



È ora di proteggere questa Terra che ci nutre

Il 22 aprile dall'Università di Parma l'evento digitale promosso da Economy Group - con il supporto dell'Ateneo - sulla sostenibilità alimentare. Obiettivo: indicare modelli di sviluppo per vincere le sfide del futuro

di Sergio Luciano

Non si è mai parlato tanto di sostenibilità, nel mondo, come da quando è esplosa la pandemia. E non si è mai deteriorata tanto la condizione umana nel mondo come da quando è esplosa la pandemia. Ma non solo per il virus. Anche per la fame. Lo ha denunciato l'Unicef, stimando che ulteriori 6,7 milioni di bambini al di sotto dei cinque anni potrebbero soffrire di malnutrizione acuta rischiando gravi ripercussioni vitali a causa dell'impatto socio economico del Covid.

Bisogna agire, e subito, ma sapendo come e dove. Ed è appunto uno dei temi di cui si parlerà il 22 aprile all'Università di Parma - collegata in Rete su piattaforma zoom dalla magnifica "Sala dei filosofi" - nel corso dell'evento digitale promosso, con il supporto dell'ateneo, da Economy Group sulla sostenibilità nell'alimentare, nel quadro del programma itinerante di "Sviluppo sostenibile & circular

economy" avviato dal nostro gruppo sin dalla prima tappa di Castellanza del 13 ottobre 2020. «La produzione di alimenti nel nostro pianeta incontra una domanda crescente di quantità e qualità - osserva il professore Erasmo Neviani, responsabile di Food Project nell'ambito dell'Università di Parma - La sfida del futuro è indicare modelli di sviluppo idonei per un sistema che, a livello mondiale, cresce velocemente ponendo in evidenza la necessità della sostenibilità del sistema produttivo nel suo complesso. Sostenibilità da definire alla luce dei nuovi scenari globali, diversificati nelle regioni del mondo, al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti del pianeta e di come produrre gli alimenti nel rispetto della Terra sulla quale viviamo e dalla quale attingiamo risorse esauribili».

E dunque è con queste premesse culturali che l'evento si aprirà alle 9:30 del 22 aprile, con il

saluto del rettore dell'Università degli Studi di Parma Paolo Andrei, per poi svilupparsi lungo cinque filoni. Dopo il key-note speech di Filomena Maggino, presidente della Cabina di regia "Benessere Italia" di Palazzo Chigi, il tema della "Valutazione della sostenibilità in una logica bio-economica" sarà trattato dal professor Filippo Arfini, del dipartimento scienze economiche e aziendali. La "Nuova rivoluzione agricola di fronte alla crescita della popolazione mondiale e al cambiamento climatico" sarà il tema al centro del confronto tra Luigi Ganazzoli, global supply chain purchasing vp di Barilla, Ugo Peruch, Direttore del servizio agricolo presso Mutti S.p.A. e Massimo Monti, amministratore delegato di Alce Nero.

Di innovazione nell'agroalimentare sostenibile come chiave del successo discuteranno Giulia Giuffrè, marketing director & sustainability ambassador di Irritec S.p.A., Raffaele Pezzoli, co-founder & ceo di Raytec Vision e Davide Zecchini, direttore commerciale della transizione energetica e della mobilità sostenibile Sapio Produzione Idrogeno Ossigeno Srl. Successivamente si discuterà di "Patrimonio agroalimentare italiano e dieta mediterranea nati sostenibili", con Federico Desimoni, direttore del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, Claudio Leparati, responsabile marketing Italia Consorzio del Prosciutto di Parma e Angelo Stroppa, Coordinatore Tecnico Scientifico Consorzio Tutela Grana Padano.

Il dovuto risalto sarà dato all'analisi di quanto la crescita agroalimentare sostenibile richieda "leva finanziaria", con esponenti delle banche, il presidente delle Fiere di Parma Gino Gandolfi e il presidente di Parma Io Ci Sto Alessandro Chiesi.

A titolo di conclusione, un'ultima testimonianza, quella di un grande successo italiano all'estero imperniato sull'alimentare, "Mercato Metropolitan", presentato dal suo promotore e leader Andrea Rasca. E infine le conclusioni del professor Daniele Del Rio, presidente della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma, sul tema di fondo: "Cibo: energia per la vita".

SUSTAINABILITY & CIRCULAR ECONOMY

