

Green&Blue, la sostenibilità anche a tavola Al teatro Fraschini idee per aiutare l'ambiente

Come possiamo per rendere più sostenibile il nostro approccio al cibo e all'alimentazione? Era il tema di «C'è l'ambiente nel mio piatto», terzo evento di Green&Blue, trasmesso in diretta sui siti delle testate del gruppo Gedi. Sul palcoscenico del Teatro Fraschini si sono alternati tanti ospiti (nella foto, da sinistra, il direttore della Provincia Pavese, Andrea Filippi, Marco Paravicini, Claudio De Paola e Stefano Greppi). / APAG. 11



L'EVENTO

Pavia. Al teatro Fraschini ieri appuntamento con Green&Blue, visibile online sui siti delle testate del gruppo Gedi

La sostenibilità dalla terra alla tavola «Ecco come si può aiutare l'ambiente»

PAVIA

Quali pratiche, comportamenti e strategie possiamo mettere in atto per rendere più sostenibile il nostro approccio al cibo e all'alimentazione, incidendo sul lungo processo che parte dalla terra e termina sulle nostre tavole? Era il tema di «C'è l'ambiente nel mio piatto», terzo evento di Green&Blue, l'hub del gruppo Gedi dedicato alla sostenibilità, trasmesso in diretta streaming ieri sui siti delle testate del gruppo Gedi. Sul palcoscenico del Teatro Fraschini si sono alternati gli interventi degli ospiti, sollecitati dalle domande dai diretto-

ri della Provincia Pavese, Andrea Filippi, e del Secolo XIX, Luca Ubaldeschi.

Il sindaco di Pavia, Fabrizio Fracassi, ricordando la sua infanzia legata alla terra e al contatto con gli animali, e poi l'esperienza all'interno del Parco del Ticino, ha illustrato i progetti dell'amministrazione comunale che riguardano i temi ambientali.

PIETRABISSA E PETRINI

Riccardo Pietrabissa, rettore dello Iuss, partendo dall'innovativo dottorato di ricerca che

metterà a bando 105 posti su Sviluppo sostenibile e cambiamento climatico, ha parlato appunto della necessità di affrontare il tema in maniera sistematica, con l'obiettivo di «aiutare i decisori a prendere le decisioni giuste, anche impopolari a volte, cosa che in questo ambito è facile». Quanto a ciò che si può fare per stimolare la transizione verso abitudini e prati-



Peso: 1-17%, 11-40%

che più sostenibili, per Pietra-
bissa bisogna «lavorare su in-
centivi e anche sulla limitazio-
ne di alcune libertà», ma resta
il fatto che la risposta a livello
personale è fondamentale.

Per Carlo Petrini presidente
di Slow Food, è appena comin-
ciato il percorso che porterà a
un diverso modo di produrre e
distribuire, cambiando «la lo-
gica iperproduttiva con la qua-
le siamo cresciuti». Proprio sul-
la necessità di modificare pro-
fondamente il rapporto tra
grande distribuzione e chi la-
vora la terra ha insistito Petri-
ni, «costruendo filiere più com-

patibili» e garantendo prezzi
pagati ai contadini più equi. Al-
tro grande tema affrontato dal
presidente di Slow Food è la tu-
tela del suolo, sulla quale man-
ca ancora una legge.

DALL'AGRICOLTURA ALLA CUCINA

L'evento è proseguito con tre
rappresentanti del mondo
agricolo: Stefano Greppi (pre-
sidente di Coldiretti Pavia), che
ha accennato al cambio di
mentalità e di pratiche che è
già da tempo cominciato, ma
anche alla battaglia per la tra-
sparenza sulla provenienza
del cibo. mentre Claudio De

Paola ha raccontato la realtà
del Parco del Ticino, di cui è di-
rettore, e del marchio che con-
traddistingue i prodotti che
vengono dalle aziende di quel
territorio. Poi è toccato a Mar-
co Paravicini illustrare l'esperie-
nza delle Cascine Orsine di
Beregardo, realtà ormai rico-
nosciuta nell'ambito dell'agri-
cultura bio.

Chiusura con lo chef Franco
Alibrandi e la moglie Lisa Casa-
li, scienziata ambientale e
blogger, che hanno spiegato
come utilizzare in cucina an-
che quelli che vengono consi-
derati, a torto, degli scarti.—



A destra la blogger Lisa Casali con il marito, lo chef Franco Alibrandi, sul palcoscenico del Fraschini

