

E' stato presentato presso la Scuderia Future Food Urban Coolab "Future Food for Climate Change", il programma ideato e promosso dal Future Food Institute in collaborazione con The Climate Reality Project di Al Gore che promuove la relazione tra cibo e cambiamenti climatici. Il progetto, presentato da Sara Roversi, Fondatrice di FFI, Claudia Laricchia, Direttrice Relazioni Istituzionali FFI e Paola Fiore, Coordinatrice nazionale per l'Italia del The Climate Reality Project di Al Gore, verrà portato negli Stati Uniti dal 6 al 18 settembre (a San Francisco il 13 Settembre ed a New York il 17 Settembre) in occasione del Global Climate Action Summit, e vede in programma master e summer school internazionali, percorsi didattici dedicati a scuole e giovani talenti, progetti di ricerca e campagne di sensibilizzazione, ma soprattutto azioni mirate alla creazione di nuove imprese che possano diventare veri agenti di cambiamento. Sara Roversi, fondatrice del Future Food Institute, ha dichiarato: "Dopo il successo dell'azione di advocacy cominciata durante la Global Mission, che ci ha permesso di incontrare oltre 65 Climate Leaders della rete di Al Gore tra Europa, India, Canada, Stati Uniti e di coinvolgere centinaia di persone sui canali digitali, siamo pronti a generare un impatto ancora maggiore sull'ambiente attraverso la seconda fase del progetto "Future Food for Climate Change". Questo avverrà sia attraverso azioni di divulgazione e coinvolgimento della comunità allargata per creare consapevolezza su questa tematica, sia con azioni mirate allo sviluppo dell'imprenditorialità e progetti di innovazione nella filiera agroalimentare che possano portare un impatto positivo sull'ambiente". "Nel concreto – continua Roversi - stiamo partendo con 4 Summer School internazionali, in Cina, Italia, Thailandia e Stati Uniti; con la programmazione di studi e indagini e con azioni che ispirino chiunque ad agire attraverso proprie climate actions. L'innovazione nel cibo, così come i cambiamenti climatici, infatti, sono uno sforzo collettivo. E noi del Future Food Institute siamo determinati e già impegnati a fare la nostra parte per lasciare alle nuove generazioni un Pianeta almeno migliore di come lo abbiamo, da loro, ereditato". A San Francisco il Future Food Institute lancerà il progetto "Future Food for Climate Change", durante un evento organizzato il 13 settembre insieme a KitchenTown e Institute for the Future's Food Futures Lab, uno dei più importanti centri di ricerca indipendente al mondo che da 50 anni si occupa di insight sul futuro, a cui prenderanno parte: Dominique Barnes, co fondatore e CEO di New Wave Foods, che produce i primi gamberetti fatte di alghe; Celeste Holz-Schietinger, Direttore Ricerche di Impossible Foods, che produce il primo burger vegetale che sa di carne, prodotto con il 75% in meno di acqua e il 95% in meno di spazio in confronto agli allevamenti animali e con una riduzione di gas serra dell'87%; Liz Specht, Senior Scientist di The Good Food Institute, la prestigiosa organizzazione no profit che si occupa di promuovere alimenti realizzati a partire dalle fibre delle piante e la cosiddetta "carne pulita", nonché le proteine alternative a quelle di origine animale; Joseph D. Puglisi, Professore della Stanford University presso il Dipartimento di Structural Biology e Presidente di Beyond Meat; Max Elder, "food futurist" e "animal ethicist". San Francisco in quei giorni sarà la capitale mondiale del dibattito sui cambiamenti climatici con Good Food Conference (6-7 Settembre), a cui prenderanno parte il Segretario Generale degli Stati Uniti per l'Agricoltura e le più importanti aziende e startup che operano sul futuro delle proteine, tema di grande impatto sul clima, e con il Global Climate Action Summit, uno dei più importanti eventi sui cambiamenti climatici al Mondo, con migliaia di personalità che si stanno mobilitando sul tema e centinaia di eventi collaterali per tutta la città. San Francisco, inoltre è la casa dell'Istituto che, oltre a Bologna, Madrid e presto in Asia, opera quotidianamente nella Silicon Valley grazie al lavoro della

Scritto da Francesca Rossi  
Sabato 20 Ottobre 2018 00:00

---

Direttrice US, Chiara Cecchini, ricercatrice della prestigiosa UC Davis University, nonché Alumna del Master dell'Istituto (Food Innovation Program). A New York il Future Food Institute presenterà il progetto nella sede della delegazione dell'Unione Europea, ai delegati degli Stati Membri all'Ambasciata dell'Unione Europea a New York, grazie alla collaborazione con Antonio Parenti, Head of Section at the Delegation of the European Union to the United Nations. "Future Food for Climate Change" entra quindi nella seconda fase di attività, dopo la prima intrapresa con la Food Innovation Global Mission che ha portato in viaggio per 60 giorni in 12 città di 10 Paesi diversi e che lo ha visto declinarsi in una massiccia campagna digitale svoltasi proprio durante l'intera Global Mission, proiettando cioè sul digitale i temi, i luoghi, le relazioni, il dibattito accademico ed imprenditoriale, nonché le ricadute del legame tra cibo e innovazione sull'ambiente.