



# Bologna Award

Bologna Sustainability & Food  
International Award

**13-16  
OTTOBRE  
2018**

[www.bolognaaward.com](http://www.bolognaaward.com)



## Bologna Award 2018

### Cibo e sostenibilità in festival

La sostenibilità agroalimentare non è più semplicemente una sfida, ma un obiettivo indifferibile: dal 2015, l'anno di Expo in Italia, ha fatto suo questo impegno **Bologna Award**, il Premio internazionale per la Sostenibilità Agroalimentare **promosso da CAAB**, Centro Agroalimentare di Bologna **con Fondazione FICO**, finalizzato a 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. Bologna Award, nel tempo, è diventato un appuntamento articolato: la 3<sup>a</sup> edizione dei Bologna Award Meetings si aprirà sabato 13 ottobre in Piazza Maggiore incrociando l'evento "In the name of Africa" e proseguirà dal 14 al 16 ottobre al Parco Agroalimentare FICO Eataty World. **Un modo per accogliere e celebrare 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, binomio centrale per il futuro della terra.

Tanti i protagonisti: i vincitori, innanzitutto: **prima fra tutti Sunita Narain, ambientalista e attivista indiana**, promotrice dello sviluppo sostenibile e direttrice generale della Ong CSE Centro per la scienza e l'ambiente, nel 2016 inserita da Time fra le 100 persone più influenti della Terra. Ispiratrice e protagonista del documentario di Leonardo Di Caprio "Before the Flood", Sunita Narain ci insegna ad affrontare i temi del clima e dell'ambiente come questioni di uguaglianza sociale da portare avanti nel segno di modelli di sviluppo sempre più sostenibili, per il bene nostro e delle generazioni future. **Menzione speciale 2018 per DéVelo Lab**, il laboratorio di cooperazione internazionale nato come modello autoorganizzato nella facoltà di Agraria a Milano: con i suoi progetti ha contribuito alla sensibilizzazione intorno a cibo e sostenibilità e alla formazione di capitale umano in Paesi come Haiti, attraverso la veicolazione delle tecniche agroecologiche.

**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**.

Fra i protagonisti di Bologna Award 2018 ci saranno anche **lo scrittore e agronomo Antonio Pascale, gli antropologi Marino Niola ed Elisabetta Moro**, fra i massimi esperti di Dieta Mediterranea, **l'agroeconomista Andrea Segrè**, fondatore del movimento Spreco Zero e presidente di Fondazione FICO. Ci sarà il **blogger Nick Difino**, storyteller del cibo, autore dell'intenso docufilm "Alla salute", racconto autobiografico della malattia e della sfida ad affrontarla cercando comunque una propria dimensione di felicità. E ci sarà anche 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. Un dialogo al femminile sui temi di cibo e sostenibilità impegnerà **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**.

Valore aggiunto sarà **l'inaugurazione della mostra firmata dal cartoonist Francesco Tullio Altan**, dedicata alla sensibilizzazione sui temi dello spreco alimentare ed idrico.

*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.*

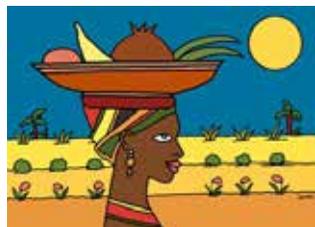


# Bologna Award Meetings 2018 • Programma

## Sabato 13 ottobre

Bologna Piazza Maggiore

ore 11.30 Bologna Award incontra  
"In the name of Africa"



## Domenica 14 ottobre Bologna, FICO Eataty World (via Paolo Canali 8)

Fondazione FICO, spazio 118 Eataty World

ore 11.00 inaugurazione mostra "Primo non sprecare, secondo Altan". Lo spreco formato vignetta nelle tavole e vignette di Francesco Tullio Altan.

L'arte e l'ironia di Altan per sensibilizzare in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2018: da oggi è visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 23 tutti i giorni (sabato fino a mezzanotte), per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e del progetto 60 SeiZERO dell'Università di Bologna - Distal con il Ministero dell'Ambiente. La mostra è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan 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.



Per il pubblico la colazione di Bologna Award 2018: pane, burro, miele e marmellata. In collaborazione con Conapi Mielizia.

ore 11.30 "Gli orti e i giardini del Re Sole: la sostenibilità nella Reggia di Versailles". Giovanni Delù, giardiniere e orticoltore a Versailles, conversa con la giornalista Marisa Fumagalli.

ore 12.30 "Cibo e fake news" un aperitivo a prova di bufala con il food performer Nick Difino coordinatore di FAKE Doc, e il coordinatore scientifico di Fondazione FICO Duccio Caccioni.



ore 14.30 "Startup, Cibo e Sostenibilità: l'innovazione in Emilia-Romagna": approfondimento sull'innovazione nel food attraverso la presentazione di quattro nuove iniziative imprenditoriali dell'Emilia-Romagna che stanno sviluppando prodotti e servizi innovativi dedicati ai professionisti del settore. Introduce Martina Lodi, ASTER. Si presentano: Giuliano Vita - Dishcovery, Lorenzo Franchini - Vertical Farming italia, Giuseppe Grammatico - Cooki.

ASTER  
INNOVAZIONE ATTIVA



Emilia Romagna STARTUP  
La rete per la creazione di impresa innovativa

Arena Centrale FICO Eataty World

ore 16.00 "Approccio agroecologico alla formazione di capitale umano: una strada per la produzione agricola sostenibile" Lecture di Pietro De Marinis, presidente Associazione DéVelo, menzione speciale Bologna Award 2018.

ore 16.30 "Sfogliando il cibo. Mangiare come atto di cultura": lo scrittore e agronomo Antonio Pascale conversa con Elisabetta Moro, Ordinario in Discipline Demo-etno-antropologiche presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.

ore 17.30 "Wastebusters: piatto pulito, buon appetito!". Con Massimo Cirri, autore e conduttore Caterpillar Radio2 Rai e Andrea Segrè, presidente Fondazione FICO, fondatore Spreco Zero/Last Minute Market

## ore 18.30 le Premiazioni di Bologna Award 2018

ore 19.00 "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.

In collaborazione con Future Food Institute - Welldone

A seguire tasting Beyond Burger a cura di Welldone



**Lunedì 15 ottobre** 🌿 Bologna, FICO Eataly World (via Paolo Canali 8)

🌿 Arena Centrale FICO Eataly World

## Food for Young: il lunedì giovane di Bologna Award

**ore 10.00 - 12.30** **JEDI SHOW. Educazione alimentare per la Generation Z (Future Digital Show / Rete Economy Sky).** A cura di Nuvolaverde 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.** Intervengono **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.

🌿 Fondazione FICO, spazio 118 Eataly World

**ore 16.30** Corso di Politica agraria internazionale e comparata, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna  
**Prof. Andrea Segrè**  
**“Le nostre azioni sono il nostro futuro. #ZeroFame nel mondo entro il 2030 è possibile”** seminario in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2018, nell'ambito di Bologna Award 2018

**Interviene On. Emanuela Del Re**, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale.



*\* tutti gli eventi sono gratuiti e aperti alla partecipazione del pubblico*



**Martedì 16 ottobre** 🌿 Bologna, FICO Eataly World (via Paolo Canali 8)

🌿 Fondazione FICO, spazio 118 Eataly World

**ore 14.00** **Life Effige. La sostenibilità nel piatto** Il progetto EFFIGE, finanziato dalla Commissione Europea, ha lo scopo di consentire alla filiera agroalimentare di misurare con trasparenza, chiarezza ed efficacia la propria impronta ambientale attraverso l'applicazione del metodo PEF (Product Environmental Footprint). Interverranno **Sara Cortesi** (ENE), **Simone Gozzi** (CAMST).

*Evento in collaborazione con Future Food Institute.*



🌿 Arena Centrale FICO Eataly World

**ore 16.00** **“Women for food: agricoltura sostenibile per lo sviluppo”.** Con **Valentina Franchi**, esperta in questioni di genere e sviluppo della Divisione “Protezione sociale” FAO e **Kouassi Dja Flore**, Direttore Sviluppo della Camera Nazionale dell'Agricoltura della Costa d'Avorio. Con la partecipazione di **Sunita Nurain**, vincitrice **Bologna Award 2018** e **Tiziana Primori**, AD Eataly World.

**ore 17.00** **“Tu come la fai la peperonata? La nostra storia d'amore in cucina”:** **Filippo La Mantia**, più che uno chef un grandissimo oste & cuoco - così ama infatti definirsi - presenta il libro scritto a quattro mani con la food blogger **Chiara Maci** (edizioni HarperCollins). Dialogherà con lui **Camilla Ghedini**, scrittrice e giornalista QN - IL Resto del Carlino.

**ore 18.00** **“Di cuore e di coraggio. La mia storia, la mia cucina”:** **Antonia Klugmann**, chef stellata, presenta la sua autobiografia (Giunti editore) in dialogo con **Andrea Segrè**, presidente Fondazione FICO. **Segue premiazione City of Food Master 2018.**



Bologna Sustainability & Food International Award  
**con il contributo di**

**Camera di Commercio Bologna, Città Metropolitana, Regione Emilia Romagna, Comune di Bologna, Bologna Welcome.**

**In collaborazione con FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations**

**a cura di Duccio Caccioni e Daniela Volpe**

**coordinamento generale:** Elena De Lorenzo

**organizzazione:** Valentina Civa, Francesca Ferlini, Giorgia Margaria, Marthe Nguemie Fouo

**comunicazione e ufficio stampa:** studio Immedia SV, Daniela Volpe e Alessia Petrilli

**grafica:** Marina Alberghini

**media managing:** Valentina Civa e John Kregel con studio Immedia SV

**promozione/fundraising:** Luisa Colombo

**hanno collaborato a Bologna Award 2018:** campagna Spreco Zero di Last Minute Market, progetto 60SeiZERO - Ministero dell'Ambiente e Distal Università di Bologna, Future Food Institute, Welldone - Beyond Burger, CEFA - il seme della solidarietà, Conapi Mielizia.



# Bologna Award

Bologna Sustainability & Food  
International Award

[www.bolognaaward.com](http://www.bolognaaward.com)

IDEATO E PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



Regione Emilia-Romagna



IN COLLABORAZIONE CON



CELEBRANDO  
#WFD2018

