

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

Bologna Award alla ricerca per il cibo sostenibile

Prima il premio a Palazzo D'Accursio poi una giornata al parco Fico contro lo spreco: le ricette degli chef per "non buttare nulla" e per scoprire le produzioni Dop e Igp

Andrea Segrè docente universitario, fondatore del progetto Last Minute Market contro lo spreco alimentare presidente della Caab e della Fondazione Fico ha ideato e promosso i Bologna Awards per la ricerca e sostenibilità agroalimentare

BOLOGNA

Da sei anni Bologna nella Giornata mondiale dell'alimentazione diventa città della ricerca scientifica per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. Torna infatti Bologna Award, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare ideato dal Caab in sinergia con la Fondazione Fico. In questa sesta edizione, il riconoscimento va a Lea Nicita (ricercatrice alla Yale university) e Alessandro Matese (coordinatore dell'Istituto per la bio-economia del Cnr): «Le loro ricerche, entrambe focalizzate sui Paesi dell'area euro-mediterranea, aprono nuove e concrete opportunità di rafforzamento della resilienza agricola di fronte al cambiamento climatico», si legge nelle motivazioni del premio, promosso con il sostegno della Regione Emilia-Romagna e con il patrocinio della Fao, del Comune e della Camera di commercio di Bologna. I due vincitori saranno premiati domani a Palazzo D'Accursio a Bologna, mentre sabato, in concomitanza con la Giornata mondiale dell'alimentazione, le iniziative di Bologna Award proseguiranno a Fico con l'evento "Primo non sprecare". I vincitori si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli o solidali, «affinché la ricerca possa ulteriormente progredire e moltiplicare circoli virtuosi nell'ambito agro-alimentare e agro-ambientale sul pianeta», spiegano gli organizzatori. Nella cornice di Bologna Award, poi, rientra anche la designazione di sette ambasciatori per la comunicazione della sostenibilità ai quali va il premio City of food master 2021: si tratta di Sabrina Giannini, Sveva Sagramola, Massimiliano Ossini, Patrizio Roversi, Ivano Valmori, Giannozzo Pucci e William H. Meyers. L'appuntamento è dunque per domani alle 17.30 a Bologna, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, in piazza Maggiore. I vincitori e protagonisti di Bologna Award 2021 converseranno con il presidente Caab e Fondazione Fico Andrea Segrè.

Nella stessa giornata, nell'Arena centrale di Fico Eatly World, dalle 11.30 prenderà il via l'evento "Primo non spre-



care", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina, organizzato in sinergia con il Parco. Protagonisti saranno alcuni chef dei centri di ristorazione di Fico, che si cimenteranno in show cooking per spiegare le loro ricette antispreco. Il Pastificio Gragnanese Di Martino si focalizzerà sulla cucina tradizionale napoletana con le frittatine di pasta avanzata, che possono includere i salumi, formaggi e mozzarelle avanzate. La Trattoria Bolognese legata allo Spazio Forme del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP presenterà il Calzagatto un piatto della tradizione emiliana: polenta rifatta il giorno dopo, accompagnata dal friggione bolognese. E il pane raffermo può diventare una golosa panzanella accompagnata al prosciutto crudo, come spiegherà lo chef del Consorzio del Prosciutto San Daniele DOP. Sarà anche l'occasione per annunciare i primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Dalle 12.30, poi, degustazione guidata di prodotti tipici Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.



Lo chef Enrico Croatti e Massimo Lorenzi della cantina Enio Ottaviani, riminesi a Milano nel nome della Rebola

La Rebola riminese protagonista al Moebius per la Milano Wine Week

RIMINI

Milano chiama Rimini. E infatti c'erano anche le rebole del progetto RiminiRebola alla Milano Wine Week che si è tenuta a Milano dal 2 al 10 ottobre scorsi.

La base riminese, dove si sono ritrovati i vignaioli, era il ristorante Moebius e non certo a caso, dal momento che lo chef Enrico Croatti è proprio originario di Rimini, anche se è approdato nella capitale dove lavora da tempo dopo aver maturato un curriculum che spazia dalle esperienze in Spagna a varie zone dell'Italia, e vanta anche una Stella Michelin guadagnata al ristorante Dolomieu a Madonna di Campiglio.

Fatto sta che dopo un'estate di appuntamenti e riconoscimenti "in casa", ovvero sulla costa, il bianco emergente dell'oenologia romagnola è partito in trasferta alla volta della grande città. «Avere un pezzo di Romagna nel cuore di Milano di per se stesso è stata tanta roba - ha commentato lo chef riminese Enrico Croatti che a "week" finita manterrà in carta una quota di rebola -. Il nostro locale ha come filo conduttore le tapas di qualità, non è un ristorante spagnolo ma i miei cinque anni di permanenza nella penisola iberica si fanno sentire tutti. Abbiamo abbinato le diciassette rebole del progetto alle tapas, e ne è nato un percorso di passione ed emozione. Per i miei clienti la rebola è stata una scoperta, i vini sono stati ap-

prezzati». Il Moebius è un locale caldo, un posto elegante dove si può mangiare e bere senza etichette, le tapas sono il filo conduttore, il gioco gastronomico è stato inserire le rebole riminesi in questo stile gastronomico strettamente legato allo stile di vita spagnolo, «per ballare con le tapas occorre avere lo stile giusto e la rebola ha tenuto benissimo», dice ancora lo chef.

Le rebole erano inserite in apertura della carta dei vini in una giornata dedicata, poi sono state servite a rotazione durante gli otto giorni dell'evento, il successo dell'operazione non era scontato ma bene hanno fatto i produttori riminesi a mettersi in gioco. «Milano è la città più nord-europea d'Italia dove ti misuri con la qualità - dice Massimo Lorenzi della cantina Enio Ottaviani che ha curato la delegazione riminese -. Qui la domanda è esigente, se stai in partita a Milano durante la Milano Wine Week allora puoi stare certo che la qualità percepita verrà percepita in ogni parte d'Italia e del mondo».

I percorsi di posizionamento del vino riminese dopo avere toccato Milano passeranno per Bologna nella prossima primavera, dopo il sold out della nuova produzione di rebola già ad ottobre c'è grande attesa per la prossima annata, frutto dell'ultima vendemmia, in uscita a marzo aprile 2022.