

## NICOLA COLONNA

Di formazione agronomo, laureato presso l'Università di Pisa, lavora in qualità di ricercatore all'ENEA dal 1993 presso il Centro Ricerche Casaccia di Roma. Si è sempre occupato di temi ambientali legati al settore agricolo ed agroalimentare, con particolare riferimento all'uso razionale ed efficiente delle risorse ed all'analisi e alla valutazione degli impatti ambientali connessi alle attività agricole. Lavora in ambito nazionale ed internazionale su progetti di ricerca e di trasferimento delle conoscenze relativamente alla sostenibilità dei sistemi di produzione delle filiere agroalimentari. Attualmente, in qualità di Presidente dell'Associazione Romana dei Laureati in Scienza agrarie e Forestali svolge attività di divulgazione e diffusione sui temi legati all'agricoltura, al cibo ed alle misure di mitigazione ed adattamento ai cambiamenti climatici.

### **Dal grano al pane, tra scienza e tradizione**

*Il pane è l'alimento per eccellenza, quello che non può mancare sulla tavola di ciascuno di noi. E' un simbolo universale e proprio per questo scoprire come lo si produce e lo si consuma è il filo conduttore ideale per raccontare, dal seme alla tavola, la storia, senza troppi tecnicismi, della ricerca genetica ma anche del suolo, dell'acqua e dell'energia necessari a produrlo e degli impatti connessi al semplice gesto del consumo di un boccone di pane. Il pane diviene così il mezzo per parlare di ambiente, delle nostre abitudini e della ricerca, che ci fornisce un alimento spesso bistrattato ma, rivisitando la tradizione alla luce delle attuali conoscenze e materie prime, sempre migliore per la nostra salute e l'ambiente.*