

## Cibo, lavoro ed economia: ripensare l'alimentazione per nutrire la persona

Webinar *Incontri EllePi* - mercoledì 6 ottobre - ore 18:30

La nostra **alimentazione** - anche se spesso non ce ne accorgiamo - **ha un prezzo che va molto al di là di quello che vediamo** sul nostro scontrino quando andiamo a fare la spesa o quando paghiamo un conto al ristorante. Infatti, c'è un costo molto più grande che interessa la **dignità del lavoro**, la **salute dell'ambiente** e la **gestione delle risorse** che diventa determinante se volgiamo lo sguardo al futuro del pianeta.

Secondo un'analisi della FAO, **l'alimentazione è responsabile del 25% dell'impatto che l'uomo ha sull'ambiente**. Un valore superiore a quello del settore industriale e a quello dei trasporti, anche se, nell'opinione comune, ciò non viene percepito. **Cambiamenti climatici, siccità e deforestazione** sono solo alcune delle conseguenze più evidenti; e la situazione non è destinata a migliorare. Come conferma il rapporto delle Nazioni Unite *The World Population Prospects 2019: Highlights*, **nel 2050 la popolazione mondiale raggiungerà i 9,7 miliardi**, per arrivare, entro la fine del secolo, a quasi undici. Ciò significa un notevole **aumento della domanda alimentare** e, al contempo, **dell'impatto ambientale**, conseguenza diretta della crescita della produzione.

Questo scenario si complica ulteriormente se pensiamo alla **costante rincorsa alla massimizzazione del profitto a scapito delle particolarità dei territori e del lavoro delle persone** che, in ogni parte del mondo, si ritrovano all'interno di **un sistema sempre meno equo e sempre più schizofrenico**. È la ricerca del profitto, infatti, a **spingere i salari sempre più in basso** e a rendere conveniente **l'incredibile odissea dei prodotti che finiscono nei nostri piatti**: raccolti in un continente, lavorati e imballati in un altro e, infine, spediti dall'altra parte del mondo per essere consumati. Un processo che, inevitabilmente, lascia emergere **il valore del cibo prodotto da filiere di prossimità, legato alla storia e al lavoro dei territori** e che, per quello che ci riguarda, può essere condensato nella ben nota formula **"made in Italy"**.

Ma accanto alla riflessione su scala "globale", è giusto interrogarsi anche su **nuovi modelli di business e di sostenibilità per le attività della ristorazione** le quali, tra l'altro, stanno subendo un grave contraccolpo economico a causa della crisi legata alla pandemia. Sono molte le esperienze che si trovano in difficoltà, a partire da tutti coloro che - prima ancora del fatturato - **hanno immaginato il lavoro nella ristorazione come uno strumento di sostenibilità e dignità sociale**, soprattutto verso i più fragili. Ecco allora emergere il **legame essenziale che lega l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 - garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo - all'obiettivo numero 8 - lavoro dignitoso e crescita economica** - e che rappresentano **due poli fondamentali da tenere insieme per una crescita economica e sociale capace di nutrire non solo le persone, ma anche il pianeta**.

In che modo, dunque, **costruire nuovi processi produttivi capaci di assicurare a tutti cibo e salari adeguati?** In che modo **ripensare le filiere per ricostruire ad un mercato rispettoso dell'ambiente e davvero equo** nei confronti delle persone? Come **tutelare i territori, il lavoro e i più fragili** in questo processo di rinnovamento della nostra alimentazione?

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI



## Il programma:

ore 18:15 - Accoglienza

ore 18:30 - Introduzione

**a cura di Gabriele Gabrielli - Presidente Fondazione Lavoroperlapersona**

Ideatore, fondatore e presidente della Fondazione Lavoroperlapersona, insegna Organizzazione e gestione delle risorse umane e People Management e Reward all'Università Luiss Guido Carli. Imprenditore, Executive coach e Consulente, ha maturato un'esperienza manageriale di oltre venticinque anni in grandi imprese e gruppi privati e pubblici di differenti settori ricoprendo il ruolo di Direttore Risorse Umane e Organizzazione. Autore di numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative, il suo ultimo libro è *Allenarsi per il futuro. Sfide manageriali del XXI secolo*, FrancoAngeli, 2021

ore 18:45 - Intervengono:

**- Daniele Citeroni Maurizi - chef "Osteria Ophis"**

Nato a San Benedetto del Tronto nel 1978, ancora adolescente impara le ricette della tradizione tra i fornelli di famiglia, coltivando quest'inclinazione alla scuola alberghiera, dove si diploma come chef nel 1995. Finiti gli studi non esita a mettersi in gioco nelle più svariate e dinamiche realtà regionali, dalle quali ricava tecniche e conoscenze sufficienti per realizzare la sua più grande ambizione: aprire un proprio ristorante. Nasce così nel 2000 il progetto Ophis, un'osteria punto di riferimento della zona di Offida in cui la cultura del territorio si sposa armoniosamente con la tecnica e con menù basati su presidi Slow Food, sia locali che nazionali.

**- Emidio Mandozzi - Responsabile Locanda del Terzo Settore "Centimetro Zero"**

Insegnante in pensione, è il responsabile di "Centimetro Zero", la Locanda sociale del Terzo Settore di Spinetoli (AP) in cui l'attività di ristorazione è solo il punto di arrivo di un progetto molto più ampio che intreccia disabilità fisica e mentale, autoproduzione e recupero creativo.

**- Raffaele Maiorano - Responsabile SDGs Confagricoltura**

Classe '82, laureato in Economia alla Luiss con una tesi sulla geopolitica dell'energia nelle Relazioni internazionali. Un passato da giornalista, attento al mondo della comunicazione. È master supervisor del master in agribusiness della Rome Business School e docente di Management dell'Agroalimentare all'Università di Camerino. Dal 2007 è olivicoltore in Calabria e trasforma due blend di olio extravergine di oliva biologico. Dal 2013 al 2019 è stato presidente dei Giovani di Confagricoltura-ANGA e ora è responsabile SDG's per Confagricoltura. Ha scritto il manuale SDG's 4 Business.

**- modera: Riccardo Maiolini - Centro di ricerca EllePi e John Cabot University di Roma**

Centro di Ricerca della Fondazione Lavoroperlapersona. Chair del Dipartimento di Business Administration e Fellow dell'Institute for Entrepreneurship (IFE) della John Cabot University di Roma. È inoltre Executive Coordinator dei programmi di Entrepreneurship - AdVenture Lab - presso la LUISS Business School. È autore di diverse pubblicazioni nell'ambito della social innovation (Co-autore del 1° report italiano sull'innovazione sociale e co-autore dell'indice di misurazione della social innovation premiato dal ICSB (International Council for Small Business)). Da tre anni è organizzatore del JCU Weekend of Startup, uno dei principali hackaton universitari per le startup di Roma. Collabora con la società di advisory LA4G (LUISS Alumni 4 Growth - Club di investitori) dove si occupa della gestione del Deal Flow e della selezione delle startup target. Dal 2015 collabora come consulente e ricercatore presso Coopfond per il progetto Coopstartup.

ore 19:15 - Dibattito

ore 19:30 - Considerazioni finali

**Giuditta Alessandrini**, membro del Segretariato ASviS, è professoressa senior di Pedagogia Sociale e del Lavoro presso il Dipartimento di Scienze della Formazione dell'Università degli Studi

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI





di Roma TRE. È Coordinatrice del Dottorato in “Teoria e Ricerca Educativa e Sociale” presso lo stesso Ateneo. Inoltre, è professoressa straordinaria presso l’Università Mercatorum. Ha svolto numerose ricerche nel campo della formazione degli adulti nelle organizzazioni e della formazione quadri e manageriale. Ha svolto fin dalla metà degli anni novanta attività di formazione e di coordinamento formativo presso alcuni enti e importanti società italiane. Ha pubblicato numerosi volumi e saggi sul tema della pedagogia del lavoro ed educazione degli adulti.

**ore 19:40 - Chiusura**

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI

