



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI MIRANDOLA

La Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola promuove e organizza due giorni di incontri, conferenze e degustazioni di prodotti a Km 0 per promuovere uno stile di vita sostenibile e un'alimentazione sana nel rispetto dell'ambiente.



Per informazioni:
Segreteria Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola
0535 27954 - info@fondazionecrm.it

Seguici sui social



COMITATO SCIENTIFICO

Alessandro Ragazzoni (direttore scientifico)

Professore associato di Estimo ed Economia Agraria. Dottore agronomo. Socio di ERGO consulting - Spin off accademico

Francesco Vincenzi

Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola

Cosimo Quarta (direttore organizzativo)

Direttore Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola

Luca Falasconi

Professore associato di Politica agraria e sviluppo rurale all'Università di Bologna e Co-Fondatore Last Minute Market impresa sociale - Spin off accademico

Andrea Segrè

Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, Fondatore Last Minute Market impresa sociale - Spin off accademico e Direttore scientifico Waste Watcher International

Eleonora Costi

Dirigente "La Scuola del Portico" - Responsabile delle relazioni con le scuole primarie e secondarie

Marco Zanni

Direttore Coldiretti Modena

I temi trattati nei Giorni della Terra 2024

- I cambiamenti climatici
- L'economia circolare: definizioni e casi applicativi
- Sostenibilità e lotta agli sprechi alimentari
- La cultura della produzione alimentare del territorio
- Un corretto stile di vita a tutela della salute e dell'ambiente



Venerdì 20 e Sabato 21
settembre 2024

Sede Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola
Piazza Matteotti, 2 (Ex Cassa di Risparmio)
Mirandola (Mo)



PROMOTORE



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI MIRANDOLA

In collaborazione con



PATROCINIO



COMUNE
DI
MIRANDOLA
Città dal 1597



Unione Comuni Modenesi Area Nord



Regione Emilia-Romagna

PARTNER PRINCIPALI



COLDIRETTI
MODENA



CAMPAGNA
AMICA



A.R.A.
Emilia-Romagna



CONSORZIO
DELLA BONIFICA
BURANA



La Roganella



ACG

PARTNER SOCIALI



La zèrta



Società Principato
di Francia Corta
Sede: Sala nella Rocca (1816)



AIMAG



SANFELICE 1893
BANCA POPOLARE



Farmacia
Del Borghetto



La Veterinaria
FARMACIA VETERINARIA MIRANDOLA



ONDA
ELETTICA



Rotary
Club Mirandola



Pedrazzoli



Prima Vinea



pane:uaglia



DolceTerra
Cultivatori Futuro



70/20
VENTINTI



naturasi



AZIENDA FERRARESI
società agricola semplice



BIO
FERRARINI



BELLONI
SOLUZIONI PER IL VERDE



Favola
Semi-Rovine



CONFINDUSTRIA
AGRIARIO



Cipof



aec
costruzioni
la formula che innova



ACEA COSTRUZIONI s.p.a.

MEDIA PARTNER



RADIO PICO



KINA

Venerdì 20 settembre 2024



17.00 Inaugurazione dell'edizione 2024

Saluto delle Autorità e degli organizzatori
Intrattenimento musicale a cura della
Fondazione Scuola di Musica Carlo e Guglielmo Andreoli

18.00 DIALOGO Cibo sintetico: facciamo chiarezza

Felice Adinolfi

Professore di Economia e Politiche Agricole Università di Bologna

Intervistato da

Antonio Boschetti

Direttore Edizioni L'Informatore Agrario

Francesco Vincenzi

Presidente Fond. Cassa di Risparmio Mirandola

Dalle 19.00 Visita delle aree tematiche

Alla scoperta dei prodotti tipici del territorio

A tavola con Campagna Amica

Area gastronomica

19.30 DIALOGO Cambiamenti climatici e scenari futuri per l'uomo **Andrea Giuliacci**

Meteorologo e divulgatore scientifico

Intervistato da **Giacomo Borghi** di Radio Pico

Laureato in Fisica all'Università degli Studi di Milano e ha ottenuto un dottorato in Scienze della Terra presso l'Università Federico II di Napoli. Dal 2007 insegna Fisica dell'Atmosfera all'Università degli Studi di Milano Bicocca. Dal 1997 lavora come meteorologo presso il Centro Epson Meteo e dal febbraio 2002 cura le previsioni del tempo in video per i telegiornali delle reti Mediaset. Ha partecipato a varie trasmissioni, tra cui Buona Domenica (2002-2006) e Mattino Cinque (dal 2009). Collabora con settimanali e mensili attraverso articoli su clima e meteorologia e ha scritto o co-scritto numerosi libri, tra cui "La meteorologia dalla A alla Z", "Meteo Curiosità" e altri editi da Alpha Test. È inoltre coautore di articoli accademici pubblicati su riviste scientifiche internazionali come Annals of Geophysics, Theoretical and Applied Climatology e The Open Atmospheric Science Journal.

Sabato 21 settembre 2024

Dalle 9.00
alle 12.00

LABORATORIO DIDATTICO RIVOLTO ALLE SCUOLE

A scuola di sensi

Percorsi per educare al cibo

a cura **CEAS La Raganelle** e **Scuola Secondaria di 1° grado "Montanari"**



in collaborazione con

Agricola Ferrarini

Azienda Agricola Vignato Matteo "Principe Felice" Fattoria e lavandeto

Associazione "In Pasta"

L'alveare nell'albero APS

Dott.ssa Martina Bergamini biologa nutrizionista



19.30 DIALOGO Cibo, salute e ambiente **Cristina Bowerman** con **Andrea Segrè**



Cristina Bowerman

Nata a Cerignola, in provincia di Foggia, si è laureata in Giurisprudenza e nel 1992 si è trasferita negli Stati Uniti, a San Francisco, dove ha studiato sia scienze forensi che graphic design. Ha iniziato a lavorare nel settore della cucina presso Higher Grounds, una coffee house, che è stata la sua prima vera esperienza culinaria. Nel 1998 si è trasferita ad Austin, dove nel 2004 ha conseguito la laurea in Culinary Arts. Ha lavorato presso il Driskill Grill, sviluppando disciplina e tecnica culinaria. Nel 2005 è tornata in Italia, lavorando inizialmente al Convivio dei fratelli Troiani a Roma, poi presso Glass Hostaria a Trastevere, un ristorante innovativo che ha ottenuto una stella Michelin dal 2010 e 3 forchette Gambero Rosso dal 2020. Grazie al successo di Glass, ha avviato nuovi progetti ristorativi come Romeo, Ape Romeo, la gelateria Frigo, la pizzeria Giulietta e il format Cups al mercato rionale di Testaccio. Ha anche svolto consulenze per vari ristoranti, tra cui Assaggio al Terminal 3 di Fiumicino, il MAXXI di Roma e il ristorante Buono in Turchia.

17.00 Un confronto tra esperti

Conduce il giornalista **Andrea Gavazzoli**

Scienza, Clima e Agricoltura: Sinergie e Soluzioni per un Futuro Sostenibile

Serena Giacomini Meteorologa
dialoga con Cosimo Quarta



Lo spreco alimentare in Italia

Luca Falasconi Professore di Economia Università di Bologna
dialoga con Alessandro Ragazzoni

Agricoltura 4.0 contro le frodi alimentari (Progetto HEU Alliance)

Alessandra Castellini Professore di Economia Università di Bologna
dialoga con Alessandro Ragazzoni

Carabinieri per la sostenibilità e la difesa dell'ambiente e del territorio

Laura Guerrini Tenente Colonnello - Comandante Gruppo Carabinieri
Forestale di Modena

Sara Aielli Capitano - Comandante Nucleo Investigativo Polizia Ambientale
Agroalimentare e Forestale di Reggio Emilia

One Health e sicurezza alimentare: un binomio inscindibile

Federico Spinoso Direttore Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni
Zootecniche (AUSL Modena)

Dalle 19.00 Visita delle aree tematiche

Alla scoperta dei prodotti tipici del territorio

A tavola con Campagna Amica

Area gastronomica

Andrea Segrè

Andrea Segrè è professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna. Fondatore di Last Minute Market-impresa sociale, spin off accreditato dell'Università di Bologna, ideatore della campagna Spreco Zero, attualmente è direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International ed è consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane. San Giusto d'Oro a Trieste (2020), Premio Internazionale Don Pino Puglisi a Palermo (2022) e Premio Sostenibilità Confcooperative FVG (2024), fra i suoi libri: Parole del nostro tempo con il Card. Matteo Zuppi (2020); L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare (2022); D(i)ritto al cibo (2022); Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo con E. Risso (2023), Globesity. La fame del potere (2024), La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impoverimento alimentare con I. Pertot (2024).



Venerdì e Sabato

Mercato di Campagna Amica e cena con cucina contadina



Sabato

Fattoria in città

Vieni a scoprire gli animali
delle nostre campagne!

