

Al professor Andrea Segrè il premio Giovanni Borghi 2013

Pubblicato: Mercoledì 4 Dicembre 2013



Il premio Giovanni Borghi 2013 sarà assegnato oggi alle 18 a Milano (Cascina Cuccagna) al professor **Andrea Segrè**, in occasione della presentazione del rapporto "**Libro verde dello spreco in Italia**". Il riconoscimento ideato da **Whirlpool**, giunto alla seconda edizione e intitolato al patron di **Ignis**, l'azienda di elettrodomestici che si fuse nella multinazionale americana, premia il pionierismo nel fare impresa. In questo caso il premio va all'intuizione innovativa di Segrè che ha concepito **Last Minute Market**, società **spin-off** dell'**Università di Bologna**, prima come attività di ricerca, poi trasformata in realtà imprenditoriale che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti per il recupero di alimenti e beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. Andrea Segrè, oltre che presidente di Last minute Market, è direttore del Dipartimento Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna, e ideatore dell'iniziativa "**Un anno contro lo spreco**" di cui **Whirlpool è fra i sostenitori**. E proprio dalla sfida della sostenibilità alimentare e della lotta agli sprechi, che è un tema di **Expo2015**, ha preso le mosse il video **Whirlpool** sulle rotte della sostenibilità fra l'Università di Bologna, il **Food Institute Whirlpool di Cassinetta di Biandronno (Varese)** e la **Leaf House Loccioni ad Angeli di Rosora**, nella campagna marchigiana. Il mini documentario dal titolo "**Zero Impact**", che sarà presentato questa sera a **Cascina Cuccagna dal Media Relations Manager Whirlpool EMEA Pierre Ley**, mostra quanto si muove nel mondo della ricerca per rispondere alla sfida globale della sostenibilità alimentare. Il viaggio, intrapreso da chi in Whirlpool ha il compito di raccontare l'azienda ai media nell'intento di "capirne di più" e vivere in prima persona il concetto di "**impatto zero**", parte da Bologna, dalla prospettiva accademica fornita da Andrea Segrè che illustra i contorni di questa emergenza planetaria e di come si sta affrontando il problema dello spreco di cibo.

S

Seconda tappa è il Food Institute Whirlpool sulle rive del Lago di Varese, dove il vice presidente globale ricerca e sviluppo di Whirlpool Corporation, **Mauro Piloni** e la ricercatrice **Enrica Monticelli**, parleranno del ruolo strategico che, nella filiera alimentare, gioca una multinazionale produttrice di elettrodomestici. Quindi strategie, mezzi, ma anche la forma mentis per questa particolare mission, che è quella dell'Open innovation, ossia l'innovazione aperta e collaborativa che coinvolge in reti di conoscenza e ricerca partner di diversa natura quali imprese, istituzioni e università, per sfruttare in modo sinergico competenze differenziate in vista dell'obiettivo comune.

Terza tappa del viaggio è la **Leaf house ad Angeli di Rosora (Ancona)**, dove **Enrico Loccioni**, l'imprenditore hi-tech visionario ha creato una vera e propria comunità che produce in autonomia e da

fonti rinnovabili tutta l'energia che utilizza. Nella **LEAF (Life Energy And Future)** House si affronta un breve ma sorprendente esperimento di vita a impatto zero, concreto e per nulla utopico. Ley illustrerà come la tecnologia degli elettrodomestici di nuova generazione può aiutare una corretta conservazione degli alimenti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it