<p align="center">Librerie.Coop, Coop presentano ◆Aperitivo con l◆autore◆</p><p align="center">Conversazioni sul cibo del futuro</p><p align="center">Expo Future Food District - Piazzetta Coop</p><p align="center">Marted◆29 settembre alle 19.30 </p>Incontro con Roberto Meregalli per la presentazione del libro
CIBO NON CIBO. LA FRAGILIT◆ALIMENTARE
 DAI CAMPI ALLA TAVOLA CONOSCERE PER CAMBIARE <p>
Dialogano con l◆autore: Michela Bianchi e Valter Molinaro </p><p>Cosa c◆◆dietro e sulla nostra tavola? Quanti antibiotici entrano nella pancia degli animali allevati e quanti pesticidi si spargono sui campi? Chi sono i proprietari della terra, dei semi e degli alimenti? Qual ◆la nostra impronta idrica e quanta acqua ◆mangiamo◆? Quanto cibo va nella spazzatura ogni giorno? </p><p>A queste e molte altre domande che gli verranno poste da Michela Bianchi e Valter Molinaro, risponder◆Roberto Meregalli, autore del libro CIBO NON CIBO, La fragilit◆alimentare. Dai campi alla tavola conoscere per cambiare, in un appuntamento organizzato da Librerie.Coop e Coop, all◆ Expo Future Food District - Piazzetta Coop, nell◆ambito del ciclo di incontri ◆Aperitivo con l◆autore◆. </p><p> Il libro ◆frutto di un lungo lavoro di ricerca, da cui emerge il complesso sistema della trasformazione agroalimentare dei cibi passando attraverso chi compra e produce, lungo una catena che coinvolge produttori, intermediari, multinazionali; dei metodi di produzione globalizzati che spezzano il legame con il territorio e fanno viaggiare carni e cereali da una parte all◆altra del pianeta; senza dimenticare antibiotici, batteri e ormoni serviti nei nostri piatti, che si aggiungono spesso a zuccheri, grassi e sale in eccesso facendo lievitare il numero di obesi a 2 miliardi. </p><p>Un sistema che sfrutta terre e animali sempre di pi◆, riducendo drasticamente la biodiversit◆mentre oltre il 30% del cibo va nei rifiuti. Meregalli insieme agli esperti Coop, racconteranno al pubblico, in modo concreto, di nuove agricolture, compresa quella urbana e sociale, capaci di evitare danni all◆ecosistema e alla biodiversit◆ di nuove pratiche educative e di consumo, di quelle tante possibilit◆di cambiamento che anche come consumatori possiamo mettere in campo. </p>