

# **PREMIO CASANOVA 2018 ALL'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRE',**

Per aver raccontato con passione, autorevolezza e tenacia il cibo e il suo contrario, lo spreco; per averci sedotto con tante narrazioni intorno al cibo e per averne saputo preservare il valore più alto, proteggendolo dalle mode e dalle "bulimie" del nostro tempo. Ma soprattutto per aver tramandato ai giovani "Il gusto per le cose giuste" nella sua recentissima Lettera alla Generazione Z (Mondadori) va ad Andrea Segrè – docente universitario, saggista, promotore di progetti visionari fondati sulla sostenibilità ecologica e la circolarità dell'economia – il Premio Casanova 2018.

Ancora una volta, dunque, la seduzione, la capacità al tempo stesso di raccontarla e di rappresentarla – in rapporto a una costante seduttiva del nostro immaginario, il cibo – saranno al centro del Premio Giacomo Casanova, promosso dall'Associazione culturale Amici di Giacomo Casanova con l'Azienda Castello di Spessa e Civibank. L'edizione 2018 assegnata ad Andrea Segrè riconosce i suoi «progetti innovativi che hanno impresso e lasceranno un segno profondo: dallo spin off Last Minute Market, nato in seno all'Università di Bologna e divenuto movimento e campagna europea Spreco Zero, al Parco Agroalimentare FICO di Bologna, che attraverso Fondazione FICO sarà presidio di educazione alimentare nel segno della sostenibilità economica, ambientale e sociale». Andrea Segrè sarà premiato venerdì 6 luglio nel corso della cerimonia, in programma al Castello di Spessa e offrirà una preziosa anteprima la performance intitolata "Food&Wine: seduzioni e contraddizioni", di scena alle 20.30. Andrea Segrè sarà premiato dal presidente di Castello di Spessa Soc. Agricola a.R. L. Loretto Pali e da Civibank, l'istituto che sin dalla prima edizione ha affiancato i promotori per

sostenere un progetto profondamente radicato nel territorio e quindi in sintonia con la sua mission. Subito dopo sarà proposto il talk dedicato a “Vino e territorio: comunicare, narrare, coinvolgere”, coordinato da “Doctor Wine” Daniele Cernilli, personalità fra le più influenti in ambito enologico internazionale: intervengono i giornalisti Alfonso Di Leva, direttore del magazine IES, la nuova rivista di cultura turistica dedicata a Trieste, “città da vivere, da scoprire, da gustare”; Cristina Favento, corrispondente La Presse e firma del giornalismo turistico, di ristorazione ed enogastronomia per il quotidiano Il Piccolo e per altre testate; Richard Baudains, giornalista ed enologo, collaboratore storico del magazine di settore Decanter; e Morello Pecchioli, nota firma del giornalismo enogastronomico di nord-est, direttore del blog Goloso&Curioso e autore per Gribaudo di vari saggi a tema storico ed enogastronomico.

Alla personalità poliedrica di Giacomo Casanova, “uomo di una multilateralità stupefacente per noi moderni” ebbe a dire Hermann Hesse, è legato con particolare affetto il Friuli e in modo specifico il Castello di Spessa a Capriva, che ospitò per due mesi l'intellettuale cosmopolita, nell'autunno del 1773. Testimonianza di quel periodo sono molte pagine della Storia della mia vita, il celebre *mémoire* di Casanova. Per questo dal 2003 l'Associazione Amici di Casanova, il Castello di Spessa e Civibank hanno istituito il Premio Giacomo Casanova, giunto nel 2018 alla sua 16<sup>a</sup> edizione. Un riconoscimento promosso da tre realtà di riferimento per il territorio. Antonia Arslan, Andrea Vitali, Giannola Nonino, Mario Luzzatto Fegiz, Daniela Barcellona, Giuseppe Piccioni, Anna Maria Mori, Giorgio Pressburger e Quirino Principe sono solo alcuni dei vincitori delle precedenti edizioni, che hanno spaziato fra letteratura, cinema e teatro.

La 16<sup>a</sup> edizione del Premio Casanova potrà contare sulle musiche dell'arpista Tadeja Kralj, dal 2009 membro dell'orchestra “Ventaglio d'Arpe” con la quale ha suonato in

oltre 100 concerti in Italia e all'estero; da settembre 2017 è prima arpa dell'Opera di Ljubljana e collabora con l'orchestra della Glasbena Matica.

Andrea Segrè, triestino classe 1961, è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna (dal 2000), dove è stato preside della Facoltà di Agraria (2005-2011) e direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari (2012-2015). Dall'anno accademico 2016-2017 insegna Economia circolare all'Università di Trento (in double appointment dal 2015). È fondatore e fino al 2015 ha presieduto Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna, iniziativa di riferimento nazionale ed europeo per la prevenzione e il recupero a fini benefici degli sprechi alimentari. Dal 2010 promuove la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero, che si identifica con un vasto movimento internazionale di impegno per la riduzione e prevenzione dello spreco alimentare. Ha ideato nel 2010 la "Dichiarazione contro lo spreco alimentare" ripresa – nei suoi obiettivi portanti – dal Rapporto di Iniziativa del Parlamento Europeo approvato in seduta plenaria nel gennaio 2012 a Strasburgo: primo obiettivo ridurre del 50% gli sprechi di cibo negli Stati membri entro il 2025. Nel 2012 ha promosso la Carta Spreco Zero, sottoscritta da centinaia di sindaci delle città italiane, poi costituitisi nell'associazione di comuni Sprecozero.net. Nel 2013 ha costituito con SWG Waste Watcher, il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari domestici. Nel 2013 è stato nominato dal Ministro dell'Ambiente coordinatore del Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari (PINPAS) e poi nel 2014 presidente del Comitato tecnico-scientifico del Piano Nazionale per la Prevenzione dei Rifiuti (PNPR), poi riconfermato dal 2017. Ha ideato, con il Ministero dell'Ambiente nell'ambito delle attività PINPAS, la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in agenda il 5 febbraio, che si è svolta per la prima edizione nel 2014. Da luglio 2012 è presidente del Centro Agroalimentare di Bologna

(CAAB), dove ha ideato e promosso assieme al Comune di Bologna e agli investitori privati, il Parco tematico Agro-alimentare F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina). È presidente del comitato scientifico del Fondo Parchi Agroalimentari italiani che ha portato alla realizzazione di F.I.CO-Eataly World e dal 2016 è presidente della Fondazione F.I.CO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità. Da febbraio 2015 è presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Tn). Dal 2014 è membro del Consiglio scientifico dell'Istituto Superiore di Protezione Ambientale (ISPRA), riconfermato nel 2017. Dal 2017 è membro del Consiglio scientifico del Centro per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA). Nel 2012 gli è stato attribuito il Premio Artusi. Nel 2013 ha ricevuto il Premio alla Carriera dell'Associazione Internazionale di Comunicazione Ambientale, il Premio Giovanni Borghi e il Premio Vincenzo Dona. Nel 2014 la Città di Imola gli ha assegnato il Garganello d'Oro. Ultimi saggi: Economia a colori (Einaudi, 2012); Vivere a spreco zero (Marsilio, 2013); Spreco (Rosenberg & Sellier, 2014); L'oro nel piatto (con Simone Arminio, Einaudi, 2015); Cibo per il Mulino, 2015; Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione (con Paolo Azzurro, Fondazione Feltrinelli, 2016); Mangia come sai. Cibo che nutre, cibo che consuma (EMI, 2017); Il gusto per le cose giuste. Lettera alle generazione Z (Mondadori 2017).