

# Rotary

## Club Milano San Babila



### NOTIZIARIO N° 31

8 MAGGIO 2018

## DR. GIULIO ZAFFERRI CIBO BIOLOGICO

*IL MENÙ CHE FA BENE ANCHE ALLA TERRA*

Dopo i saluti di rito a Soci, ospiti ed al relatore, dr. Giulio Zafferrì del RC Milano Scala, il Presidente riferisce sul grande successo ed interesse riscossi dal viaggio in Sicilia. Luigi, poi, ricorda i prossimi appuntamenti ed il successo della quarta sessione del service "Stili di vita, nutrizione e vela", svoltosi a La Maddalena dal 30 giugno al 6 maggio, cui ha preso parte l'am-



co Andrea Camerino.

Il Presidente, infine, accenna al progetto "Spreco Alimentare", promosso da tutti i Distretti italiani. Esso è volto ad educare i bambini delle elementari (e probabilmente delle medie inferiori) ad una maggiore attenzione al corretto utilizzo dei cibi. Invita i Soci che hanno contatti con scuole di tali gradi a parlarne al più presto con il Presidente Incoming, Wolfgang Ruosi, dato che le scuole programmano in questo periodo le attività del prossimo anno scolastico.



Dopo la presentazione di Giulio, fatta dal "bollettinario", il relatore esordisce ricordando gli appuntamenti legati all'alimentazione che si svolgono in questi giorni:

- Tuttofood 06-09 maggio;
- Leading Food Innovation Summit in the World a Fiera MilanoCity, con la partecipazione dell'ex Segretario di Stato USA J.F.Kerry;

→ Coldiretti: presentazione di prodotti tipici al Castello Sforzesco;

→ ed anche la Conferenza di questa sera!  
Qualità degli alimenti significa un mix di qualità propriamente detta, sicurezza ed ambiente. La qualità propriamente detta va valutata in ambito nutrizionale, di origine, igienico-sanitario, ambientale ed etico.

Le sigle della qualità sono DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica tipica), STG (specialità tradizionale garantita), DOC (denominazione di origine controllata) e DOCG (denominazione di origine controllata e garantita).

Come si riconosce un prodotto biologico e di qualità? Sull'etichetta della confezione deve esserci il logo che identifica lo standard in base al quale il prodotto è stato certificato, oppure la sigla di identificazione del Regolamento di riferimento utilizzato. Inoltre, deve essere anche indicato il codice numerico identificativo dell'Organismo di controllo: ad esempio, Bioagricert ha il codice IT BIO 007.

Un prodotto di qualità, comunque, non significa prodotto biologico: questo deve essere basato su obiettivi e principi ideati per minimizzare l'impatto umano nell'ambiente e per permettere al sistema agricolo di operare nel modo più naturale possibile. Alcuni esempi: rotazione delle colture, utilizzo molto limitato di pesticidi e fertilizzanti sintetici, non utilizzo di OGM (organismi geneticamente modificati), uso efficace delle risorse del luogo, scelta di piante ed animali resistenti alle malattie, utilizzo di



pratiche di allevamento appropriate. Gli organismi che certificano la biologicità dei prodotti (Bioagricert è uno di questi) emettono certificati in seguito a controllo da parte di ispettori qualificati. Tali certificati, esaminati da valutatori (Giulio è uno di questi) consentono all'azienda produttrice di acquisire la qualifica.

E' molto importante osservare, ed il concetto è stato ampiamente sottolineato, che una corretta alimentazione ha una duplice influenza: sulla nostra buona salute e sulla salute dell'ambiente.

Questo concetto è esemplificato da un filmato relativo ad una famiglia che, attraverso analisi cliniche, verifica la presenza di pesticidi nel proprio organismo.

Un altro filmato, molto espressivo, che fa particolare leva sul nostro aspetto emozionale, conclude la conferenza. L'interesse dell'argomento e della trattazione è testimoniato dal numero delle domande: e di ciò siamo grati a Giulio ed a Maria Rita che di questa conferenza è stata la promotrice.

*Edoardo Rovida*



### SAVE THE DATE

Martedì 15 Maggio ore 20:00  
HOTEL MANIN - VIA MANIN, 7

INTERCLUB  
RC MILANO SAN BABILA  
RAC MILANO SAN BABILA

PARTECIPANO I SOCI CHE HANNO PRENOTATO

## LO SCANDALO DELLO SPRECO DI CIBO

Secondo un recente studio condotto dalla FAO – intitolato Global Food Losses and Food Waste – ogni anno nel mondo vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo di cui 80% ancora consumabile.

In Europa si sprecano in media 180 kg di cibo pro-capite all'anno. Il triste primato è dell'Olanda con 579 kg, mentre il paese più virtuoso è la Grecia con 44 kg pro-capite.

In Italia 149 kg pro-capite all'anno che secondo la Coldiretti servirebbe a sfamare 44 mio di persone.



**SOCI PRESENTI:** ASCIOTTI Roberto(13+0), BOLZONI Luca(21+0), BRUSCHI Giuseppe(14+0), CACOPARDI Corrado(28+0), CAMERINO Aldo(25+0), CARIBONI Mariella(16+0), CATARINELLA Michele(26+3), CELLA Luigi(30+4), COLUCCI Gianni(16+0), CUTELLÈ Maria Pia(5+0), DE SCALZI Leonardo(18+0), DEVECCHI BELLINI Stefano(13+1), DI RENZO VILLATA Gigliola(26+0), FERRARI Gabriele(7+0), FUNARI Florestano(18+0), GAILLET Anne-Manuelle(13+1), GALBIATI Alvaro(22+0), LEONI Ernesto(21+0), LOCATELLI Paolo(14+0), MAURO Gianfranco(22+0), OSCULATI Giorgio(23+1), PATRONE Paola(20+2), PELLEGRINI Daniele(17+0), PORCARI Carlo(22+0), REGGIORI Alessandro(16+0), ROVETTA Alberto(21+0), ROVIDA Edoardo(28+1), RUOSI Wolfgang(26+1), SURANO Maria Rita(25+1), TEDONE Giuseppe(23+3), TERRUZZI Giovanni(20+1), TOGNON Massimo(13+0), TRITTO Guido(15+0), ZANCAN Giorgio Maria(10+0)

**PERCENTUALE PRESENZE:** 61%

**SOCI GIUSTIFICATI:** BAJ Federico, CAMERINO Andrea, CAPONE Antonio, CHICCOLI Paola, COSTA Riccardo, FIORENTINI Giuseppe, LEONANGELI Stefano, MAIONE Melania, MARNATI Massimo, MARTEGANI Enrico, NESTA Filippo, ORTOLANI Antonio, PARISET Paolo, SANTORO Elena, SIGNORELLI Carlo, VENUTI Gianfranco, VETTESE Antonio, VILLA Dario, ZANOLETTI Ferdinando

**SOCI IN CONGEDO:** BARTALINI, ZIBETTI

**SOCI ONORARI:** Rita BRUNETTI ROVIDA, Carlo FISOGNI

**OSPITI DEL CLUB:** Dr.ssa Alberta Vittoria GIANOTTI

**OSPITI DEI SOCI:** Orietta (ASCIOTTI), Piera (CELLA), Dr.ssa Maria CURRERI (CACOPARDI), Dr. Luigi RIVA (DEVECCHI BELLINI), Prof. Olivier DESCAMPS (DI RENZO VILLATA), Valentina (MAURO), Daniela (OSCOLATI)

**RAC SAN BABILA:** Prospero ASTARITA, Lorenzo AVELLO



## CALENDARIO PROSSIMI EVENTI

Si ricorda che, se non diversamente specificato, per le conviviali, è **obbligatorio** comunicare la propria assenza, la presenza di consorti e di eventuali ospiti  
LA COMUNICAZIONE, PER MOTIVI ORGANIZZATIVI **DEVE AVVENIRE**, PREFERIBILMENTE VIA E-MAIL, **ENTRO LE 12:00 DEL LUNEDÌ PRECEDENTE**

### CLUB

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO, È SEMPRE GRADITA LA PRESENZA DI CONSORTI E OSPITI

**MARTedì 15 MAGGIO 2018 ORE 20:00**

HOTEL MANIN - VIA MANIN, 7

**INTERCLUB CON ROTARACT SAN BABILA**

**DR. WALTER RUFFINONI**

*CEO di NTT DATA Italia*

Futuro e leadership: il mondo di domani tra tecnologia,  
leadership collaborativa e idee ambiziose

**PARTECIPANO I SOCI CHE HANNO PRENOTATO**



**MARTEDÌ 22 MAGGIO 2018 ORE 20:00**

RISTORANTE "SANTA VIRGINIA" - VIA S.MARCO, 5

**CAMINETTO DEI PAST PRESIDENT**

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO GIOVEDÌ 17 MAGGIO**



**MARTEDÌ 29 MAGGIO 2018 ORE 19:30**

CLUB ITACA - VIA A. VOLTA, 7/A (1° PIANO)

**INAUGURAZIONE NUOVA CUCINA DI CLUB ITACA**

*rinnovata grazie al contributo del RC San Babila e alla sovvenzione del Distretto 2041*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO GIOVEDÌ 17 MAGGIO**



**MARTEDÌ 5 GIUGNO 2018 ORE 20:00**

NH PRESIDENT - LARGO AUGUSTO, 10

**ING. GIOVANNI D'ALO'**

Progetto M5

### ROTARACT SAN BABILA

*Per informazioni:*

Chiara Larizza cell. 335-7361074  
email rotaract.sanbabila@gmail.com



web site



facebook



pinterest



youtube



IL ROTARY  
FA LA DIFFERENZA

**Rotary Club Milano San Babila**

c/o Studio Terruzzi - Via della Moscova 10, 20121 Milano

Cell. 334.93.78.99.2 - info@rotarymilanosanbabila.it - www.rotarymilanosanbabila.it

ORARIO SEGRETERIA: dal Lunedì al Giovedì 09:30 - 12:30

RIUNIONI CONVIVALI: Tutti i Martedì ore 20:00 c/o Hotel NH President - Largo Augusto 10 - Milano

**Rotary**  
Gruppo 10 Distretto 2041

