

PROGETTO FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL, VIA AGLI INCONTRI

Sostenibilità

■ Nuove sfide, nuovi orizzonti, nuovi progetti. Al centro, temi di straordinaria attualità legati all'alimentazione e alla sostenibilità, con un focus specifico dedicato alle nuove generazioni, là dove il grande cambiamento è possibile. 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.

In corpore sano. Articolata in diversi format, 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 al progetto) 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, spettacoli e percorsi tematici. Nel dettaglio, questa prima parte del

Festival s'intitola «In corpore sano» e ha come obiettivo 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 all'interno di spazi di confronto con grandi esperti del settore: 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 è celebrata il 5

Via agli incontri degli studenti con gli esperti, poi a maggio tre giornate aperte al pubblico

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 alimentari. «Prevenire e ridurre i rifiuti, le perdite e gli sprechi consente 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 valen-

za fondamentale, dalla quale oggi non si può prescindere: una sfida entusiasmante, ma anche un'assunzione di responsabilità collettiva». È quanto sostiene anche Daniela Grandi, presidente del Settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia.

Il messaggio. «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 basato 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: «Partendo dalla positiva esperienza di "Camp Now! Al lena i tuoi sogni", l'iniziativa della Fondazione iniziata a ot-



Il cibo è cultura. Debutta il progetto di Confindustria Brescia e Fondazione Soldano



Fondazione Soldano. Il presidente Alberti



Confindustria Brescia. Daniela Grandi

tobre 2020 e che ha intercettato 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 del-

PER SAPERNE DI PIÙ

Alimentazione. Rispondendo alla sollecitazione lanciata dal settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, la Fondazione Soldano propone il «Food Responsibility Festival», nuovo progetto dedicato al tema dell'alimentazione nelle sue molteplici potenzialità, risorse e sfaccettature.

la nostra storia più che ventennale di produttori culturali: quelli dell'arte e della creatività, della sperimentazione e della contaminazione, che caratterizzeranno il Festival di maggio, un'ideale anteprima della prossima edizione de LeXGiornate... La scelta ci rappresenta in quanto Fondazione: favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza, creare situazioni di condivisione della cultura e della bellezza». //

«Cure contest» su Instagram, con chef Cerveni

Il concorso



Stellato. Cerveni del Due Colombe

■ Un'opportunità, da cogliere via social, per vivere l'esperienza immersiva di lavorare fianco a fianco di grandi chef stellati, nel loro ristorante, durante il momento del servizio: è quanto permetterà il «Cure Contest» lanciato sulla pagina Instagram ufficiale del Food Responsibility Festival, estensione interattiva e contemporanea del progetto, dedicata alla cucina responsabile. Ovvero, quella gustosa, innovativa e soprattutto a «spreco zero»: i ragazzi delle scuole partecipanti (ma anche appassionati e curiosi) potranno infatti 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 più ispirati potranno spin-

gersi un passo oltre. Verso le cucine stellate appunto... A fornire idee, stimoli e suggestioni creative saranno - mensilmente - cinque professionisti del settore; cominciando da Stefano Cerveni, chef del ristorante «Due Colombe» di Erbusco, una luminosissima stella Michelin.

La testimonianza. «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 - prosegue - non può cucinare senza prodotti straordinari e un piccolo produttore senza un cuoco rischia di morire: è una questione di reciprocità, una linea di pensiero che porto avanti sia al Due Colombe che con l'associazione Cibo di Mezzo, di cui sono presidente». //

Esposto: «Ridurre gli sprechi per fare la differenza»

Responsabilità



Confindustria. Mauro Esposito

■ «Ricordo che nella mia famiglia era abitudine non "iniziare" un pane nuovo prima di finire quello già iniziato... l'esempio è calzante per capire che ogni giorno, anche nel nostro piccolo, possiamo fare grandi cose». Oggi più che mai. Del resto i numeri (Fao) parlano chiaro e impongono una riflessione collettiva: «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 tracciato da Mauro Esposito, consigliere del Settore Agroalimentare-Caseario di Confindustria Brescia, quanto oggi il

tema della sostenibilità (e della responsabilità alimentare) appaia sempre più centrale e d'estrema attualità. In particolare, come fa notare Esposito, 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 866 mila 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». Non meno, il cambio di passo riguarda anche le imprese. Tra le priorità: «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. L'industria si sta muovendo in questa direzione assumendo protocolli». //