

FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL

Il settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia si sta interrogando da diverso tempo sul concetto di **responsabilità alimentare**.

Negli ultimi anni è cresciuta enormemente la sensibilità e l'attenzione rispetto a quanto sia fragile l'ecosistema di produzione e di consumo sul quale si appoggia la nostra società. Ed è risultato evidentemente sempre più necessario avere un rapporto più consapevole e responsabile verso il ruolo del cibo nell'evoluzione della nostra cultura e della nostra collettività. Uno dei compiti che il settore di Confindustria Brescia si è dato è **proporre una corretta informazione rispetto a queste tematiche e ad altre collaterali legate all'alimentazione, stimolando più livelli della popolazione e utilizzando diversi linguaggi**.

Per questo, con la collaborazione della Fondazione Francesco Soldano, ha pensato a un progetto diviso in due fasi. La prima dedicata agli studenti e alle studentesse delle scuole superiori della Provincia di Brescia: "In Corpore Sano". La seconda, un festival di tre giorni dedicati alla tematica dell'alimentazione, che verrà affrontata con eventi e iniziative, spettacoli e conferenze, aperti a tutta la cittadinanza: il "Food Responsibility Weekend".

"Come settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia abbiamo scelto di essere promotori di una manifestazione sulla responsabilità alimentare perché ci sentiamo a tutti gli effetti responsabili di una corretta informazione intorno a questa tematica, che noi da professionisti trattiamo tutti i giorni ma che tocca trasversalmente la vita di ogni persona. Come Presidente ritengo che il legame con il mondo della scuola sia un tema particolarmente importante e mi interessa svilupparlo e renderlo concreto il più possibile. Le aziende associate possono e devono essere uno sbocco lavorativo per i giovani del nostro territorio, e una approfondita conoscenza tra i due mondi può essere soltanto un elemento positivo per il presente ed il futuro. Abbiamo chiesto alla Fondazione Soldano di rendere concrete queste volontà attraverso la creazione di una manifestazione, perché la grammatica che hanno sviluppato nei confronti delle scuole ha dato numerosi frutti nei loro precedenti progetti, e sono convinta che la scelta di affrontare la sfida creando un programma basato sul lateral thinking sia la soluzione giusta per poter raggiungere il maggior numero di persone. Gli studenti e le studentesse con questa serie di incontri diversi tra loro, e allo stesso modo il pubblico attraverso gli eventi del weekend conclusivo della manifestazione, avranno davvero numerose occasioni di riflessione rispetto ai molteplici aspetti legati alla responsabilità alimentare".

Daniela Grandi
Presidente del settore agroalimentare caseario Confindustria Brescia



La scelta che abbiamo fatto è quella che più strettamente ci rappresenta come Fondazione: essere un punto di contatto tra mondi diversi, favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza e, non ultimo, creare situazioni di condivisione della cultura e della bellezza.

La tematica della responsabilità alimentare è variegata e complessa, nonché estremamente attuale; interpretarla, una sfida entusiasmante, che ci ha permesso di spaziare con la programmazione a seconda dei diversi obiettivi dell'iniziativa. È nato così il Food Responsibility Festival, una manifestazione articolata, ricca, densa, la cui prima edizione andrà da febbraio a maggio 2022, e che sarà realizzato anche almeno i prossimi due anni. Perché oggi possiamo dire che la cultura non si è mai fermata, la pandemia non è riuscita a diminuire la voglia e la passione di lavorare nostra e di tutti i professionisti del settore; e continuerà anche dopo il 2023, senza dubbio anno strategico per una vera svolta dal punto di vista del turismo culturale della nostra città. Ritengo però sia già importante fare delle riflessioni su cosa accadrà o dovremo far accadere dopo questo importante appuntamento per non perdere tutte le opportunità che ci si presenteranno.

Con il Food Responsibility Festival il primo obiettivo, sia per noi che per il settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia, è dare vita a un progetto di Educazione Alimentare che possa al contempo essere anche uno strumento per mettere in contatto i giovani in fase di orientamento con il mondo del lavoro. A questa necessità specifica rispondono i progetti "In Corpore Sano" e "Tasting the future", che partono dalla positiva esperienza di "Camp Now! Allena i tuoi sogni", l'iniziativa della Fondazione Soldano iniziata a ottobre 2020 e che ha visto nel corso di questo anno e mezzo di attività il coinvolgimento di circa 30 scuole della Provincia di Brescia con un bacino di utenza di 30.000 studenti.

L'altro obiettivo è creare un'occasione di riflessione su diversi temi connessi con l'alimentazione e la natura, utilizzando la grammatica che fa parte della nostra storia più che ventennale di produttori culturali: quella dell'arte. È in quest'ottica che è nato il "Food Responsibility Weekend", in programma a fine maggio, a Brescia, e che miscelerà tra loro iniziative artistiche diverse, pubblici diversi e spazi diversi, una vera e propria festa diffusa. Non può mancare un evento virtuale, il "Cure Contest - contest della cucina responsabile", a cui chiunque potrà partecipare e che vuole stimolare la gente non solo ad essere protagonista ma anche a riflettere su alcune parole chiave che verranno trattate durante il Festival. Moltissimi sono gli spunti che nasceranno nel corso di questi mesi e che speriamo di poter trasmettere al maggior numero di persone attraverso la nostra cifra stilistica, basata da sempre sui cinque parametri della creatività: seguire una regola, varcare i confini, cambiare le coordinate, usare idee che viaggiano, scrivere e riscrivere una storia.

**Daniele Alberti,
Presidente Fondazione Francesco Soldano**



IL PROGRAMMA

Una panoramica sui vari format in cui si articola il Festival



Fare, Saper fare, Saper far fare, Far sapere
... Saper mangiare!

progetto di EduA (EDUcazione Alimentare) per le scuole superiori della
Provincia di Brescia

In corpore sano è un progetto destinato alle scuole superiori della provincia di Brescia dedicato alle potenzialità e risorse dell'alimentazione nelle sue molteplici sfaccettature; l'obiettivo, fornire stimoli e suggestioni che possano aiutare i giovani a riflettere e a sapersi porre con consapevolezza e senso critico di fronte alle questioni di grande attualità legate all'alimentazione, facendo scaturire curiosità e domande all'interno di spazi di confronto con grandi esperti del settore.

GLI OBIETTIVI

Il progetto ***In corpore sano*** prevede una programmazione organica che si snoda su un arco temporale di quattro mesi, da febbraio a maggio 2022. **Cinque realtà, testimoni di diverse aree della contemporaneità, saranno guidate dalla Fondazione in un dialogo intorno alle parole chiave legate alla tematica generale del progetto, offrendo ai ragazzi sguardi complementari sulle questioni di grande attualità individuate come assi portanti del progetto stesso.**

GLI INCONTRI, LE AREE TEMATICHE, I PROTAGONISTI

24 febbraio 2022, ore 11

SOSTENIBILITÀ | Spreco alimentare

Last Minute Market. LMM nasce per affiancare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata nel recupero delle eccedenze alimentari. Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati ad altre tipologie di beni non alimentari (es. farmaci), e grazie al pacchetto di servizi sempre più innovativo (es: educazione, formazione, comunicazione), si occupano di prevenzione delle perdite e degli sprechi a 360°. Tutti i servizi sono pensati per integrarsi perfettamente con le attività di Responsabilità Sociale dei loro clienti e partner. Prevenire e ridurre i rifiuti, le perdite e gli sprechi, consente di realizzare azioni ad alto valore sociale e per tutti gli stakeholder coinvolti.

29 marzo 2022, ore 11

ESSERE E APPARIRE | I disturbi del comportamento alimentare

Hangry Butterflies di Maruska Albertazzi. Maruska Albertazzi ha 43 anni, è mamma di due figli piccoli, giornalista, sceneggiatrice, autrice tv e regista. Oltre che ex anoressica. Adesso che è riuscita a lasciarsi alle spalle la malattia, incontra le ragazze che, invece, stanno ancora cercando di combatterla, e sul suo profilo @maruskaalbertazzi organizza dirette Instagram con medici ed esperti per rispondere alle domande più frequenti e fornire un primo supporto. Ha creato quella rete di primo soccorso psicologico che tanto le sarebbe servita quando era lei a lottare contro i disturbi del comportamento alimentare. E ha girato un documentario, Hangry Butterflies, in cui, insieme alle ragazze che incontra, illustra il suo progetto e spiega che, dalla malattia, si può guarire.

8 aprile 2022, ore 11

TECNOLOGIA E ALIMENTAZIONE | Food packaging

Università degli studi di scienze gastronomiche Pollenzo. Con il food delivery in continua crescita (+ 56% per un fatturato di 1,4 miliardi di euro, secondo l'Osservatorio B2c Netcomm - School of Management del Politecnico di Milano), il food packaging diventa sempre più rilevante nell'impronta ambientale del food system: è pertanto fondamentale che i contenitori delle pietanze che raggiungono le nostre case siano progettati e concepiti per essere sostenibili. L'Università Gastronomica di Pollenzo e Comieco (Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli imballaggi a base cellulosica) stanno da anni collaborando a una ricerca che rifletta su nuovi modelli alimentari sostenibili.

28 aprile 2022, ore 11

RESPONSABILITÀ ALIMENTARE | Cibo come prevenzione

Fondazione Gruppo San Donato. Mangiamo troppo cibo di bassa qualità e ci muoviamo sempre meno. L'energia che ingeriamo quotidianamente è spesso povera a livello nutrizionale, ricca invece di zuccheri semplici e grassi, e la nostra vita è sempre più sedentaria. È necessaria una nuova educazione, che ci insegni e ci stimoli ad uno stile di vita corretto. Il Progetto EAT Alimentazione Sostenibile, nasce proprio per focalizzare l'attenzione sul tema dell'alimentazione sostenibile, sia per l'organismo che per l'ambiente. La Fondazione del Gruppo San Donato è così entrata nelle scuole, per parlare ai ragazzi nei luoghi dell'apprendimento. La corretta alimentazione si impara in età giovanile, e i ragazzi sono spesso influenzati da modelli sbagliati che possono portare anche ad obesità e sovrappeso, costituendo una vera minaccia per la salute.

23 maggio 2022, ore 11

INNOVAZIONE E TERRITORIO | Food delivery

Gorillas. È una nuova rivoluzione del delivery che punta tutto su sostenibilità e riduzione delle distanze, quella che Gorillas porta in Italia. A differenza dei delivery più tradizionali, la proposta dell'app si basa su una rete di micro centri di distribuzione di quartiere, in cui lavorano solamente biker e dark store associate regolarmente assunti. Gli utenti italiani, sfogliando il menù dell'app, possono scegliere tra più di mille prodotti e ricevere tutto quanto entro 10 minuti. A casa, ma anche da amici o al parco, purché ci si trovi all'interno dell'area coperta dal servizio. La consegna viene effettuata dai biker di Gorillas rigorosamente a bordo di biciclette elettriche, a un costo fisso di 1,80 euro.



Foundation
Gruppo San Donato

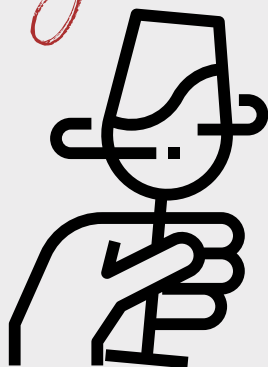


Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Restor than you

tasting the future



Sempre nell'ambito di un progetto di Educazione, il Food Responsibility Festival farà da bridge tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro.

Il settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia aprirà le porte di alcune aziende associate ai ragazzi delle scuole superiori. Allo stesso tempo, i rappresentanti del settore saranno invitati a visitare gli spazi e conoscere le qualità e le potenzialità degli istituti della provincia .

L'obiettivo di questo progetto è di dare spazio all'esperienza diretta, che in questi ultimi anni ha dovuto lasciare il posto sempre più alle esperienze a distanza, favorendo un dialogo fra gli stakeholders del territorio e gli studenti prossimi ad entrare nel mondo del lavoro.

Una vera e propria degustazione del futuro!



Non poteva mancare il progetto social.

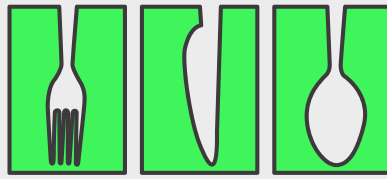
Sulla pagina instagram ufficiale del Food Responsibility Festival verrà lanciato il **CONTEST DELLA CUCINA RESPONSABILE**.

I ragazzi delle scuole partecipanti, ma anche a tutti coloro che volessero partecipare, potranno inviare la foto di ricette ideate secondo le tematiche chiave del Festival:

- una ricetta antispreco
- una ricetta essere o apparire
- una ricetta inscatolata
- una ricetta sana
- una ricetta delivery

Le foto delle ricette più geniali, fantasiose, creative verranno postate sulla pagina instagram del Festival e gli autori avranno un posto assicurato agli eventi del Food Responsibility Weekend!

Alcuni suggerimenti su come realizzare le ricette? Cinque professionisti del settore (chef e ristoratori della città) intervengono con idee, stimoli e suggestioni creative...



FOOD RESPONSIBILITY WEEKEND

27 - 28 - 29 MAGGIO 2022

Il percorso educativo per le scuole terminerà con un weekend di iniziative dedicate alla tematica della responsabilità alimentare aperte al grande pubblico. **Numerosi eventi di divulgazione scientifica, conferenze, performance, spettacoli, mostre fotografiche, installazioni legate al tema dell'alimentazione trasformeranno alcuni luoghi emblematici della città e della provincia in spazi di incontro, dibattito, apprendimento e divertimento.**

L'iniziativa vuole affrontare e approfondire in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo, dando spazio ai professionisti del settore e al loro lavoro.

Il Food Responsibility Weekend, oltre ad offrire agli operatori del settore un'imperdibile occasione di aggiornamento e condivisione di informazioni ed esperienze, è una manifestazione nata per soddisfare un pubblico di curiosi di tutte le età che vuole conoscere da vicino e sperimentare l'innovazione, le storie e le sfide di cui il cibo e il settore agroalimentare sono portatori. Un luogo di confronto, divertimento, formazione e interazione dove, attraverso il cibo, scoprire e percepire il futuro che ci aspetta. Il programma completo e tutti i dettagli a riguardo saranno illustrati prossimamente.



www.confindustriabrescia.it
www.fondazionesoldano.com

LA FONDAZIONE

La Fondazione Francesco Soldano è un soggetto non profit privato e giuridicamente riconosciuto con decreto n.582 della Regione Lombardia, che non ha finalità di lucro e persegue scopi di utilità sociale e promozione dello sviluppo sociale, culturale ed economico del territorio. La Fondazione realizza numerose manifestazioni ed iniziative aventi come scopo comune il dialogo tra il mondo della cultura e il mondo del lavoro. Così l'arte e la bellezza, ma anche la divulgazione di nozioni e di storie che hanno reso grande il nostro territorio, si intersecano in progetti destinati principalmente ai giovani delle scuole e delle parrocchie, e, in occasione del Festival LeXGiornate, al folto pubblico che lo segue.

La Fondazione Francesco Soldano opera con l'obiettivo di migliorare le condizioni di accesso alla cultura, nella piena convinzione che essa sia alla base del progresso della società. Sostiene progetti propri, realizzati in partenariato con enti pubblici e organizzazioni del Terzo Settore, e progetti di terzi, selezionati principalmente nell'area di intervento educazione e formazione e arte e cultura. L'attività istituzionale ha lo scopo di individuare i bisogni emergenti della comunità, cercare soluzioni a problemi irrisolti e avviare interventi innovativi in particolare nell'ambito educativo e sociale, utilizzando la cultura come vettore per innescare meccanismi virtuosi.