



ROTARY INTERNATIONAL
DISTRETTO 2060 ITALIA
Governatore 2015-2016
Giuliano Cecovini



ROTARY CLUB TRENTO

Presidente 2015-2016 Giovanni Conci



Siate dono nel mondo

Bollettino n. 34 del 6 giugno 2016

Anno Rotariano 2015-2016

Redatto da Alberto Michelotti, Disma Pizzini, Franco, Merzliak, Giuseppe Angelini

PARTECIPAZIONE

Soci Presenti

*Angelini - Arreghini - Barbareschi - Chiarcos -
Cirolini - Codroico - Conci - Dalle Nogare -
Dalsasso - de Abbondi - de Pretis - Eccher Claudio -
Endrici - Francesconi - Hauser - Lorenz -
Magagnotti - Merzliak - Niccolini M. - Niccolini
R. - Pascuzzi - Petroni - Quaglino - Radice -
Stefenelli - Tonon - Vista*

Presenti le gentili signore

*Conci - Dalsasso - Deines (Radice) - Hauser -
Lorenz - Stefenelli*

Ospiti del Club

*prof. Andrea Segrè - Relatore - Francesco Moser
(ospite Claudio Eccher) - Tiziana Tacca Squarcina
(Inner Wheel Tn Castello) - Paola Protti (Inner
Wheel Trento)*

Percentuale presenze: 46.57%

ARGOMENTO DEL GIORNO

Interclub - "Il mondo del cibo e il
cibo nel mondo dopo EXPO"

Relatore Prof Segrè

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Lunedì 13 giugno 2016

Visita alla società Leitner a Vipiteno

**Per i dettagli si veda di seguito nelle
comunicazioni del Presidente**

Lunedì 20 giugno 2016

Visita alla società Hauser Carni a

Mezzocorona

**Per i dettagli si veda di seguito nelle
comunicazioni del Presidente**

Lunedì 27 giugno 2016

Villa Margon

Cerimonia di passaggio delle consegne



EVENTI ed APPUNTAMENTI



- ✓ Gino e Francesca Lunelli ci invitano sabato **18 giugno, alle ore 17**, nella splendida cornice di **Villa Margon**, al concerto che vede la partecipazione dell'amico rotariano Jörg Schwalm e di altri musicisti. In allegato il programma della serata
Vi chiedo gentilmente di confermare la presenza a Cinzia Chiomento (c.chiomento@ferraritrento.it 0461 972426).

COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE

- ✓ **Disponibile il video con Conferenza Signora Maria Romana De Gasperi al Rotary -21 marzo 2016**
La presentazione della figura di Alcide De Gasperi da parte della figlia signora Maria Romana avvenuta alla conviviale del 21 marzo scorso è disponibile in formato video-audio su supporto digitale contenente oltre alla relazione l'introduzione di Paolo Magagnotti e la serie di 70 fotografie col commento.
Chi è interessato ad averne copia lo può fare inviando una e-mail o comunicarlo in occasione della prossima conviviale.
Il costo è di € 5 su DVD e € 10 su chiavetta. Nella richiesta precisare il supporto desiderato.
Dopo aver raccolto le richieste verranno fatte le copie e consegnate in occasione di una conviviale.
Giovanni Conci
- ✓ **Visita allo stabilimento Hauser Carni. Lunedì 20 giugno 2016.**
Il nostro socio Stefano Hauser ha invitato i soci a visitare la sua azienda a Mezzocorona (Via Canè 138) il giorno 20 giugno a partire dalle 17:30 in scaglioni successivi. Seguirà cena presso il ristorante la Cacciatora dove come antipasto avremmo la possibilità di assaggiare i suoi prodotti.
Chiediamo ai soci di comunicare il prima possibile al prefetto la propria partecipazione.

✓ **Premio Rotary, foto della Premiazione a Castel Tirolo**

Si allegano alcune foto dell'evento.



Il mondo del cibo e il cibo nel mondo dopo EXPO

Relatore. Prof. Andrea Sagrè

Il Presidente presenta l'ospite della serata: il Prof. Andrea Sagrè, professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, dove è stato preside della Facoltà di Agraria (2005-2012) e direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari (2012-2015).

È fondatore e presidente (fino al 2015) di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna divenuto eccellenza nazionale ed europea per la prevenzione ed il recupero a fini sociali degli sprechi alimentari.

Dal 2010 promuove la campagna europea di sensibilizzazione "Un anno contro lo spreco", per la quale ha ideato la Dichiarazione contro lo spreco ripresa, nei suoi obiettivi portanti, dal Rapporto di iniziativa che ha come primo scopo il dimezzamento degli sprechi di cibo negli Stati membri entro il 2025.

Ha promosso la "Carta per gli Enti Territoriali a Spreco Zero", cui aderiscono centinaia di sindaci delle metropoli e delle città italiane, costituitisi in associazione Sprecozero.net.

Da febbraio 2015 è presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, eccellenza trentina nelle attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, sperimentazione, consulenza e servizio alle imprese, nei settori agricolo, agroalimentare e ambientale.

Prende quindi la parola il Prof. Sagrè per riportare alcuni concetti presenti nell'ultimo suo libro dal titolo "CIBO", un lessico dislessico del cibo, contro tempo e contro corrente. Un volume contro quel mondo variegato di affabulatori, avvelenatori, blogger, commercianti, chef, consulenti, criminali, dietisti, guru, industriali, nutrizionisti, presentatori, professori, ricercatori, ristoratori, sofisticatori, truffatori – solo per elencare le categorie principali, rigorosamente in ordine. In tutta questa confusione la cultura alimentare del nostro vivere quotidiano sembra essere diventata estranea a se stessa: l'uomo non è più ciò che mangia, non sa più cosa mangia e neppure perché. Nel libro si parla di tutte le sfaccettature del cibo, ma non solo in quanto oggi si spende quasi di più a seguire le diete che a mangiare.

Se ci si ricorda le visite fatte ad EXPO, sembrava quasi di camminare in un grande Mac Donald
Quale è il significato di cibo.

Ci sono tanti titoli sul cibo ed uno dei più stressanti "si spende più a fare la dieta che a mangiare.
Ci sono delle mistificazioni del cibo.

Prendendo a caso in una libreria i vari titoli dei libri sul cibo e sulle diete che si trovano sullo scaffale si può comprendere quale è il livello di 'mistificazione' al quale siamo arrivati e che fa impressione. Quelli sulle diete per esempio superano in numero e quindi anche in costo i libri di cucina; si elencano a titolo esemplificativo alcuni di questi titoli.

Il libro completo delle diete – Le diete più famose ed efficaci di tutti i tempi – Dieta mediterranea – Indice glicemico – Dieta vegana – Il Minestrone – Anticolesterolo – Antiage – Iperproteica – Dissociata – Macrobiotica – Metabolica – Iposolida – Anticellulite – Antistress – Ipcalorica – Vegetariana – Dieta con Yogurt – Pensa magro – Le sei mosse psicologiche per dimagrire senza dieta – La dieta del digiuno – Perdere peso e prevenire le malattie con la restrizione calorica – E'

facile controllare il peso se sai come farlo – Stress, dieta, consigli e rimedi per vivere al meglio – Guida pratica alla dieta GIFT – La dieta Dukan (2.000.000 di libri venduti) – 5 alimenti a volontà: più ne mangerete più dimagrirete – Le ricette della dieta Dukan – Non riesco a dimagrire – Perdere peso definitivamente – Riprogrammare il tuo codice genetico – Prevenire le malattie – Raggiungere la massima performance fisica – Aumentare l'efficienza alimentare – Come si possono bruciare più grassi guardando la televisione piuttosto che fare esercizio fisico – Stare a dieta fa ingrassare.

A questo punto ci si chiederà: perché mettersi a dieta quando basta solo leggere i titoli dei libri? E pensare che il significato di dieta è “Stile di vita”.

Abbiamo quindi perso il significato del cibo e basta vedere questi chef televisivi che sono ormai diventati delle star e ci vengono propinati a tutte le ore per comprendere che questo fenomeno è un chiaro indicatore di come abbiamo perso il valore del cibo.

Succede poi che alla scadenza di un cibo lo gettiamo via immediatamente perché pensiamo che gli elementi interni ci facciano male.

In Italia poi siamo degli spreconi e quello che gettiamo via a casa a nostra ha un valore che varia tra i 12-14 miliardi di Euro. Inoltre oltre al danno economico si determina anche un danno ambientale, perché tutti questi cibi devono essere smaltiti.

Ci sono poi i problemi dell'obesità che una volta non esistevano; si pensi solo che nel mondo oggi ci sono delle contraddizioni incredibili e che per ogni affamato ci sono 2 persone in sovrappeso/obesi.

Ma cosa è successo, specialmente in Italia? La risposta è che abbiamo perso il buon senso nell'uso del cibo ed una delle cause potrebbe essere la mancanza nella scuola delle sane lezioni di ‘Economia domestica’ che fino agli anni sessanta venivano regolarmente fatte. Quindi insegnare come si apparecchia la tavola, come si acquistano i cibi, come si cucina, come si conservano gli alimenti ed altro ancora. Finite queste attività didattiche di educazione domestica scolastiche si è rotto e si è perso qualche cosa.

Come Rotary si potrebbe avviare un'iniziativa condivisa per portare nelle scuole e rendere partecipativa una sana attività di educazione domestica ed alimentare.

La famiglia oramai non è più in grado di farlo quindi potrebbe diventare un importante service che i Soci del Rotary potrebbe promuovere e gestire; ci vuole però un'azione sistemica con progetti che coinvolgano assieme i ragazzi, la famiglia, i docenti, la scuola.

Ci dobbiamo rieducare a mangiare in modo corretto perché il cibo serve per alimentarci e non dobbiamo sprecarlo.

Il cibo è piacere, è relazione, è convivialità come è stato dimostrato in questa splendida serata.



Allegato.



Jörg e Claudine Schwalm e Gino e Francesca Lunelli
hanno il piacere di offrire agli amici

“Sonate a Tre”

nella splendida cornice di Villa Margon

sabato 18 giugno alle ore 17.00

Dopo il concerto seguirà un brindisi in amicizia

R.S.V.P.: c.chiomento@ferraritrento.it – 0461 972426



Programma

Giuseppe Tartini (1692 – 1770)

Sonata a tre op.VIII/6
Largo Andante – Andante – Presto

Tommaso Albinoni (1674 – 1745)

Sonata a tre op.I/3
Grave – Allegro – Grave – Allegro

J. Sebastian Bach (1685 – 1750)

Triosonate BW 1038
Adagio – Allegro ma non tanto – Adagio e piano –
Allegro moderato

Georg F.Händel (1685 – 1759)

Triosonate op.2 Nr.9
Adagio – Allegro – Andante – Allegro

Musicisti

Jörg Schwalm	Violino
Michael Girardi	Violino
Omar Flavio Careddu	Violoncello
Renzo Vigagni	Clavicembalo