

# **ALIMENTAZIONE, SALUTE E AMBIENTE: consumatori e imprese sostenibili**

Il 22 aprile, come ogni anno da qualche tempo, è la Giornata Mondiale della Terra e sempre di più, in collegamento a questo tema, sentiamo parlare di Alimentazione Sostenibile. La Sostenibilità alimentare, in un'epoca caratterizzata da grandi consumi, non solo è possibile, ma può cambiare le tristi sorti del Pianeta che tutti abitiamo. Non solo esistono alimenti sostenibili, ma è possibile, con qualche accorgimento e con un piccolo sforzo, ridurre l'impatto devastante che l'alimentazione globale ha sulla Terra. Diceva Gandhi "Sii il cambiamento che vuoi vedere nel mondo" e per quanto questa possa essere considerata una quote acchiappa like da postare sui propri canali social, è il principio fondamentale su cui deve basarsi l'inizio di una rivoluzione che parte proprio dalla tavola. Eppure, ancora oggi, ci sono posti nel mondo che vivono una ricchezza alimentare ai limiti della realtà e un'antitesi che quotidianamente si trova a combattere contro malnutrizione e denutrizione a causa del sovrasfruttamento delle risorse disponibili. L'impatto che lo stile alimentare ha sui polmoni del mondo e sugli oceani è letteralmente distruttivo. Ma è possibile, attraverso prodotti alimentari sostenibili, allentare questo rovinoso processo e salvare le sorti della Terra? Si, la risposta è certa. Ognuno può fare qualcosa, attraverso il cibo sostenibile, per recuperare questo fenomeno distruttivo e offrire al futuro il futuro stesso.

Per parlare di alimentazione sostenibile è necessario partire dal concetto di sviluppo sostenibile, cioè lo sviluppo in grado di assicurare i bisogni della popolazione globale attuale senza compromettere le possibilità delle generazioni a venire. L'alimentazione sostenibile è quindi quello stile alimentare che riduce al minimo il consumo di acqua, suolo ed energia limitando l'uso di additivi e pesticidi, riducendo gli allevamenti e la pesca intensivi e frenando le emissioni di anidride carbonica. Ci sono due termini che ci dicono che l'alimentazione sostenibile è possibile e utile e sono consapevolezza e scelta.

Questo l'impegno di AIDDA per il prossimo triennio.

Antonella Giachetti Presidente Nazionale Tiziana Lazzari Presidente Delegazione Liguria





# venerdì 22 aprile

14.00 Preview Euroflora dedicata ad AIDDA in esclusiva

16.00 Inaugurazione ufficiale di Euroflora alla presenza delle autorità
Cocktail a seguire

# sabato 23 aprile

09.00 Convegno

Alimentazione, Salute e Ambiente: consumatori e imprese sostenibili

TEATRO DELL'OPERA CARLO FELICE - AUDITORIUM EUGENIO MONTALE

**13.30** piccola colazione Foyer del Teatro

15.00 visita alle mostre in corso

#### Superbarocco

La forma della meraviglia. Capolavori a Genova tra 1600 e 1750

Monet Capolavori dal Musée Marmottan Monet di Parigi









## Costi iscrizioni eventi

#### **Venerdi 22 Aprile**

14.00 Preview Euroflora\* € 50,00 Aperitivo offerto dal Comune di Genova

### Sabato 23 Aprile

10.00 Convegno Aidda 13.00 Piccola colazione € 35,00 15.00 Tour Mostre € 35,00 (prenotazione su richiesta)

AIDDA ha scelto di devolvere il contributo ricavato alla Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro

## Info prenotazione Alberghiera

Care Socie,

abbiamo opzionato ad un costo speciale a voi riservato un contingente di camere presso:

Melià Genova\*\*\*\*\*

€ 170,00 per notte camera DUS € 190,00 per notte camera DOPPIA Tassa di soggiorno € 4.50 per notte per persona

Le suddette tariffe sono comprensive di prima colazione.

Data l'eccezionalità dell'evento ed il periodo dell'anno che prevede il ponte del 25 aprile la possibilità di usufruire delle tariffe agevolate per AIDDA ha scadenza molto ravvicinata, entro il **10 marzo 2022**.

Si consiglia quindi di effettuare la prenotazione entro tale data per avere la disponibilità delle camere a tariffa agevolata.

<sup>\*</sup> l'anteprima in esclusiva è concessa se legata ad una iniziativa benefica.