
alt="Cibo non cibo" title="Cibo non cibo" hspace="5" width="150" height="215" align="left" />Incontro conversazione con Roberto Meregalli autore del libro CIBO NON CIBO
LA FRAGILIT&#65533;ALIMENTARE
 DAI CAMPI ALLA TAVOLA
CONOSCERE PER CAMBIARE &#65533; Sabato 3 ottobre, ore 16
Via Arona, 15 (Milano) - primo piano
Ingresso libero
Presenta Paola Rota, Vicepresidente del comitato soci di zona Milano Arona. Cosa c&#65533;&#65533;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 &#65533;la nostra impronta idrica e quanta acqua &#65533;mangiamo&#65533;? Quanto cibo va nella spazzatura ogni giorno? A queste e molte altre domande risponde Roberto Meregalli autore di CIBO NON CIBO, un libro avvincente e appassionato, frutto di un lungo lavoro di ricerca, edito da MC Editrice. Si parler&#65533;del complesso sistema della trasformazione agroalimentare dei cibi passando attraverso chi compra e produce; dei metodi di produzione globalizzati che spezzano il legame con il territorio e fanno viaggiare carni e cereali da una parte all&#65533;altra del pianeta; senza dimenticare antibiotici, batteri e ormoni serviti nei nostri piatti, che si aggiungono spesso a zuccheri, grassi e sale in eccesso. Un sistema che sfrutta terre e animali sempre di pi&#65533;, riducendo drasticamente la biodiversit&#65533;mentre oltre il 30% del cibo va nei rifiuti. Come si deve intendere allora la sicurezza alimentare? Meregalli, insieme agli esperti Coop, parler&#65533;di nuove agricolture, compresa quella urbana e sociale, capaci di evitare danni all&#65533;ecosistema, di quelle tante possibilit&#65533;di cambiamento che anche come consumatori possiamo mettere in campo.