

I saperi messi a confronto «Ritroviamo a un rapporto di **equilibrio** con la natura»

Filo comune tra gli esperti nel convegno al Comunale

**Più fiducia e relazioni
Facchini: essenziale
la strategia di territorio
Esposito: non utopiche
le imprese inclusive**

**Il cibo e la salute umana
Brandolini: il monococco
è base di una buona salute
Tassinari: prezzo equo
il modello da seguire**

Ferrara Tornare alle origini, a un rapporto con la natura più equilibrato. Questo il filo comune degli interventi al convegno organizzato al Ridotto del Teatro dal Club Civiltà della Qualità con il sostegno di numerose realtà.

Dopo i saluti dell'assessore Angela Travagli, è stato Adriano Facchini a tracciare la linea. «Comunicazione, energia e innovazione sono le tre forze del cambiamento», ha detto l'agronomo ed esperto di marketing territoriale, secondo il quale va impostata una concreta «strategia di territorio in cui vince il più resistente e non il più forte», partendo da elementi come «conoscenza, relazione e fiducia». Facchini cita il passato glorioso del Ferrarese: dal primo disciplinare del pane firmato Obizzo Il d'Este allo storione del Po. Orme su cui riprendere il cammino.

L'economista civile Gaetano Esposito, direttore del Centro studi Tagliacarne, ha parlato della necessità di passare a un «capitalismo simbiotico capace di sviluppo so-

stenibile e condiviso: non è utopia, il 37% delle imprese può essere definito inclusivo e sono quelle più digitali, "green" e soprattutto connesse al territorio». L'ispirazione è Adriano Olivetti, non a caso citato in chiusura.

Storia, presente e futuro della Grande distribuzione moderna è stato il tema trattato da Vincenzo Tassinari: dai pionieri di Rochdale (1844) a oggi. «La Gdo - ha osservato il docente di Global marketing a Milano Bicocca ed ex presidente di Coop Italia - deve collaborare con il mondo produttivo per conseguire un prodotto sicuro, etico, compatibile con l'ambiente. Il modello Walmart punta su prezzi e costi più bassi, meglio pensare a un modello del prezzo equo».

Vincenzo Brandolini, già ordinario di Chimica degli alimenti, analizza le caratteristiche dei grani antichi, come il monococco che ora "rinascere": «Fondamentale il concetto di *terroir*, il rapporto che lega l'alimento al proprio territorio, si pensi all'A-

glio Dop di Voghiera. Il monococco è salutistico, previene la glicemia, ed è più digeribile: è il pane del benessere, una valida alternativa».

Stefano Manfredini è grande esperto di cronobiologia: «Quando mangiamo è importante tanto quanto cosa mangiamo - ha osservato l'ordinario di Medicina interna a Unife - . La cena deve essere parca, va mantenuto un digiuno notturno e mai saltare la colazione».

Fabio Mantovani, responsabile del laboratorio di Fisica Nucleare applicata all'ambiente di Unife, ha presentato Radgyro, velivolo prototipo per effettuare i rilevamenti nel campo dell'agricoltura e nel settore ambientale.

Infine, Lisa Bellocchi, presidente di Argà e Enaj, ha documentato una ricerca sulla valorizzazione dei prodotti locali nei punti vendita della Gdo: «La recente crescita dei discount - ha detto la giornalista - può essere dovuta anche a uno sguardo più attento al territorio».

Fabio Terminali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3960



03960

03960



Presenze di qualità
L'incontro svolto al Ridotto del Teatro ha riscosso successo (foto Rubin)



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3960