

A Rebibbia il cibo diventa cultura e opportunità

Il cibo come diritto, conoscenza e strumento di riscatto: è questo il filo conduttore dell'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", promosso da CREA e Fondazione Aletheia presso la Casa di Reclusione di Rebibbia. Protagonisti gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni, che hanno animato il dibattito con domande puntuali su alimentazione sana, qualità dei prodotti ed etichette. Un confronto diretto con esperti per fare chiarezza tra marketing aggressivo e nuove frontiere dell'agroalimentare. Al centro, la consapevolezza che scegliere cosa mangiare significa scegliere salute, futuro e inclusione. Un messaggio forte che dal carcere parla a tutta la società.

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
– Ufficio Stampa CREA

Rebibbia, incontro sulla cultura alimentare con gli studenti della sezione carceraria Istituto tecnico agrario Sereni

I ragazzi, dai 21 anni in su, hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare



Si è tenuto a Rebibbia un focus sulla cultura alimentare e le opportunità del cibo **voluto da Crea con Fondazione Aletheia** e rivolto agli studenti della sezione carceraria dell'Istituto tecnico agrario Emilio Sereni. Al centro del dibattito il diritto a un cibo sano, sicuro e di qualità: una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva quando non ingannevole e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo?

Titolo dell'appuntamento «Il nostro cibo, la nostra vita»

A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro «Il nostro cibo, la nostra vita», attraverso l'intervento di **Stefania Ruggeri**, nutrizionista e prima ricercatrice Crea, e **Riccardo Fargione**, direttore della fondazione Aletheia. Gli studenti, dai 21 anni in su, hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a **Maria Chiara Zaganelli**, direttore generale Crea, e a **Dominga Cotarella**, presidente di Campagna Amica.

Fargione: «Il cibo è strumento di inclusione e riscatto»
«Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia, ma soprattutto è uno strumento importantissimo di **inclusione e riscatto** - ha spiegato **Fargione** -. È questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla legge di orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di [nuove opportunità per tutti](#). «La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi- ha affermato **Zaganelli**- ma vuol dire anche garantire che **conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso**. A maggior ragione quando si parla di [cibo e di salute](#), temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come Crea intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare **scelte informate e consapevoli**».

RASSEGNA STAMPA

Crea e Fondazione Aletheia portano a Rebibbia la cultura alimentare

Zaganelli, 'Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli'

ROMA, 21 gennaio 2026, 18:09

Redazione ANSA



ANSA

Parlare di cultura alimentare e di diritto ad un cibo sano, sicuro e di qualità sapendosi orientare tra le promesse di una pubblicità elusiva, quando non ingannevole, e le strategie di un marketing sempre più aggressivo.

E' quello che hanno fatto Crea e Fondazione Aletheia in un incontro nella casa di reclusione di Rebibbia con gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni e Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice Crea e Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto - ha spiegato Fargione - è questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti".

Per Maria Chiara Zaganelli, direttore generale del Crea, "la ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, ma anche garantirne l'accessibilità a tutti, nessuno escluso, a maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, Come Crea - ha concluso - intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa.

Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".

A Rebibbia focus sulla cultura alimentare e le opportunità del cibo

Crea e Fondazione Aletheia incontrano a Roma gli studenti della sezione carceraria Ita

Roma, 21 gen. (askanews) - CREA e Fondazione Aletheia incontrano a Roma, presso la Casa di Reclusione di Rebibbia gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni per parlare di cultura alimentare e di diritto ad un cibo sano, sicuro e di qualità.

Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità?

Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva quando non ingannevole e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato da CREA e Fondazione Aletheia, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

Al centro dell'incontro, informa una nota, gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti.

Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttore Generale CREA e a Dominga Cotarella, presidente Campagna Amica.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto - ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia -. E' questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti".

"La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi- ha affermato Zaganelli- ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".



Crea-Fondazione Aletheia, a Rebibbia focus sulla cultura alimentare e le opportunità del cibo

Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva, quando non ingannevole, e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo?

A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato da CREA e Fondazione Aletheia, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

Al centro dell'incontro gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttrice Generale CREA e a Dominga Cotarella, presidente Campagna Amica.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto – ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia -. E' questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti".

"La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi– ha affermato Maria Chiara Zaganelli– ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".

A Rebibbia focus su cultura alimentare e opportunità del cibo. Con Crea e Fondazione Aletheia



ROMA – Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva, quando non ingannevole, e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro “Il nostro cibo, la nostra vita”, organizzato da CREA e Fondazione Aletheia, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

Al centro dell'incontro gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti.

Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttrice Generale CREA e a Dominga Cotarella, presidente Campagna Amica.

“Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto – ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia -. E’ questo il nuovo volto dell’agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti”.

“La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi– ha affermato Maria Chiara Zaganelli– ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli”.

RASSEGNA STAMPA

A Rebibbia il “diritto al cibo” diventa lezione di economia delle scelte



STAMPA

Il cibo come diritto, ma anche come mercato: è su questa linea di confine che si è svolto alla Casa di Reclusione di Rebibbia l'incontro “Il nostro cibo, la nostra vita”, promosso da CREA e Fondazione Aletheia con gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni. Al centro, una domanda che vale dentro e fuori dal carcere: una dieta sana, equilibrata e di qualità può essere davvero accessibile, oppure resta un costo隐含的 che si paga in informazione, tempo e capacità di orientarsi tra offerte, etichette e promesse pubblicitarie.

A Rebibbia il “diritto al cibo” diventa lezione di economia delle scelte

Il confronto ha messo a fuoco i meccanismi che governano una parte rilevante della filiera agroalimentare: dalla lettura dell'etichetta alle scelte d'acquisto, fino al peso di una pubblicità elusiva quando non ingannevole e alle strategie di un marketing sempre più aggressivo. Un passaggio chiave, perché sposta la cultura alimentare dall'area del “benessere” a quella dell'alfabetizzazione economica: sapere cosa si compra e perché, ridurre l'asimmetria informativa, contenere sprechi e rischi, proteggere salute e bilancio familiare.

A guidare l'incontro sono stati Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice del CREA, e Riccardo Fargione, direttore della Fondazione Aletheia (in foto). Il dibattito, informa la nota, ha toccato anche dossier che dividono consumatori e imprese: dalle TEA alla carne artificiale, fino alla trasparenza delle informazioni in etichetta e alla capacità di distinguere tra qualità reale e narrazione commerciale. Un'agenda che

incrocia innovazione e fiducia, due variabili decisive per la competitività del comparto e per la tenuta del patto tra chi produce e chi acquista, soprattutto quando la tecnologia accelera e il consumatore rischia di restare indietro.

Il punto non è solo “cosa” si mangia, ma “come” si decide: l’accesso al cibo sano passa anche dalla possibilità di comprendere i messaggi, interpretare i dati, riconoscere i processi e difendersi da scorciatoie comunicative. In questo senso, parlare di alimentazione significa parlare di regole, filiere, scelte industriali e di potere contrattuale del cittadino. E significa anche rimettere al centro l’idea che la qualità non può essere un lusso, né una competenza riservata a chi ha più tempo, più istruzione o più risorse.

Nelle conclusioni è emersa con nettezza la dimensione sociale del tema. *“Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto”*, ha dichiarato Riccardo Fargione, collegando il tema alle trasformazioni dell’agricoltura e alle opportunità generate da un approccio multifunzionale: *“È questo il nuovo volto dell’agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti”*.

Sul fronte della ricerca, Maria Chiara Zaganelli, direttrice generale del CREA, ha rimarcato il ruolo pubblico della conoscenza come garanzia di accesso e non come bene per pochi: *“La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi, ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso”*. E ha legato l’obiettivo alla formazione di competenze diffuse: *“Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli”*.

La presenza di Dominga Cotarella, presidente di Campagna Amica, ha rafforzato l’asse tra educazione alimentare e territorio, in una prospettiva che considera il “diritto al cibo” anche come diritto a capire: comprendere le filiere, riconoscere qualità e sicurezza, interpretare correttamente le informazioni. Nel contesto di Rebibbia, il messaggio assume un valore ulteriore: la conoscenza come strumento di autonomia, dunque come capitale individuale che può incidere sulla vita quotidiana e sulle opportunità future.

In un sistema agroalimentare dove la scelta è sempre più condizionata da prezzi, comunicazione e velocità, l’iniziativa rimette in fila una priorità: il cibo non è soltanto consumo, è cittadinanza. E se la qualità diventa un privilegio, allora il mercato non sta funzionando: sta selezionando. Rebibbia, per una mattina, ha ribaltato la prospettiva e ha trasformato un tema quotidiano in una questione pubblica. Perché la libertà, anche a tavola, comincia dalla consapevolezza: sapere scegliere è già un primo riscatto.

La mescolanza

Inclusione e agroalimentare: CREA e Fondazione Aletheia portano la cultura del cibo a Rebibbia

22 Gennaio 2026



Il diritto a un'alimentazione sana e di qualità entra nelle carceri italiane come strumento di riscatto sociale e consapevolezza economica. Si è tenuto oggi a Roma, presso la Casa di Reclusione di Rebibbia, l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato dal CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e dalla Fondazione Aletheia. Al centro del dibattito, il confronto tra gli studenti della sezione carceraria dell'ITA Emilio Sereni e gli esperti del settore su temi cruciali come la sicurezza alimentare, le sofisticazioni del marketing e i nuovi meccanismi del sistema agroalimentare.

La ricerca pubblica come garante di equità sociale

L'iniziativa ha puntato i riflettori sulla necessità di rendere l'innovazione scientifica accessibile a ogni strato della popolazione, superando le barriere dettate dalla condizione di reclusione. Durante la mattinata, gli studenti hanno approfondito dossier caldi come le TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), la carne artificiale e la trasparenza delle etichette, ponendo domande dirette sulla qualità dei prodotti che arrivano sulle tavole dei consumatori.

"La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso", ha dichiarato Maria Chiara

Zaganelli, Direttore Generale del CREA. "A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti devono saper fare scelte informate e consapevoli".

Agricoltura multifunzionale: una leva per il riscatto

Oltre all'aspetto nutrizionale, l'incontro ha esplorato il valore dell'agricoltura come settore capace di generare nuove opportunità occupazionali e di integrazione. Grazie alla Legge di Orientamento, il comparto agricolo italiano sta assumendo un profilo sempre più multifunzionale, diventando un pilastro per l'economia sociale.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto", ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia. "È questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti". All'evento hanno partecipato anche la nutrizionista Stefania Ruggeri (CREA) e Dominga Cotarella, presidente di Campagna Amica, a testimonianza di una sinergia tra istituzioni e mondo produttivo per promuovere una filiera trasparente e inclusiva.

RASSEGNA STAMPA



a Rebibbia focus sulla cultura alimentare e le opportunità del cibo

Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva, quando non ingannevole, e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo?

A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato da CREA e Fondazione Aletheia, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

Al centro dell'incontro gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuale e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttrice Generale CREA e a Dominga Cotarella, presidente Campagna Amica.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto – ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia -. E' questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti".

"La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi– ha affermato Maria Chiara Zaganelli– ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".

A REBIBBIA FOCUS SULLA CULTURA ALIMENTARE E LE OPPORTUNITÀ DEL CIBO

Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva quando non ingannevole e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato da CREA e Fondazione Aletheia, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia.

Al centro dell'incontro gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuale e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttore Generale CREA e a Dominga Cotarella, presidente Campagna Amica.

"Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto - ha spiegato Riccardo Fargione, Direttore della Fondazione Aletheia -. E' questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti".

"La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi – ha affermato Zaganelli- ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come CREA intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".



A Rebibbia 'focus' sulla cultura alimentare e le opportunità del cibo

21 Gennaio 2026

Crea e Fondazione Aletheia incontrano a Roma, presso la Casa di Reclusione situata sulla via Tiburtina gli studenti della sezione carceraria ITA Emilio Sereni.

Una dieta sana, equilibrata e gustosa può davvero essere alla portata di tutti? Cosa occorre sapere per scegliere la qualità? Come orientarsi tra le mille promesse di una pubblicità elusiva, quando non ingannevole, e tra le sofisticate strategie di un marketing sempre più aggressivo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, la nostra vita", organizzato da **Crea e Fondazione Aletheia**, che si è svolto oggi a Roma presso la Casa di Reclusione di Rebibbia e che ha visto gli studenti della sezione carceraria ITA **Emilio Sereni** confrontarsi con **Stefania Ruggeri**, nutrizionista e prima ricercatrice Crea, **Riccardo Fargione**, direttore fondazione Aletheia. Al centro dell'incontro gli studenti (dai 21 anni in su) che hanno sollevato dubbi, posto domande puntuali e chiesto chiarezza sui meccanismi che governano buona parte del sistema agroalimentare, dalle TEA alla carne artificiale fino alle etichette dei prodotti. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a **Maria Chiara Zaganelli**, direttore generale Crea e a **Dominga Cotarella**, presidente Campagna Amica. "Il cibo è una leva straordinaria che coniuga salute, ambiente, economia ma soprattutto è uno strumento importantissimo di inclusione e riscatto – ha spiegato Riccardo Fargione, direttore della Fondazione Aletheia – . E' questo il nuovo volto dell'agricoltura che grazie alla Legge di Orientamento può contare su un approccio multifunzionale fatto di nuove opportunità per tutti". "La ricerca pubblica non significa solo conoscenza e innovazione a servizio della collettività, senza altri interessi– ha affermato **Maria Chiara Zaganelli** – ma vuol dire anche garantire che conoscenza e innovazione siano accessibili a tutti, nessuno escluso. A maggior ragione quando si parla di cibo e di salute, temi imprescindibili, quotidiani e trasversali. Come Crea intendiamo impegnarci per una cultura alimentare e scientifica sempre più diffusa. Tutti, non solo a tavola, devono saper fare scelte informate e consapevoli".