

Speciale

FONDAZIONE SOLDANO

By ATHESIS STUDIO



CONFINDUSTRIA BRESCIA

Oltre 200 classi nel progetto

Articolata in diversi step, la rassegna entrerà nel vivo il 24 febbraio con una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia (oltre 200 le classi che hanno aderito) per poi culminare a fine maggio, dal 27 al 29, in una tre giorni di eventi aperti al pubblico e contestualizzati in alcuni dei luoghi simbolici della città, tra conferenze, performance, spettacoli, mostre fotografiche, dibattiti, installazioni e molto altro.

Food Responsibility Festival. Confindustria Brescia e Fondazione Soldano daranno vita all'inedito progetto

Cibo e **sostenibilità**: i giovani al centro

Alimentazione, sostenibilità, nuove generazioni: traiettorie concentriche per una riflessione ad ampio spettro su temi straordinariamente attuali, oggi più che mai, alla luce del particolare momento che stiamo vivendo e della nuova consapevolezza che caratterizzerà le sfide del presente e del futuro. Attorno a questi presupposti, rispondendo alla sollecitazione lanciata dal settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, grazie all'interazione e al dialogo proattivo sviluppato con la Fondazione Soldano ha preso forma la prima edizione del "Food Responsibility Festival", nuovo progetto dedicato appunto al tema dell'alimentazione, interpretato nelle sue molteplici potenzialità, risorse e sfaccettature.

Nello specifico, questa prima parte del Festival ruoterà attorno al format "In corpo sano", il cui obiettivo è fornire stimoli e suggestioni che possano aiutare i giovani a riflettere e a sapersi porre con senso critico di fronte al tema, facendo scaturire curiosità e domande: cinque realtà di profilo nazionale, testimoni di diverse aree della contemporaneità, guidate dalla Fondazione presieduta da Daniele Alberti in un dialogo di ampie vedute intorno alle parole chiave del progetto, interpretate con un approccio trasversale e multidisciplinare; in particolare, in concomitanza con la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, proprio "sostenibilità e spreco alimentare" saranno al centro del primo appuntamento che vedrà protagonista Last Minute Market, realtà nata per affiancare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata nel recupero delle eccedenze. "Prevenire e ridurre i rifiuti, le perdite e gli sprechi consentendo di realizzare azioni ad alto valore sociale e per tutti gli stakeholder coinvolti" osserva Matteo Guidi, socio fondatore di LMM. "In questo senso, lavorare, parlare e sensibilizzare le fasce più giovani assume sempre di più una valenza, dalla quale oggi non si può prescindere".



Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano



Daniela Grandi, Confindustria Brescia



Alimentazione etica: potenzialità e risorse, una sfida per il futuro del pianeta

re". Ne è convinta Daniela Grandi, presidente del Settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia. "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 necessario avere un rapporto più consapevole e responsabile verso il ruolo del cibo nell'evoluzione della nostra cultura e della nostra collettività. Abbiamo chiesto alla Fondazione Soldano di rendere concrete queste volontà attraverso la creazione di una manifestazione che interpretasse tali intenti, perché la grammatica che hanno sviluppato nei confronti delle scuole ha dato numerosi frutti nei loro precedenti progetti. E sono certa che la scelta di affrontare la sfida creando un programma ba-

sato sul lateral thinking sia la soluzione giusta per poter raggiungere il maggior numero di persone, nel modo più efficace, utile e innovativo possibile, creando relazioni costruttive fra tanti mondi". In sintonia l'analisi di Alberti. "La scelta che abbiamo fatto ci rappresenta in quanto Fondazione: favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza, creare

situazioni di condivisione della cultura e della bellezza. Partendo dalla positiva esperienza di "Camp Now! Allena i tuoi sogni", l'iniziativa della Fondazione iniziata a ottobre 2020 e che ha intercettato un bacino di utenza di 30mila studenti, il "Food Responsibility Festival" ha come primo obiettivo 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; l'altro obiettivo è creare un'occasione di riflessione su diversi temi connessi con l'alimentazione e la natura, utilizzando i linguaggi che fanno parte della nostra storia: quelli dell'arte e della creatività, che caratterizzeranno il Festival in programma a maggio, un'ideale anteprima della prossima edizione di LeXGiornate".

**Sensibilizzare
le nuove generazioni
nella riduzione
degli sprechi: un atto
di consapevolezza**

Cucina responsabile. Con Stefano Cerveni

Un "Cure Contest" con un'anima **social**



Lo chef stellato Stefano Cerveni

Dinamico, interattivo, contemporaneo, il progetto avrà anche un forte ascendente social, attraverso il contest della cucina responsabile

lanciato sulla pagina instagram ufficiale del Food Responsibility Festival: i ragazzi delle scuole partecipanti (ma anche appassionati e curiosi) potranno

inviare la foto di ricette ideate secondo i temi chiave del Festival, quelle più geniali e fantasiose verranno postate sulla pagina instagram del Festival e gli autori avranno anche la possibilità di affiancare personalmente lo chef durante un servizio in cucina. A fornire idee, stimoli e suggestioni creative saranno - mensilmente - cinque grandi professionisti del settore, cominciando da Stefano Cerveni, celebre chef stellato del ristorante "Due Colombe" di Erbusco in Franciacorta. "Sostenibilità non è più solo una filosofia ma una ragione di vita nonché una grande opportunità: opportunità di sfruttare ogni parte di una grande materia prima e incentivare quindi la creatività ma anche sostenere la filiera, promuovere la tipicità, il prodotto prezioso anche se povero lavorando con attenzione all'ambiente per guadagnarne un importante valore aggiunto in termini di freschezza e sapore. Un cuoco non può cucinare senza prodotti straordinari e un piccolo produttore senza un cuoco rischia di morire: è una questione di reciprocità".

Per il contest come ricetta anti-spreco Cerveni proporrà Insalata di pollo bio, sarde essiccate di Montisola, salsa verde e pop corn di pollo. "Usa un pollo nostrano bollito e sfilacciato, di cui viene utilizzata ogni parte, dalla carne alla pelle passando per le ossa, con cui faccio il brodo. Anche le sarde le sfrutto interamente, così come il prezzemolo, di cui utilizzo, oltre alle foglie, sia i gambi che i fiori. E' un piatto affascinante, al quale sono molto legato".

I dati. Numeri che impongono un cambio di passo

Attorno allo spreco di cibo una riflessione **collettiva**



Mauro Esposto, Confindustria Brescia

I dati (FAO) parlano chiaro: "Ogni anno nel mondo vengono prodotti 3,9 miliardi di tonnellate di cibo. Di questi, 1,3 miliardi vengono sprecati. Ossia quattro volte la quantità necessaria per sfamare all'incirca 800 milioni di persone che oggi sono denutrite". Appare evidente, dal quadro traccia-

to da Mauro Esposto, consigliere del Settore Agroalimentare-Caseario di Confindustria quanto oggi il tema della sostenibilità e della responsabilità alimentare appaia sempre più centrale e d'estrema attualità. In particolare, come fa notare lo stesso Esposto, visto che di questo spreco il 34% viene prodotto dall'industria ma ben il 61% viene invece prodotto "in casa". Uno spreco che nel 2021 complessivamente si è attestato a quota 1 miliardo e 866mila tonnellate, per un costo totale di 7 miliardi e 400 milioni di euro, numeri ingenti e allarmanti, che testimoniano come sia necessaria una riflessione collettiva. Partendo proprio dall'educazione e dalla sensibilizzazione delle nuove generazioni i cittadini di domani, che possono davvero fare la differenza".

"Ricordo anche che nella mia famiglia era abitudine non 'iniziare' un pane nuovo prima di aver finito quello già iniziato. L'esempio è chiaramente calzante per capire che ogni giorno, anche nel nostro piccolo, possiamo fare grandi cose".

Non meno, il cambio di passo riguarda anche le imprese ad ogni livello. Tra le priorità ci sono punti da non trascurare: "Ridurre gli sprechi dovuti a difformità estetiche, per etichettatura difforme, mancato recupero di prodotti prossimi alla scadenza e di prodotti difettati attraverso la loro destinazione a enti specializzati che li possono veicolare agli indigenti. Da tempo - conclude Esposto - l'industria si sta muovendo anche in questa direzione assumendo dei protocolli che soddisfino tali esigenze".