

Quinto Festival degli Empori Solidali dell'Emilia-Romagna

Gli empori solidali emiliano-romagnoli si ritrovano per ragionare di ambiente, sostenibilità e cibo. **Sabato 14 ottobre la Sala BCC Città e Cultura di Imola** ospiterà **“Dalla terra alla forchetta, l'impatto ambientale del cibo”**, la quinta edizione del **festival degli empori solidali dell'Emilia Romagna**, promosso dall'Associazione Empori Solidali Emilia-Romagna con il sostegno della Regione Emilia-Romagna. Il Festival è organizzato con il sostegno del Centro Servizi Volontariato Terre Estensi (Ferrara e Modena), che gestisce la segreteria tecnico-organizzativa dell'Associazione Empori Solidali Emilia-Romagna.

L'appuntamento con **“Dalla terra alla forchetta, l'impatto ambientale del cibo”** è **dalle 9.30 di sabato 14 ottobre a Imola, alla Sala BCC Città e Cultura in via Emilia 210/A**, per una riflessione collettiva sull'impatto ambientale del cibo che partirà dai contributi di **Lucio Cavazzoni**, sociologo e presidente del Biodistretto Appennino Bolognese, **Giulietta Magagnoli**, direttrice del Centro Agroalimentare di Parma e **Natalia Cattelani**, foodblogger. Insieme a loro, e alle testimonianze delle persone che operano attivamente negli empori solidali, si discuterà del rapporto necessario e inestricabile tra produzione e lavorazioni agro-alimentari e la necessità di tutelare la tenuta ambientale, sempre più fragile.

Il programma prevede l'apertura della sala alle 9.30. Alle **9.45** prenderanno la parola **Elisa Spada**, assessore del Comune di Imola ad Ambiente, Mobilità Sostenibile, Politiche di Genere e Partecipative, l'assessore regionale al Welfare **Igor Taruffi** (in collegamento da remoto) e **Luigi Prini**, presidente Associazione Empori Solidali Emilia-Romagna. Terminata la parte dei saluti istituzionali, alle **10.15** il

sociologo e presidente Biodistretto Appennino bolognese **Lucio Cavazzoni** parlerà di ***“Partiamo dal cibo per salvare l’ambiente”***. Alle 11 sarà la volta del ragionamento su ***“Il cibo non si butta: mercato, logistica, futuro”*** con la direttrice generale del Centro Agroalimentare di Parma **Giulietta Magagnoli** e gli **operatori di alcuni empori solidali** della rete regionale.

A chiudere, la food blogger **Natalia Cattelani** spiegherà come ridurre sprechi e gustarsi buoni piatti, mettendo a disposizione diverse ***“Ricette salvabolletta. Consigli gustosi per una cucina consapevole”***.

A chiusura, un pranzo a buffet conviviale con tutti i presenti.

Nelle nove province regionali, sono attivi ben **27 empori solidali**, con il coinvolgimento di **955 Volontari**; nel **2022**, hanno aiutato concretamente **7.271 famiglie**, per un totale di **23.463 persone** sostenute e di **114.186 spese** distribuite, grazie al contributo di 303 aziende e di 246 enti partner.

Per conoscere meglio questa realtà, visitare il sito www.emporisolidaliemiliaromagna.it. Per informazioni sull’iniziativa, scrivere a info@emporisolidaliemiliaromagna.it.