

Oggi a Pavia l'evento "C'è l'ambiente nel mio piatto" organizzato da Green&Blue

Emergenza clima, la rivoluzione parte dalla tavola

Esperti e produttori
a confronto sui temi
dell'alimentare
e della sostenibilità

di Anna Ghezzi

Prima regola: non sprecare. Ma non basta. Perché il cibo sia alleato dell'ambiente occorre scegliere bene sin dall'acquisto e risalire al modo in cui viene prodotto e trasportato fino al nostro piatto. Solo così si può contribuire, a tavola, al benessere del pianeta. Nel piatto si intrecciano scelte politiche, modelli economici, metodi di produzione. Dal cibo può prendere forza una rivoluzione verde, individuale e collettiva, che contrasti l'emergenza climatica. Se ne parla oggi a Pavia al teatro Fraschini a "C'è l'ambiente nel mio piatto", il terzo evento di Green&Blue, l'hub del gruppo Gedi dedicato alla sostenibilità, in streaming dalle 18 su tutte le testate del gruppo.

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 e recupero delle aree dismesse. Con lui Carlo Petrini, fondatore di Slow Food che promuove

nel mondo il cibo pulito «che smette di essere merce e profitto per rispettare chi produce, l'ambiente e il palato». Se da un lato occorre 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. Ne parla Lisa Casali, scienziata ambientale, scrittrice esperta di cucina sostenibile che insegna come ridurre l'impatto grazie alle scelte quotidiane: «Azzerare gli sprechi e ottimizzare al massimo ingredienti, acqua ed energia». Interviene lo chef Franco Aliberti che dopo le esperienze con Ducasse, Marchesi e Bottura ha creato a Riccione il ristorante Evviva, dolci e cucina a scarto zero. Del tema produzione agricola e tutela ambientale si occupano Claudio De Paola, direttore del Parco Lombardo del Ticino: con il marchio Parco Ticino - Produzione Controllata ha identificato una cinquantina di aziende che, sul territorio del Parco, adottano buone tecniche di gestione sotto il profilo agronomico e ambientale; Stefano Greppi, presidente Coldiretti Pavia e Marco Para-

vicini, della tenuta Cascine Orsine che dal 1976 porta avanti un'idea di produzione agricola biologica e biodinamica. Tra gli ospiti Lanfranco Di Campello, responsabile di Sistema agricolo Enel Italia e Riccardo Pietrabissa, rettore della Scuola universitaria Iuss di Pavia sede del primo dottorato nazionale in Sviluppo sostenibile e cambiamento climatico. Conducono il direttore della *Provincia pavese* Andrea Filippi, il direttore del *Secolo XIX* Luca Ubaldeschi e la giornalista enogastronomica Eleonora Cozzella.



Peso: 21%