



**BOLOGNA AWARD 2018: VINCE L'AMBIENTALISTA INDIANA SUNITA NARAIN, DIRETTORE DEL CSE - CENTRO SCIENZA E AMBIENTE DI NEW DELHI, "PER AVER INDIVIDUATO NEL CIBO L'ELEMENTO STRATEGICO DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E PER LE INNOVATIVE RICERCHE RICONOSCIUTE A LIVELLO MONDIALE COME RIFERIMENTO GUIDA HA PARTECIPATO AL FILM DI LEONARDO DI CAPRIO "BEFORE THE FLOOD" PER SENSIBILIZZARE LE COSCIENZE SUL FUTURO DELLA TERRA. MENZIONE SPECIALE ALL'ASSOCIAZIONE DI STUDENTI DÉVELO DELL'UNIVERSITA' DI MILANO "PER AVER SVILUPPATO L'AGROECOLOGIA COME TECNICA DI RIFERIMENTO NELLA FORMAZIONE DEL CAPITALE UMANO AD HAITI".**

## **BOLOGNA AWARD FESTIVAL 2018**

### **INTERNATIONAL SUSTAINABILITY AND FOOD**

**A BOLOGNA IL FESTIVAL PER LA SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE DAL 13 AL 16 OTTOBRE 2018 IN OCCASIONE DI WORLD FOOD DAY 2018, MARTEDÌ 16 OTTOBRE. CON L'INTERVENTO DELLA VICE MINISTRA AFFARI ESTERI EMANUELA DEL RE E CON LA SINERGIA DELLA FAO.**

**GRANDI PROTAGONISTI INSIGNITI DEL PREMIO "CITY OF FOOD MASTER": PRIMO FRA TUTTI JOSEPH PUGLISI, STANFORD UNIVERSITY, PER LE RICERCHE SULLE PROTEINE VEGETALI CHE HANNO PORTATO AL BREVETTO DELLA "CARNE VEGANA". PREMIATI ANCHE ANTONIA KLUGMANN, FILIPPO LA MANTIA, NICK DIFINO, CATERPILLAR RADIO2 E IL GIARDINIERE ITALIANO DELLA REGGIA DI VERSAILLES, GIOVANNI DELU', CHE HA SVILUPPATO L'ORTICOLTURA NELLA DIMORA DEL RE SOLE. FRA I PROTAGONISTI ANCHE MARINO NIOLA, ELISABETTA MORO, ANTONIO PASCALE MASSIMO CIRRI IN DIALOGO CON ANDREA SEGRE' E UNO SLOT "WOMEN FOR FOOD" CON LA FAO.**

**APRE DOMENICA 14 OTTOBRE NEGLI SPAZI DI FONDAZIONE FICO LA MOSTRA DI ALTAN "LO SPRECO FORMATO VIGNETTA", TAVOLE DEL CARTOONIST SULLA SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE. BOLOGNA AWARD METTE IN RETE LE ISTITUZIONI: ALL'EVENTO DI FONDAZIONE FICO E CAAB PARTECIPANO LA CAMERA DI COMMERCIO, IL COMUNE DI BOLOGNA, LA REGIONE EMILIA ROMAGNA, CITTA' METROPOLITANA, BOLOGNA WELCOME, FICO EATALY WORLD, UNIVERSITA' DI BOLOGNA - DISTAL, LAST MINUTE MARKET, SPRECO ZERO, FUTURE FOOD INSTITUTE, WELLDONE, CEFA ONLUS E MOLTE ALTRE REALTA'.**



IN SINERGIA CON



Regione Emilia-Romagna

MEDIA PARTNER

il Resto del Carlino

IN COLLABORAZIONE CON

CELEBRANDO #WFD2018



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Bologna Welcome



wellDone



## **BOLOGNA AWARD 2018, I VINCITORI.**

**Va a Sunita Narain, l'ambientalista indiana che dirige il CSE - Centro Scienza e Ambiente di New Delhi** -riconosciuto a livello mondiale come riferimento guida per i Paesi in via di Sviluppo- la **3ª edizione di Bologna Award, l'evento ideato e promosso da Fondazione FICO con CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna, con il sostegno della Camera di Commercio di Bologna e la collaborazione di Città Metropolitana, Comune di Bologna, Regione Emilia Romagna, Bologna Welcome.** La Giuria di Bologna Award ha **assegnato all'unanimità il riconoscimento a Sunita Narain "per aver individuato nel cibo l'elemento strategico dello sviluppo sostenibile** e per le innovative ricerche sul tema portate avanti in questi anni attraverso il Centro Scienza e Ambiente». **Sunita Narain, inserita dalla rivista TIME nell'elenco delle 100 persone più influenti del mondo, fra i protagonisti del film di Leonardo Di Caprio "Before the flood"** uscito due anni fa per sensibilizzare le coscienze sul futuro della Terra, **sarà a fine novembre a Bologna** per ritirare il Premio e prendere parte a un incontro pubblico a cura di Fondazione FICO. **Nel frattempo interverrà in collegamento con le Premiazioni di Bologna Award, domenica 14 ottobre, alle 18.30 nell'Arena Centrale del Parco FICO Eataty World di Bologna.** Ma c'è anche **una menzione speciale di Bologna Award 2018: è quella assegnata alla Associazione di studenti Dévelo dell'Università di Milano – Facoltà di Agraria presieduta dal ricercatore Pietro De Marinis, "per aver sviluppato l'agroecologia come tecnica di riferimento nella formazione del capitale umano ad Haiti"** attraverso progetti di formazione che hanno coinvolto gli agricoltori locali, addestrandoli nella prevenzione della contaminazione da aflatossine, funghi altamente cancerogeni che agrediscono il mais e altri alimenti.

**Bologna Award riconosce l'impegno nella comunicazione della sostenibilità: assegnando il riconoscimento di City of Food Master, in questa edizione 2018 tributato a Joseph Puglisi, il docente e ricercatore di Stanford University che da anni lavora con il suo team per investigare il ruolo dell'Rna nei processi cellulari e che, attraverso una innovativa start up, ha selezionato un ampio range di proteine vegetali capaci di produrre una palette di sapori e aromi identici ai salumi, alle salsicce e alle bistecche: una sfiziosa scelta per le scelte alimentari vegetariane e vegane.** Con lui **Bologna Award 2018 premia gli chef Antonia Klugmann e Filippo La Mantia, che ogni giorno offrono attraverso la loro cucina un esempio tangibile di scelte legate ai valori della sostenibilità ambientale e agroalimentare; e un programma cult, Caterpillar su Radio2 Rai, per la capillare sensibilizzazione portata avanti da tanti anni quotidianamente attraverso le sue scelte e i suoi contenuti redazionali: con la voce storica di Caterpillar, Massimo Cirri, saranno premiate a Bologna le conduttrici Sara Zambotti e Laura Troja. E ancora saranno premiati Giovanni Delù, il giardiniere del Re Sole: il giovane piemontese diventato l'orticoltore più famoso di Francia per il lavoro alla "corte" dei giardini di Versailles, dove cura in team il Potager de la Reine, gli 8 mila metri quadrati del giardino della reggia che riforniscono fra le altre la cucina stellatissima del parigino «Plaza Athénée» di Alain Ducasse. E Nick Difino, food performer, autore e protagonista del docufilm "Alla Salute" di recente presentato a Bologna al Biografilm festival.** Bologna Award 2018 ha voluto riconoscere la sua straordinaria capacità di comunicare la "verità" e salubrità del cibo come autore e coordinatore di FAKE Doc, un format che individua e dipana le bufale diffuse intorno al cibo e agli alimenti.

**Nato nel 2015, l'anno di Expo, Bologna Award si propone di promuovere la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare, migliorare la distribuzione del cibo, sostenere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare.** Aspetto peculiare del Bologna Award - International Sustainability and Food Award è che **i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta. Nel tempo Bologna Award è diventato un appuntamento articolato: la 3ª edizione dei Bologna Award Meetings si svolgerà dal 13 al 16 ottobre a FICO, il Parco Agroalimentare di Bologna.** Un modo per fare **networking** concretamente: Bologna Award 2018 ha messo in rete le istituzioni nel segno della sostenibilità agroalimentare perchè **all'evento di Fondazione Fico e CAAB partecipano quest'anno la Camera di Commercio, il Comune di**

**Bologna, la Regione Emilia Romagna, Citta' Metropolitana, Bologna Welcome, Fico Eataly World, Universita' di Bologna – Distal, Last Minute Market, Spreco Zero, Future Food Institute, Welldone, Cefa Onlus e molte altre realta'.** Insieme accoglieranno il World Food Day 2018, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra il 16 ottobre attraverso un programma di incontri, dialoghi ed eventi declinati intorno al cibo e alla sostenibilità.

**Il networking legato all'evento è sottolineato dal Presidente della Camera di Commercio di Bologna Valerio Veronesi:** «Abbiamo voluto essere parte di questo progetto – ha dichiarato - perchè **Bologna, grazie al suo sistema agroalimentare, alla capacità di produrre ricerca, innovazione e divulgazione è capitale culturale dei temi che sono la base del nostro futuro:** il cibo e la relativa sostenibilità ambientale ed economica. Bologna Award sarà nei prossimi giorni un palcoscenico internazionale che porterà al grande pubblico quanto Bologna sia in grado di essere stimolo ed attrazione per una nuova sostenibilità agroalimentare». **Sugli obiettivi di Bologna Award si sofferma Andrea Segrè, presidente di Fondazione FICO e CAAB Bologna:** «Oggi una persona su 9 soffre di malnutrizione sulla Terra, e una su 1 su 8 di obesità: **paradossi che dopodomani, mercoledì 10 ottobre, giornata dell'“Obesity day”, strideranno nel mondo. Mangiare consapevolmente è l'atto agricolo, economico, ecologico, etico e politico che aiuta ad affrontare e superare le incredibili contraddizioni in atto.** Fondazione FICO e CAAB testimoniano il loro impegno attraverso la 3<sup>a</sup> edizione di Bologna Award: un Premio, ma anche un ampio cartellone di eventi per focalizzare sul rapporto sempre più interdipendente fra economia ed ecologia. Colto perfettamente dalla Camera di Commercio di Bologna che ringraziamo per il sostegno». **«Oggi i cittadini chiedono un deciso salto di qualità all'industria alimentare e alla produzione agricola: la sostenibilità agroalimentare è oggi un obiettivo indifferibile – ha dichiarato Alessandro Bonfiglioli, Segretario Generale Fondazione FICO e DG CAAB -** Otto italiani su 10 chiedono che i prodotti alimentari acquistati riflettano le proprie convinzioni etiche, sociali, ambientali (dati Nomisma per Bologna Award). Dal 2015, l'anno di Expo in Italia, ha fatto suo questo impegno CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna, affiancato anche dalla Fondazione FICO nella organizzazione di Bologna Award: l'evento che non solo riconosce e valorizza le buone pratiche di tutto il mondo, ma si propone di moltiplicarle attraverso i fondi destinati ai vincitori, perché la ricerca in ambito agro-alimentare e agro-ambientale possa ulteriormente progredire e favorire lo sviluppo del pianeta».

## **BOLOGNA AWARD MEETINGS 2018, IL PROGRAMMA DAL 13 AL 16 OTTOBRE.**

**Sabato 13 ottobre Bologna Award porterà il suo saluto alla città in occasione dell'evento CEFA “In the name of Africa”:** nel corso della mattinata i vincitori del festival calcheranno Piazza Maggiore per testimoniare la loro vicinanza nell'impegno contro la malnutrizione in Africa, e ovunque nel mondo. **Da domenica 14 a mercoledì 16 ottobre il cartellone di Bologna Award Meetings, a cura di Duccio Caccioni e Daniela Volpe, si sposterà negli spazi di Fondazione FICO al Parco Agroalimentare Eataly World dove, alle 11 della domenica mattina, si inaugura la mostra “Primo non sprecare, secondo Altan”. Lo spreco formato vignetta”.** L'arte e l'ironia di Altan per sensibilizzare in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2018, grazie alle mostra a cura della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e del progetto 60 SeiZERO dell'Università di Bologna – Distal / Ministero dell'Ambiente. Il percorso espositivo presenta le tavole ideate dal geniale cartoonist sugli sprechi alimentari e idrici: vignette che hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. **Sempre domenica 14 ottobre prenderanno il via dalle 11.30 gli incontri di Bologna Award: fra i protagonisti ci saranno il giardiniere di Versailles, Giovanni Delù,** che ogni giorno accudisce non solo il verde della Reggia del Re Sole, ma anche gli orti regali dove coltiva cibo buono e salutare: lo intervisterà la giornalista **Marisa Fumagalli.** E il blogger **Nick Difino,** storyteller del cibo, che converserà di **bufale e Fake food** con il coordinatore scientifico di Fondazione FICO **Duccio Caccioni.** Nel pomeriggio, **dalle 16, ecco la lecture di Pietro De Marinis, presidente Associazione DéVelo -** menzione speciale Bologna Award 2018 –

su **“Agroecologia: formare capitale umano per una produzione agricola sostenibile”**. Subito dopo lo scrittore e agronomo **Antonio Pascale** dialogherà con l’antropologa **Elisabetta Moro** per un excursus fra cibo e letteratura; e il presidente di Fondazione FICO **Andrea Segrè**, fondatore di **Last Minute Market**, converserà con **Massimo Cirri**, autore e voce di **Caterpillar**, di **“Wastebusters: piatto pulito, buon appetito!”**, la nuova campagna di educazione alimentare di Spreco Zero - Radio2 Rai al via le prossime settimane. **Alle 18.30 le premiazioni di Bologna Award e dalle 19 spazio a “Mediterranei, flexitariani: tutto il gusto della carne, tutto il bene delle verdure”**: **Joseph Puglisi**, ordinario di biologia strutturale a **Stanford University**, conversa con **Marino Niola**, editorialista di **Repubblica** e divulgatore, Ordinario di Antropologia del Simboli presso l’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. **A seguire il tasting Beyond Burger a cura della catena di hamburgerie bolognesi Welldone** che da qualche giorno distribuisce in tutta la sua catena il burger di “non-carne” prodotto da Beyond Meat, composto al 100% da proteine di origine vegetale.

**Lunedì 15 ottobre sarà la giornata del “Food for Young: il lunedì giovane di Bologna Award”**. Nell’Arena Centrale di FICO dalle 10 alle 12,30 **JEDI SHOW**. Educazione alimentare per la **Generation Z** a cura di **Nuvolverde per Reteconomy/Sky**. Con la partecipazione di centinaia di studenti delle Scuole Superiori di Bologna e della Facoltà di Agraria dell’Alma Mater Studiorum Università di Bologna. Interverranno **Andrea Segrè** presidente Fondazione FICO, **Tiziana Primori** AD Eataly World, **Duccio Caccioni** coordinatore scientifico Fondazione FICO, **Matteo Vittuari** professore associato Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna. E alle 16 il seminario **“Le nostre azioni sono il nostro futuro. #Zero Fame nel mondo entro il 2030 è possibile”**, al quale prenderà parte la **Vice Ministra Affari Esteri Emanuela Del Re**, con lecture del docente **Andrea Segrè** nell’ambito del Corso di Politica agraria internazionale e comparata.

**Martedì 16 settembre, Giornata Mondiale dell’Alimentazione, sarà “Women for food” il leitmotiv del cartellone, promosso in stretta sinergia con la FAO**: Alle 16 un dialogo al femminile sui temi di cibo e sostenibilità al quale prenderanno parte **Valentina Franchi**, esperta in questioni di genere e sviluppo della Divisione “Protezione sociale” FAO e l’esperta africana **Kouassi Dja Flore**, Direttore Sviluppo della Camera Nazionale dell’Agricoltura in Costa d’Avorio, con l’intervento dell’AD Eataly World **Tiziana Primori**. Subito dopo **protagonisti di Bologna Award Meetings saranno gli chef Filippo La Mantia e Antonia Klugmann**: presenteranno i loro ultimi libri conversandone, rispettivamente, con l’autrice e giornalista **QN Camilla Ghedini** e con il presidente di Fondazione FICO **Andrea Segrè**.

## **BOLOGNA AWARD 2018, BANDI SPECIALI**

**Bologna Award 2018 propone due ulteriori bandi speciali** di cui annuncerà i vincitori nel corso dell’evento: sono quelli per il **“Diritto al cibo, giustizia alimentare”**, promosso con **Milan Center for Food Law and Policy**. Una categoria che si propone di premiare le buone pratiche a livello internazionale in tema di “diritto al cibo”, da sostenere successivamente attraverso comuni azioni di advocacy presso le istituzioni di riferimento nazionali e internazionali, così da potenziarne la visibilità e l’adozione, garantendo la sostenibilità dei progetti di sviluppo. E **“Food digital Innovation: l’innovazione digitale per la sostenibilità agroalimentare”** promosso con **Web Marketing Festival Rimini** per valorizzare la migliore buona pratica di digital innovation in tema di educazione alimentare e al consumo, promozione della salutare alimentazione, prevenzione degli sprechi alimentari e idrici, supporto alla produzione agroalimentare sostenibile.

**BOLOGNA AWARD 2018: [press@fondazionefico.org](mailto:press@fondazionefico.org)**