



## SERATA DEL 11 MARZO 2016

Serata Interclub organizzata dal Rotary Ravenna, come sempre in modo impeccabile, presso la "Campaza" a Ravenna.

Relatore della serata è stato Andrea Segre' agronomo ed economista, professore di politica agraria internazionale e comparata presso l'Università di Bologna e... Rotariano doc.

Dopo la cena il Professore prende la parola per presentare la sua relazione.

Segre' è stato tra i primi ad indossare le vesti di capofila nella lotta allo spreco, ha promosso tramite l'Università di Bologna uno spin off, per il recupero del cibo che ha superato la data di scadenza e finisce nel pattume, oggi questo progetto si è concretizzato con la nascita di una cooperativa (Carpe Cibum) senza all'interno l'Università e completamente autonoma e operativa sul mercato.

Segre' ha poi evidenziato come lo spreco domestico sia difficilmente recuperabile se non con una corretta istruzione, mentre molto si può fare lungo la filiera di produzione alimentare.

Nella sua relazione percorre il periodo storico partendo dal 1963 periodo in cui esisteva una disciplina dell' economia domestica poi soppiantata con il boom degli anni 70 dalle applicazioni tecniche.

La percezione è che nel 2015 in Italia si hanno 8,4 mld . di materie alimentari buttate con una sottostima del 50% che ci porta a quasi 12 mld di euro pari a un punto percentuale di pil, a questo occorre poi sommare i costi per lo smaltimento dei rifiuti e della bonifica ambientale per la salute del pianeta.

### In questo numero...

- Serata del 11 marzo 2016
- Gruppo Comet
- La ricchezza del RYLA

La prevenzione è importantissima ancora prima del recupero e questo è perfettamente descritto nel suo ultimo libro **CIBO** dove definisce tutta una serie di aggettivi per definire il cibo e descrive come spendiamo più nelle diete che nell'alimentazione.

Il Professore racconta la sua esperienza all' Expo un mondo variegato di affabulatori, blogger, commercianti, chef, consulenti, dietisti, guru, industriali, nutrizionisti, ricercatori, ristoratori, sofisticatori, truffatori - solo per elencare le categorie principali; in tutta questa confusione la nostra cultura alimentare sembra essere diventata estranea a se stessa: l'uomo non è più ciò che mangia, non sa più cosa mangia e neppure perché. Sprecare significa gettare il cibo nella spazzatura ma anche mangiare cibo spazzatura: il primo nuoce alla salute dell'uomo, il secondo danneggia la salute della natura. Entrambe sono legate fra loro, come al rapporto ambiente-uomo, risorse-consumi, ecologia-economia. Relazioni viziate, da cambiare.

Per nutrire il pianeta, l'unica strada è ridare valore al cibo. Ma quale cibo? Quello medio, né troppo basso né troppo alto. Un percorso che diventa un viaggio nei luoghi dove passa il cibo medio: dallo studio agricolo al mercato ortofrutticolo, dall'industria alimentare al supermercato, dal parco tematico all'esposizione universale con punto di arrivo la scuola. L'educazione alimentare serve a comprendere il valore del cibo, imparando a fruire invece che consumare, a evitare gli sprechi e i falsi miti degli spadellatori televisivi.

Cosa possiamo fare noi per evitare gli sprechi di cibo, acqua, energia? Come possono le imprese prevenire perdite e inefficienze che comportano impatti economici, ambientali e anche sociali assai negativi per tutta la collettività? Cosa dovrebbero fare i nostri amministratori locali e la politica nazionale ed europea per promuovere una società che metta al bando gli sprechi a trecentosessanta gradi: non solo alimenti, acqua ed energia ma anche rifiuti, mobilità e logistica, acquisti e forniture, comunicazione...? Come potrebbero intervenire le istituzioni internazionali per promuovere un modello di produzione e di consumo che consenta di risparmiare e rinnovare le risorse naturali limitate?

Andrea Segrè tratteggia il progetto F.i.co acronimo di "fabbrica italiana contadina", prende forma dall'idea di un parco tematico sul settore agroalimentare e riunisce tutti i produttori e commercianti della Caab di Bologna per dare a km zero una dimensione del cibo dalla terra alla tavola.

Una nuova visione nel rapporto fra ecologia ed economia, dove la seconda è parte integrante della prima.

Ad Esempio se prendiamo la pasta all' interno di F.i.co sarà presente:

un campo di grano, un mulino, un pastificio, un negozio con tutti i tipi di pasta e infine un ristorante che servirà nel menù una gran varietà di piatti di pasta, insomma un percorso visivo dal campo alla tavola dove vedere la filiera agroalimentare e dove il punto di partenza è il non spreco.

Alla relazione sono seguite interessanti domande dei presenti a cui il relatore non ha mancato di dare pronte risposte.

La serata si è conclusa nel consueto spirito di cordialità e con l'ottima organizzazione da parte degli amici del Rotary Ravenna.

Lo... speco alimentare!



Presentazione serata del 24 marzo 2016:

Grazie all'amicizia e interessamento della socia Bruna Venturini, l'ospite e relatore sarà il dott. Davide Cervellati, figlio di Sante Cervellati, che probabilmente sarà presente, fondatore del gruppo Comet.

## Il Gruppo Comet

Comet nasce a Bologna nel 1967 ad opera di Sante Cervellati e Giancarlo Orbellanti.

Il Gruppo Comet è il leader italiano nella distribuzione di materiale elettrico e apparecchiature elettriche ed elettroniche.

L'attività si compone di 2 settori distinti:

- Distribuzione di prodotti e apparecchiature elettriche, illuminazione, automazione industriale, destinate agli installatori, alle industrie, al terziario, ad enti pubblici
- Distribuzione di elettrodomestici ed elettronica di consumo all'utente privato

L'attività è svolta tramite una rete di 110 punti di vendita o magazzini in Italia dislocati nelle regioni del centro nord (principalmente Emilia Romagna, Toscana, Liguria, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino A.A, Marche, Umbria, Abruzzo, Lombardia )

A partire dalla fine degli anni '90 il gruppo ha realizzato molteplici acquisizioni nel settore della distribuzione di materiale elettrico divenendo il primo operatore del settore a livello nazionale.

Il Gruppo impiega circa 2.200 collaboratori.

## LA RICCHEZZA DEL RYLA

Dal 3 al 10 aprile si svolgerà all'isola d'Elba il 34° RYLA, promosso dai Distretti 2071 e 2072 e che si terrà presso l'Hotel Airone dell'Isola d'Elba col titolo Conoscenza ed Immaginazione.

Come sanno tutti i ragazzi che vi hanno partecipato, si tratta di un'occasione indimenticabile per giovani con la vocazione a diventare responsabili in seno alla società di esprimersi, affermare la propria personalità, esporre argomenti e idee e confrontarle con quelle di altri giovani durante una settimana di vita in comune. Possono partecipare al RYLA giovani dai 18 a 26 anni, sia studenti che ragazzi già impegnati al lavoro.

**Michaela Rodosio, del R.C. Valle del Rubicone** è il Presidente della Commissione Distrettuale e ci racconta la sua esperienza.

“Ho ben chiaro il fatto che si tratta di una settimana di straordinario arricchimento per chi vi partecipa – racconta Michaela – perché il modello della proposta è stato nel tempo affinato e l'esito è di grande soddisfazione. E' importante che la scelta dei ragazzi sia fatta con attenzione, che loro stessi siano consapevoli non di aver vinto una vacanza ma di aver ricevuto un premio che può essere importantissimo per il loro futuro. Sono ragazzi scelti perché possibili leader in futuro e il preconstituire i gruppi di lavoro li 'obbliga' ad un processo di conoscenza reciproca e ricerca del migliore dialogo. Ci si mette in discussione, in quella settimana esce allo scoperto la reale personalità dei ragazzi e anche i valori che possono offrire al lavoro comune”.

### Un esito favorito dalla tradizionale qualità dei relatori.

“Certo – conclude Michaela Rodosio – perché si tratta di leader a loro volta, capaci di scuotere i ragazzi per ottenere massima attenzione e tirar fuori da loro il massimo. E' una settimana, certo, ma genera una ricchezza grande e anche rapporti umani che spesso restano forti nel tempo. Per questo invito tutti i presidenti di Club a diffondere il messaggio di importanza del RYLA, a cercare ragazzi pronti a vivere l'esperienza e avranno un esito di grande soddisfazione”.

## APPUNTAMENTI

### 17 marzo 2016

Interclub Lions Bagnacavallo, c/o Ala d'oro, ore 20,30 per soci ed ospiti Dr. Frank Di Crocco (INVESCO) "Investire in tempi di tassi negativi"

### 24 marzo 2016

Per soci ed ospiti, c/o Ala D'Oro ore 20,30, dott. Davide Cervellati ci parlerà del "Gruppo Comet"

## PRESENZE INCONTRO DEL 11 MARZO 2016

Totale partecipanti: 15  
Soci: 70  
Presenze: 12  
Ospiti e consorti: 3  
Compensati: 6  
Percentuale presenze: 26%

## 50° ANNO ROTARIANO 2015-2016

Presidente R.I:

**KR 'Ravi' Ravindran**

Governatore Distretto 2072:

**Paolo Pasini**

Presidente Rotary Club:

**Paolo Contarini**

e-mail: [farmaciarossi@farma3.it](mailto:farmaciarossi@farma3.it)

Segretario:

**Maurizio Montanari**

e-mail: [montanari@studiobuccellimontanari.it](mailto:montanari@studiobuccellimontanari.it)

cell.: 347 2536631

*Consiglio Direttivo*

Vice Presidente – Incoming

**Massimo Santandrea**

Past President:

**Alessandro Svegli Compagnoni**

Consiglieri:

**Gabriele Longanesi**

**Angelo Benedetti**

**Maurizio Della Cuna**

**Giuseppe Falconi**

**Bruno Pelloni**

**Stefania Marini**

Tesoriere:

**Giovanni Della Bella**

Prefetto:

**Marco Marzari**



**Rotary**  
Club di Lugo



## Rotary Club Lugo

Hotel Ala d'Oro  
Corso Matteotti, 56  
Lugo, (Ra) 48022

### Riunioni Rotariane

*Conviviali:*

1°, 2°, 4° giovedì ore 20:30  
salvo no diversamente comunicato  
tramite questa Newsletter, il sito e gli sms

*Non conviviali:*

3° giovedì, ore 21:00 stesso luogo