

# BRESCIATODAY

ALIMENTAZIONE

## Il cibo è cultura, la cultura del cibo: in città (e non solo) il Food Responsibility Weekend

Prima i ragazzi, ora (anche) gli adulti: dal 27 al 29 maggio il primo Food Responsibility Weekend



A Brescia si esibirà il Food Ensemble - Foto da Facebook

**E'** l'ultimo atto del “[Food Responsibility Festival](#)”, ovvero la cultura del cibo spiegata ai ragazzi: con “In corpore sano” sono stati allestiti (ed è stato un successo) una serie di incontri, virtuali e in presenza, che negli ultimi mesi hanno coinvolto più di 200 scuole e 6mila studenti. Annunciato, atteso, in arrivo: a fine mese sarà la volta del “Food Responsibility Weekend”, una tre giorni (dal 27 al 29 maggio) non più per i soli studenti ma estesa a cittadini, curiosi, interessati, fatta di concerti, conferenze, performance, spettacoli, laboratori, percorsi e perché no, qualche assaggio qua e là. Una sorta di ideale spin-off in attesa della prossima edizione del Festival LeXGiornate, in programma a settembre.

## Il Food Responsibility Festival

“La prima parte del progetto è stata davvero una bellissima esperienza, una festa – spiega Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano che insieme a Confindustria Brescia tesse le fila del progetto – in cui parole chiave come spreco, packaging, [alimentazione](#) e salute sono diventate parte integrante di uno strumento didattico a disposizione di studenti e insegnanti. Al di là dei numeri – come detto: più di 200 scuole e 6mila ragazzi, ndr – il successo è dato dall'interesse: i relatori spiegavano, i ragazzi ascoltavano, e poi al termine sono arrivate più di 300 domande per incontro”.

Il “Food Weekend” si avvicina, ma non solo. “A maggio, finalmente – continua Alberti – insieme a Confindustria con *Tasting the Future* porteremo professori e studenti nelle aziende, quelle che amiamo definire le cattedrali del saper fare. Sarà un importante scambio di energie, stavolta in presenza, un dialogo tra [scuola](#) e lavoro, in un momento in cui è la scuola stessa che cerca nuove grammatiche per parlare con il mondo dell'industria. I nostri ragazzi non sono soltanto il nostro futuro, sono anche il nostro presente”.

## Il programma del weekend

Il Food Responsibility Weekend si articola in tre giornate itineranti. Inaugurato il 27 maggio alle 11 (online) con le premiazioni del Cure Contest, il contest della “cucina responsabile” con ricette arrivate da ogni dove e create seguendo le tematiche chiave del festival (una ricetta antispreco, un'altra “essere e apparire”, una ricetta “inscatolata”, una ricetta sana, una ricetta delivery): coinvolti anche 5 chef stellati (Stefano Cervenì, Andrea Mainardi, Augusto Valzelli, Gionata Bignotti e Massimo Fezzardi). Lo stesso giorno conferenza di Telmo Pievani all'Auditorium San Barnaba a Brescia, alle 18, e in serata (alle 21) il concerto “L'anno che verrà” con Peppe Servillo, Natalio Mangalavite e Javier Giroto, negli spazi dello stabilimento Acqua Castello di Vallio Terme.

Sabato 28 si comincia la mattina alle 9 con Agrilab, laboratori per bambini a cura dell'Accademia Symposium di Rodengo Saiano. Alle 17 Eliana Liotta presenterà il suo libro “Il cibo che ci salverà” all'Hotel Vittoria di Brescia, alle 18.30 show cooking in musica del Food Ensemble (il primo concerto “che puoi mangiare”), alle 21 lo spettacolo “6°” di e con Giobbe Covatta, all'Auditorium San Barnaba. Domenica 29,

gran finale: alle 10 “Contatti con la natura”, una passeggiata nell'orto-giardino di Vallio Terme in collaborazione con Acqua Castello e i “Paladini del territorio” di Fondazione Una.

### **"Tasting the Future"**

“Siamo sulla strada giusta – il commento di Daniela Grandi, presidente del settore agroalimentare e caseario di Confindustria Brescia – e il prossimo anno cercheremo di coinvolgere altre scuole e altri attori. Obiettivo raggiunto: far conoscere agli studenti il mondo alimentare con le sue varie sfaccettature, portare stimoli e suggestioni, dar loro (come settore) strumenti per affrontare le scelte del futuro”.

Già fissato anche il calendario di “Tasting the Future”, testare e assaporare il futuro. Le scuole in visita alle aziende: il 10 maggio l'Istituto Pascal-Mazzolari di Manerbio e Verolanuova alla Goldenfood; giovedì 12 l'Istituto alberghiero De Medici di Gardone Riviera e Desenzano e lunedì 16 il Pastori di Brescia alla Ambrosi; mercoledì 18 l'istituto Dandolo di Orzivecchi all'Acqua Castello; giovedì 19 l'Accademia Symposium di Rodengo Saiano alla Monteverde; il 25 maggio il Liceo Bagatta alla Berlucchi.

© Riproduzione riservata