



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 RONCA



La Rogonella



ACG

#### PARTNER SOCIALI



La zèrta



Società Principato  
di Francia Corta  
Sede: Sala nella Mirandola (Mo)



AIMAG



SANFELICE 1893  
BANCA POPOLARE



Farmacia  
Del Borghetto



La Veterinaria  
FARMACIA VETERINARIA MIRANDOLA



ONDA  
ELETTICA



Rotary  
C.A.A. Mirandola

#### SPONSOR



Pedrazzoli



Prima Vinea



pane:uguale



DolceTerra  
Cultivando il futuro



70/20  
VENTIVENTI



natura1



AZIENDA FERRARESI  
società agricola semplice



BIO  
FERRARINI



BELLONI  
CUCINE PER IL FUTURO



Favola  
L'ORIGINALE  
1988  
SALUMI



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!

