

C'è l'ambiente nel mio piatto Oggi al Fraschini (e online) l'evento di Green&Blue

Si può fare qualcosa per contrastare l'emergenza climatica anche a tavola? Se ne parlerà a Pavia, oggi 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 sostenibilità. L'evento sarà trasmesso in streaming dalle 18 su tutti i siti delle testate del gruppo Gedi. / INSERTO DA PAG. 21



La diretta streaming oggi alle 18 sui siti dei quotidiani del gruppo Gedi. Iuss, Parco del Ticino, Coldiretti, Enel e Cascine Orsine parlano di agricoltura e salute

Green&Blue a Pavia: «C'è l'ambiente nel mio piatto» Ecco come fare bene al pianeta un pasto dopo l'altro

Appuntamento
al teatro Fraschini
Petrini, fondatore di
Slow Food, tra gli ospiti

ANNA GHEZZI

Si può fare qualcosa per contrastare l'emergenza climatica anche a tavola, magari andando

al ritroso dal cibo che mangiamo al campo, all'allevamento in cui viene prodotto (e non solo)? Se ne parlerà a Pavia, oggi 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 sostenibilità. L'evento sarà trasmesso in streaming dalle 18 su tutti i siti delle testate del



Peso:1-17%,21-58%

gruppo Gedi.

Nel piatto, a ogni pasto, si intrecciano infatti priorità 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 che riguarda tutti.

IL PROGRAMMA

Il direttore della Provincia pavese Andrea Filippi farà gli onori di casa e il primo a salire sul palco sarà Fabrizio Fracassi, sindaco di Pavia, che per anni è stato anche consigliere del Parco del Ticino.

Si entrerà subito nel vivo con Riccardo Pietrabissa, rettore della Scuola universita-

ria superiore Iuss di Pavia, sede del primo dottorato nazionale in Sviluppo sostenibile e cambiamento climatico.

Parlando di cibo e ambiente non poteva mancare Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, movimento che coinvolge 150 Paesi nel mondo e promuove un cibo buono, pulito e giusto. Petrini dialogherà con Luca Ubaldeschi, direttore del Secolo XIX e coordinatore degli appuntamenti "I terrori di Green&Blue"

Claudio De Paola, direttore del Parco Lombardo del Ticino, Stefano Greppi, presidente Coldiretti Pavia, e Marco Paravicini, guida della tenuta biodinamica Cascine Orsine che dal 1976 porta avanti un'idea di produzione

agricola in armonia con l'ambiente parleranno di agricoltura e tutela ambientale, seguiti da Lanfranco Di Campello, responsabile di Sistema agricolo Enel Italia.

Da un lato, come sostengono i Fridays for future, i dati smontano la retorica dei gesti individuali che permettono da soli di salvare l'ambiente perché quello che può fare la differenza, alla fine, sono le scelte politiche e dei grandi attori economici.

I comportamenti dei singoli possono però fare la differenza a livello culturale e spingere così il cambiamento ai grandi livelli. Di questo Lisa Casali, scienziata ambientale, scrittrice che insegna come ridurre l'impatto ambientale ai fornelli, e lo

chef Franco Aliberti che ha creato Evviva, dolci e cucina a scarto zero, il suo primo ristorante a Riccione, parleranno con Eleonora Cozzella, giornalista e collaboratrice de Il Gusto. —

