

«C'è l'ambiente nel mio piatto» Domani Green&Blue è a Pavia

Evento al teatro Fraschini dedicato alla sostenibilità: dalle 18 in streaming sui siti dei giornali Gedi

Anna Ghezzi / PAVIA

Prima regola: non sprecare. Ma non basta. Perché il cibo sia alleato dell'ambiente occorre scegliere bene sin dall'acquisto e andare indietro fino al modo in cui questo viene prodotto e trasportato fino al nostro piatto. Solo così possiamo contribuire, a tavola, al benessere del pianeta.

Nel piatto si intrecciano infatti scelte politiche, modelli economici, metodi di produzione e scelte di vita ed è dal cibo che può prendere forza una rivoluzione verde, individuale e collettiva, necessaria per contrastare l'emergenza climatica. Se ne parlerà a Pavia, domani, al teatro Fraschini nel corso di «C'è l'ambiente nel mio piatto», terzo evento di Green&Blue, l'hub del gruppo Gedi dedicato alla sostenibili-

tà. L'evento sarà trasmesso in streaming dalle 18 su tutte le testate del gruppo Gedi.

Ci sarà Fabrizio Fracassi, sindaco di Pavia, per anni consigliere nel parco del Ticino: nel programma elettorale ha inserito l'impegno per uno sviluppo sostenibile, filiere corte per le mense, il recupero delle aree dismesse. Con lui Carlo Petrini, fondatore di Slow Food che promuove nel mondo il cibo buono, pulito e giusto, un cibo «che smette di essere merce e profitto per rispettare chi produce, l'ambiente e il palato». Se da un lato occorre infatti smontare la retorica dell'ambiente da salvare un gesto alla volta (che libera di responsabilità i big), sono anche i comportamenti singoli a fare la differenza, soprattutto culturale. Ne parlerà Lisa Casali, scienziata ambientale, scrittrice esperta di cucina sostenibile che insegna come ridurre l'impatto ambientale individuale grazie alle scelte quotidiane: «Azzerare gli sprechi e

ottimizzare al massimo ingredienti, acqua ed energia è la mia missione», spiega. Sempre con un occhio all'ambiente e uno al gusto intervorrà lo chef Franco Aliberti che dopo le esperienze con Alain Ducasse, Gualtiero Marchesi e Massimo Bottura ha creato Evviva, dolci e cucina a scarto zero, il suo primo ristorante a Riccione.

Del tema produzione agricola e tutela ambientale si occuperanno Claudio De Paola, direttore del Parco Lombardo del Ticino con il marchio Parco Ticino - Produzione Controllata ha identificato una cinquantina di aziende agricole attive sul territorio del Parco che adottano buone tecniche di gestione sotto il profilo agronomico ed ambientale. Interverranno poi Stefano Greppi, presidente Coldiretti Pavia e Marco Paravicini, guida della tenuta biodinamica Cascine Orsine che dal 1976 porta

avanti un'idea di produzione agricola biologica, biodinamica, in armonia con l'ambiente.

Tra gli ospiti ci saranno infine Lanfranco Di Campello, responsabile di Sistema agricolo Enel Italia e Riccardo Pietrabisca, rettore della Scuola universitaria superiore Iuss di Pavia sede del primo dottorato nazionale in Sviluppo sostenibile e cambiamento climatico. Condurranno il direttore della Provincia pavese Andrea Filippi, il direttore del Secolo XIX Luca Ubaldeschi e la giornalista enogastronomica Eleonora Cozzella. —



Un risicoltore pavese e il suo prodotto: la sostenibilità passa anche attraverso ciò che mangiamo



Peso: 42%