DI TRASFORMARE IN GIARDINO MIGLIAIA DI ETTARI DI SABBIA DEL DESERTO.



SOSTENIBILITÀ

Ha mai sentito parlare di sostenibilità?



SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE: CHI HA PAURA DEL CIBO CATTIVO? LA SALUBRITÀ DEL CIBO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE SONO PREOCCUPAZIONE PRIORITARIA PER IL 23% DEGLI ITALIANI. COME PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ? SOLO 1 ITALIANO SU 4 CONFIDA NELL'AZIONE DELLA POLITICA. MEGLIO AFFIDARSI AGLI

AGRICOLTORI (27%) O FARE DA SE' (23%). LA SOSTENIBILITÀ SI CONQUISTA NEL QUOTIDIANO CON GLI STILI DI VITA: LO DICHIARA IL 74% DEGLI ITALIANI. QUESTI I DATI DELLA PRIMA INDAGINE NAZIONALE SUL RAPPORTO FRA ITALIANI E SOSTENIBILITÀ, UN PROGETTO DI BOLOGNA AWARD 2017, A CURA DI NOMISMA.

Media Partner
Bologna Award 2017



Supporter
Bologna Award 2017



Partner Tecnico
Bologna Award 2017

ROMA - Nutrire una popolazione che si appresta a toccare quota 11 miliardi alla fine del secolo: è questa la vera sfida del pianeta. **Bologna Award**, il **Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare**, riparte da questa consapevolezza e lancia il bando della sua **2^a edizione**, che si celebra a **Bologna sabato 14 ottobre**, in un'ideale anteprima del "World Food Day" 2017 (16 ottobre).

Sostenere la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare, migliorare e ottimizzare la distribuzione del cibo, ridurre l'impatto ambientale e sociale della produzione e distribuzione alimentare, promuovere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare sono gli obiettivi portanti di **Bologna Award 2017 Sustainability&Food**, ideato e promosso da **CAAB Centro Agroalimentare di Bologna** con la **Fondazione FICO**, la **Regione Emilia Romagna** e il **Comune di Bologna**, con il sostegno di **UNITEC** e con il patrocinio del **Ministero dell'Ambiente**, media partner **QN – Il Resto del Carlino**, partner tecnico **Nomisma Spa**. Il Premio, a cadenza biennale, punta 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. Dopo una prima edizione celebrata in occasione di EXPO 2015 a Milano, la **2^a edizione** sarà accompagnata, a Bologna, da **Bologna Award Meetings**, le **Giornate del cibo e della sostenibilità** in programma dal 14 al 16 ottobre 2017.

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 (8mila €)** 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 della prima edizione** sono stati, ex aequo, lo scienziato 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; e l'organizzazione no profit **Northwest Atlantic Marine Alliance**, fondata da pescatori della costa Nord Est degli Stati Uniti per promuovere il patrimonio marino come bene comune del pianeta. Le **candidature e segnalazioni** per l'edizione **2017** di **Bologna Award** potranno essere inoltrate alla email info@bolognaaward.it entro il 31 agosto 2017. Nelle settimane successive la Giuria si riunirà per selezionare una short list che sarà annunciata entro la fine del mese di settembre. Info www.caab.it

BOLOGNA AWARD 2017: ARRIVANO I TESTIMONIAL DELLE BUONE PRATICHE CITY OF FOOD MASTERS E' UN PROGETTO A CURA DELLA FONDAZIONE FICO

E con l'edizione 2017 Bologna Award introduce la nuova categoria dei "City of Food Masters", veri e propri testimonial di sostenibilità agroalimentare eletti dalla "città del cibo", Bologna. Il percorso, a cura della **Fondazione FICO** per l'educazione alimentare e alla sostenibilità, porterà nel cuore di Bologna protagonisti internazionali dell'impegno per la sostenibilità sul pianeta. **Primo 'Master' 2017** è **Ibrahim Abouleish**, il medico e ricercatore egiziano noto per aver promosso nel suo Paese un'agricoltura che rispetta l'ambiente e offre lavoro attraverso il progetto **Sekem**, l'azienda biodinamica che offre lavoro a oltre duemila persone e ha saputo trasformare in giardino migliaia di ettari di sabbia. Rispetto della natura, impegno sociale, cura della terra e lotta contro gli sprechi contraddistinguono Sekem. **Ibrahim Abouleish**, insignito del *Right Livelihood Award* per aver creato un modello di business che unisce sviluppo sociale e culturale, sarà premiato a Bologna il 14 ottobre. La Giuria 2017, presieduta dall'agroeconomista **Andrea Segrè**, presidente CAAB e Fondazione FICO, è composta da **Nadia Scialabba** in rappresentanza della FAO, dai giornalisti **Andrea Cangini** (Direttore QN – Il Resto del Carlino), **Antonio Cianciullo** (La Repubblica), **Sylvie Coyaud** (Il Sole 24 Ore), **Marisa Fumagalli** (Corriere della Sera), **Roberto Giovannini** (La Stampa – Tuttogreen) e **Antonio Pascale**; e inoltre **Angelo Benedetti** (presidente Unitec), **Alessandro Bonfiglioli** (Direttore Generale CAAB, Segretario Fondazione FICO), **Duccio Caccioni** (direttore Marketing e Qualità CAAB), **Pierluigi Masini** (Direttore Marketing Poligrafici Editoriale), **Alberto Oliveti** (Presidente

Fondazione ENPAM), Sara Roversi (founder Future Food Institute), Paolo De Castro (Parlamento Europeo), Chennaiah Poguri (Asian Peasant Coalition e Action Aid India).

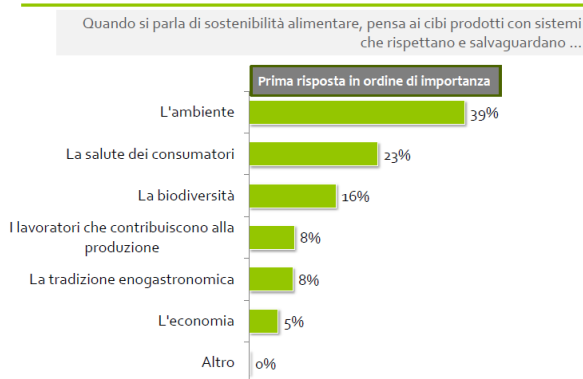
ITALIANI E SOSTENIBILITA', AVANTI TUTTA: IL 74% CI CREDE COME STILE DI VITA

La **sostenibilità** è un concetto ampiamente sdoganato per gli italiani. Una parola dai contorni parzialmente indefiniti, ma certamente un **criterio entrato negli stili di vita quotidiani e nell'ispirazione delle scelte per l'acquisto del cibo**. Lo evidenzia l'indagine "Chi ha paura del cibo cattivo? Gli italiani e la sostenibilità", promossa da **Bologna Award – CAAB, Centro Agroalimentare con Fondazione FICO e Fondazione ENPAM**, realizzata da **Nomisma** e presentata in anteprima in occasione del lancio di **Bologna Award 2017**.

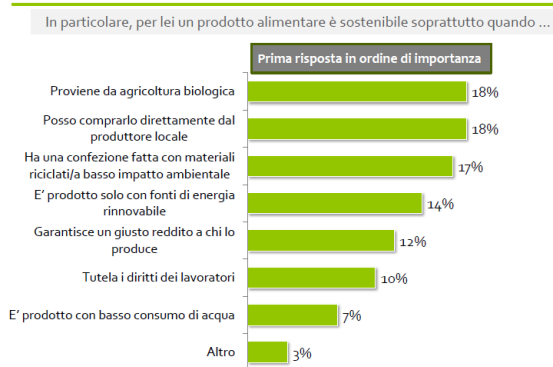
Ma cosa vuol dire "sostenibile" per gli italiani? E' un termine riferito all'ambiente e alla sua salvaguardia secondo 4 italiani su 10 (39%) o piuttosto alla tutela della **salute** secondo il 23%. Ma c'è anche chi lo mette in relazione con la **biodiversità** (15%), con il **cibo della tradizione** (8%) e persino con l'**economia** (5%). In ogni caso, la parola sembra entrata nell'uso comune: **il 25% degli italiani – 1 su 4! – si dichiara molto ferrato sull'argomento**; il 58% la conosce anche se non si sente abbastanza informato sul tema e solo il 18% dichiara di ignorarne il significato.

Preoccupazione per la sostenibilità? Fra gli italiani sembra molto diffusa: sommando la paura per i danni all'ambiente (13%) e alla salubrità del cibo (10%) il dato del 23% è secondo solo alla preoccupazione degli italiani per lavoro/disoccupazione (31%) e precede la preoccupazione per il terrorismo (19%), l'immigrazione (14%) e l'incertezza del clima politico (7%).

SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE



SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE



Quando un prodotto alimentare si può definire anche 'sostenibile'? Su questo aspetto le opinioni divergono: il 18% assimila la sostenibilità alla produzione biologica, un altro 18% ritiene che sia sostenibile il cibo che si acquista direttamente dal produttore, mentre il 15% punta lo sguardo sulla 'sostenibilità' del packaging, riciclabile o biodegradabile. Un 12% delle risposte guarda al produttore e al fatto che il cibo sia 'sostenibile' se gli garantisce un equo compenso, secondo il 10% deve invece tutelare i diritti dei lavoratori e infine il 7% giudica sostenibile un cibo prodotto a basso

impatto d'acqua.

Come promuovere e potenziare la sostenibilità alimentare? Su questo punto i politici non sembrano dare affidamento agli italiani: si aspetta qualcosa da loro solo 1 italiano su 4, il 24% Ma un altro 24% preferisce fare da se' e attivarsi in prima persona, mentre per il 27% è meglio confidare nell'industria alimentare (27%) o nell'agricoltura (17%). Soprattutto, la sostenibilità si conquista nel quotidiano con gli

COMPORAMENTI DI ACQUISTO



stili di vita e le scelte responsabili fatte personalmente: lo dichiara ben il 74% degli italiani rispetto alla tutela dell'ambiente e il 67% rispetto a una crescita economica sostenibile che passa dalle scelte di ogni giorno negli acquisti. C'è spazio anche per un **giudizio sull'agricoltura italiana**: che garantisca produzione di migliore qualità rispetto a quella degli altri Paesi è l'idea di oltre 1 italiano su 2 (57%), il 35% ritiene che l'agricoltura nazionale garantisce prodotti sostenibili, a differenza di quella degli altri Paesi.

Dal campo all'acquisto, come comprano gli italiani? solo 3 intervistati su 10 dichiarano di privilegiare il prezzo più basso nell'acquisto del cibo (32%), ben 3 italiani su 4 (78%) dichiarano di scegliere il rapporto qualità/prezzo. L'attenzione alla qualità del cibo (58% delle risposte) si antepone alla comodità della sua fruizione (31%) ma anche alla caratteristica ecofriendly di un prodotto alimentare (39%). Il marchio biologico è il fattore protante delle scelte nel 28% dei casi mentre il 55% acquista soprattutto cibo che sa di non sprecate. **Prima di aprire il portafoglio l'occhio va innanzitutto all'origine italiana (41%) e poi alla qualità della materia prima (39%).** Il 14% dichiara di farsi influenzare dall'impatto calorico degli alimenti e il 5% si fa guidare dalle caratteristiche del processo produttivo, nel momento dell'acquisto.

Press: Immedia SV ufficiostampa@volpesain.com cell 3922067895 daniela volpe



BOLOGNA AWARD 2017

IN OCCASIONE DELLA PRESENTAZIONE DI ROMA HANNO DICHIARATO:

Alberto Oliveti, Presidente Fondazione ENPAM spiega che «Enpam ha scelto di investire sull'educazione alimentare perché come medici siamo convinti che sia necessario diffondere una cultura di tutela della salute. Essere consapevoli dell'importanza di quello che mangiamo migliora la nostra qualità della vita, e intorno alla qualità della vita riteniamo che debba essere costruito un nuovo welfare. Oggi molte risorse economiche vengono dirottate su attività di cura che potrebbero essere sostituite da un'alimentazione più attenta o da uno stile di vita corretto. Eppure le principali cause di mortalità mondiale possono essere ricondotte a errori alimentari, sedentarietà, abuso di alcool o di fumo: vogliamo contribuire a creare le condizioni perché le cose cambino, e risorse importanti possano essere liberate per finanziare nuove, rivoluzionarie cure. Per questo motivo l'ente previdenziale dei medici e degli odontoiatri italiani è uno dei maggiori quotisti del progetto Fico, ed è avendo in mente questo obiettivo che siamo impegnati a sostenere iniziative come questa, capaci di diffondere la consapevolezza che conoscere equivale a stare meglio».

«Bologna laboratorio di sostenibilità, da Expo a FICO: non solo “City of food”, ma anche e soprattutto città del cibo a misura di pianeta - ha dichiarato **Andrea Segrè, Presidente CAAB e Presidente della Fondazione FICO per l’Educazione Alimentare e alla Sostenibilità** – Con l’edizione 2017 di Bologna Award faremo di ottobre il ‘mese della sostenibilità’, portando in città alcune delle esperienze più significative realizzate nel mondo sul piano dell’agricoltura sostenibile attraverso la produzione, trasformazione e distribuzione del cibo, prima fra tutte quella del ricercatore egiziano Ibrahim Abouleish. Crediamo nella forza delle buone pratiche e il 2017 sembra essere l’anno della svolta “green” per 7 imprenditori su 10 in Italia, che hanno affermato di voler praticare azioni e/o politiche concretamente ecostenibili. Bologna Award, con l’indagine promossa quest’anno, diventa anche Osservatorio degli stili di vita e della sostenibilità degli italiani: monitorare i comportamenti è il primo passo per favorire una svolta culturale e negli stili di vita e di acquisto. “Chi ha paura del cibo cattivo?” ci spiega che è cresciuta l’attenzione all’ambiente, così come alla salubrità del cibo. Vogliamo lavorare in questa direzione per le edizioni a venire».

«Abbiamo lanciato a Expo, nel 2015, la nostra scommessa per la sostenibilità, celebrando la prima edizione di Bologna Award - ricorda **Alessandro Bonfiglioli, Direttore Generale CAAB e Segretario Generale della Fondazione FICO per l’Educazione Alimentare e alla Sostenibilità** – Nutrire il pianeta promuovendo la sostenibilità è rimasto uno dei presupposti del Premio ideato e promosso da CAAB: un premio dinamico che non si limita a monitorare e promuovere le best practice sul pianeta in tema di alimentazione e sostenibilità, ma si propone di innescare un circolo virtuoso per moltiplicare l’impegno di chi opera sul campo. I nostri vincitori, infatti, devolveranno il valore del premio in favore di ricerche e iniziative di settore sostenibili e/o solidali. perché la ricerca in ambito agro-alimentare e agro-ambientale possa ulteriormente progredire e favorire lo sviluppo del pianeta. Da Bologna, quindi, un esempio virtuoso per il mondo: è intorno all’alimentazione che si giocano le sfide del nostro futuro, per questo consideriamo un dovere di chiunque operi nel settore contribuire a una svolta culturale e sostenere la ricerca scientifica, a qualsiasi latitudine»

Duccio Caccioni, Direttore Marketing e Qualità CAAB

Il premio nasce a Bologna, città sede della più antica università del mondo, ma anche dove è nato il primo trattato di agricoltura dell’era moderna in occidente – il *Ruralium Commodorum Libri XII* del Pier Crescenzi. La città è notissima per la sua tradizione gastronomica ma è anche sede di numerosissime attività scientifiche e tecniche improntate alla agricoltura, all’agroindustria nonché alle scienze dell’alimentazione. Bologna è oggi considerata globalmente una “City of Food” e lo vuole essere non solo per meriti culinari. Si parla oggi molto spesso di cibo in termini di cucina, dimenticando che il cibo è soprattutto agricoltura. Una agricoltura che oggi più che mai deve essere sostenibile, rispettosa della natura, del paesaggio, dell’impatto sulla salute dell’uomo e degli animali. Appare ovvio come l’inquinamento dell’aria e dell’acqua, la drastica riduzione della biodiversità, il disboscamento selvaggio, la mineralizzazione dei suoli, l’uso indiscriminato delle acque e i tanti fenomeni negativi, di cui oggi vi è spesso drammatica evidenza, mettano a repentaglio l’esistenza delle generazioni a venire. Una buona agricoltura deve essere non solo sostenibile in termini ambientali ma anche sociali, evitando lo sfruttamento delle persone e l’accaparramento delle risorse. Sono in tanti i ricercatori, gli imprenditori, i lavoratori e gli intellettuali che si dedicano per lo sviluppo di una agricoltura giusta e sostenibile. A questi Bologna dedica il suo Premio.

Angelo Benedetti, Presidente UNITEC - «UNITEC e Bologna Award 2017 insieme, perché crediamo fortemente che l’innovazione tecnologica di UNITEC possa aiutare questo nostro mondo a migliorarsi e ad evitare inutili e dannosi sprechi. Le tecnologie UNITEC per la

classificazione delle caratteristiche qualitative, interne ed esterne, di ogni tipologia di frutta, sono di fatto perfettamente in sintonia con la filosofia di questo prestigioso riconoscimento. Le nostre tecnologie si fondano sulla “verità”, in quanto permettono di garantire frutta di qualità coerente nel tempo ai consumatori, senza mai tradirli nelle loro aspettative ad ogni acquisto. Le tecnologie UNITEC consentono di destinare le differenti classi di qualità di frutta e verdura al mercato più idoneo, in funzione di sapore, grado di maturazione, dolcezza, durezza, forma, colore, calibro ecc. Questo permette di evitare il deterioramento di frutti perché destinati al mercato sbagliato (come ad esempio il “mischiare” frutti con diversi gradi di maturazione) e mette le centrali ortofrutticole nelle condizioni di differenziare i canali di offerta in funzione dei diversi parametri di qualità, facendo arrivare a ciascun consumatore il suo “frutto perfetto”, senza sorprese».

UNITEC S.p.A. è un gruppo internazionale che opera in oltre 60 paesi nel mondo.

È specializzato nella progettazione e realizzazione di innovative tecnologie per la lavorazione, selezione/classificazione della qualità e confezionamento di oltre 35 tipologie di frutta ed ortaggi freschi. Da oltre 90 anni UNITEC è impegnata a migliorare la qualità delle lavorazioni dei prodotti ortofrutticoli nei molti paesi del mondo dove opera, fornendo soluzioni tecnologiche e servizi basati sull’innovazione e con i più alti standard di affidabilità e redditività per i suoi Clienti.

A livello internazionale, UNITEC ha realizzato una rete di sue filiali operative nei paesi tra i più importanti in campo ortofrutticolo (Washington e California negli USA, Francia, Spagna, Cile, Argentina, Sudafrica e Turchia) e una struttura commerciale che consente al gruppo UNITEC di connettersi alle singole esigenze dei clienti nel mondo.

UNITEC è stata la prima azienda nel settore che ha ottenuto nel 2002 la certificazione di qualità ISO 9001 e, in seguito, l’OHSAS 18001 per il sistema di gestione della sicurezza del lavoro e l’ISO 14001 per il sistema di gestione ambientale. UNITEC ha inoltre vinto, nel novembre del 2016, per la categoria Imprese, la quarta edizione del Premio “Vivere a Spreco Zero”, indetto da Last Minute Market, società spin-off dell’Università di Bologna, e il Ministero dell’Ambiente. Un importante riconoscimento come azienda innovativa e virtuosa per le politiche di riduzione dello spreco alimentare.