

(segue dalla prima dell'inserto)

Il bando, lanciato lo scorso giugno e chiuso a settembre, ha riscontrato un successo internazionale ed è stato scaricato da circa tremila studenti in Italia e all'estero. Otto idee su dieci della prima edizione di *Bcf Yes!* sono state presentate da donne e da giovani dalle formazioni più diverse, segno evidente che il tema del concorso non ha incontrato confini. «I risultati del concorso sono entusiasmanti - commenta Camillo Ricordi, medico e scienziato, membro *Bcfn* e della giuria del progetto *Yes* - perché oltre a rassicurarci sulle attitudini dei nostri ragazzi dimostrano competenze elevate e menti aperte a un approccio multidisciplinare verso le sfide globali del cibo. Non si può intraprendere la strada della sostenibilità senza il coinvolgimento attivo delle nuove generazioni chiamate a trainare i cambiamenti più profondi e le loro soluzioni, che spaziano dall'educazione alimentare alle tecnologie innovative, sono utili e concrete».

Eccone alcune: «*Make eat!* è un gioco di parole fra "it" e "eat" per esprimere i diversi significati del progetto: agire e nutrirsi in modo consapevole - spiega Marina Bassani, 23 anni, che col suo progetto *Make eat!*, applicazione per smartphone, si è classificata fra le dieci migliori proposte - In modo semplice questa applicazione entra in ogni casa e gradualmente può coinvolgere anche realtà più ampie come mense, scuole e aziende, dando istruzioni, per esempio, su come realizzare un orto secondo l'aerea geografica, la metratura e la stagione. Ma anche su quali ortaggi coltivare e su che utilizzo poi farne in cucina, inclusi i sistemi di conservazione dei cibi e le eventuali ricette». Francesca Allievi, 28 anni, studentessa all'università di Turku in Finlandia, ha pensato invece a un nuovo modo di etichettare i cibi: «Ogni giorno si compra del cibo - racconta - Acquistò

il progetto Giovedì il vincitore fra studenti di tutto il mondo

L'ecologia del cibo proposta dai giovani

le idee

Didattica e chiarezza



I progetti presentati alla prima edizione di *Bcfn Yes!* sono su varie categorie, dalle nuove tecnologie all'educazione alimentare. Otto su dieci sono idee firmate da donne. Tra quelli selezionati, quattro sono stati sviluppati da studenti italiani, i restanti da studenti giapponesi, americani, indonesiani, francesi, polacchi. Sopra, un orto urbano e, accanto, l'applicazione *Make eat!*

che varia a seconda del reddito, del background culturale e dei valori etici. Ma ognuno sa veramente se quello che compra gli fa bene o male? Soprattutto il cibo confezionato rispetta certi parametri di salute e d'impatto ambientale? Per questo ho proposto un'etichetta di facile lettura da mettere sulle confezioni che riproduca la Doppia piramide alimentare e dia le informazioni necessarie del singolo prodotto». La *Manna dal nostro tetto* è invece la risposta innovativa di Federica Marra, 26 anni, studentessa all'università di Leiden, nei Paesi Bassi che ha creato una rete di attività internazionali che educi e coinvolga i cittadini in una nuova ecologia del cibo: «Lo scopo del mio progetto - spiega - è di creare una filiera corta fra produttori e consumatori, sostenendo la produzione locale e promuovendo il turismo culturale, didattico e agricolo. Per farlo i partecipanti al progetto sono attivamente coinvolti in attività di coltivazione, conservazione, preparazione e vendita di prodotti alimentari locali sviluppando in particolare gli orti urbani, utilizzando, terrazze, finestre coltivabili e pareti verdi commestibili».

L'idea vincitrice, valutata giovedì 29 novembre, giornata conclusiva del Forum, riceverà un premio di mille euro e l'autore avrà la possibilità di partecipare nel 2013 ad un progetto di studio del *Barilla center for food and nutrition*. Info: www.bcfnyes.com.