

Speciale

FONDAZIONE SOLDANO

By **ATHESIS STUDIO**



UN FORMAT PER GLI STUDENTI

Sono state coinvolte **200 classi bresciane**

Articolato in diversi format, il Food Responsibility Festival ha proposto in questi mesi una serie di incontri tematici in streaming dedicati proprio agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia: sono state oltre duecento le classi che hanno aderito al progetto, per un totale di circa seimila studenti intercettati e coinvolti nei vari appuntamenti e progetti collaterali. Numeri molto importanti.

L'appuntamento. Dal 27 al 29 maggio una lunga serie di eventi organizzati non solo nel centro storico di Brescia ma anche online

Ecco il **Food Responsibility Weekend**

27 MAGGIO	28 MAGGIO	29 MAGGIO
11:00 Premiazione CURE CONTEST - evento online		
18:00 TELMO PIEVANI - Auditorium San Barnaba		
21:00 "L'anno che verrà" concerto di PEPPE SERVILLO, NATALIO MANGALAVITE e JAVIER GIROTTO - Acqua Castello di Vallio Terme		
9:00 " AGRILAB " Laboratori per bambini - Accademia Symposium Rodengo Saiano		
17:00 ELIANA LIOTTA - Presentazione del libro "Il cibo che ci salverà" Hotel Vittoria		
18:30 FOOD ENSEMBLE - Show Cooking - Hotel Vittoria		
21:00 GIOBBE COVATTA - Spettacolo "6°" - Auditorium San Barnaba		
		10:00 CONTATTI CON LA NATURA - Passeggiata nell'Orto Giardino di Vallio Terme in collaborazione con Acqua Castello e "Paladini del territorio" di Fondazione UNA

Concerti, conferenze, performance, spettacoli, eventi di divulgazione, laboratori per bambini, percorsi nella natura e appuntamenti collaterali legati al tema dell'alimentazione trasformeranno alcuni luoghi emblematici della città e della provincia in spazi di incontro, dibattito, apprendimento e divertimento: un ideale spin-off in attesa della prossima edizione proprio del Festival LeXGiornate, in programma a settembre.

Dopo aver intercettato 200 classi delle scuole superiori bresciane, per un totale di circa 6000 studenti, con il format "In corpore sano" durante il quale gli studenti hanno conosciuto e dialogato con cinque realtà leader a livello nazionale

di altrettanti aspetti del mondo dell'alimentazione per un totale di dieci incontri, la prima edizione del "Food Responsibility Festival" - progetto sviluppato grazie alla collaborazione tra il settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, presieduto da Daniela Grandi, e la Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti - dal 27 al 29 maggio vivrà il suo culmine durante un lungo fine settimana in cui il tema della responsabilità alimentare incontrerà il grande pubblico, con l'obiettivo di "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". Paralleli e al tempo stesso concentrati, i binari entro cui si articolerà il FRW, che vedrà fra gli ospiti protagonisti Telmo Pievani, Peppe Servillo e Giobbe Covatta: grandi artisti ma anche un grande lavoro sul territorio, in cui realtà di diversa natura si troveranno a collaborare unite dal dell'alimentazione. L'azienda Acqua Castello, ad esempio, aprirà i magici spazi dello stabilimento di Vallio Terme dedicato all'imbottigliamento per un concerto che ridarà il via alla splendida tradizione degli spettacoli nelle cattedrali industriali propria del Festival LeXGiornate, interrotta gli scorsi due anni a causa della pandemia; l'Accademia Symposium - Acca-

demia di formazione agroalimentare e turistica in Franciacorta - dopo aver partecipato agli incontri di "In Corpore Sano", sarà protagonista dei laboratori per bambini Agrilab, il laboratorio creativo a contatto con la natura. Proseguirà anche la collaborazione con la Gruppo San Donato Foundation, attraverso la presentazione de "Il cibo che ci salverà" di Eliana Liotta, un libro che dimostra senza timori di smentita quanto sia indispensabile una svolta ecologica a tavola per aiutare la terra e la salute.

Ad eccezione del laboratorio, tutti gli eventi sono a ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria su www.fondazioneunsoldano.com.



Telmo Pievani



La cura nell'approccio al cibo è un fattore fondamentale

L'intervento. Daniela Grandi pone l'accento sulla vera mission della manifestazione

Il tema del **cibo** tra benessere e sostenibilità

"Gli obiettivi del Food Responsibility Festival sono principalmente due: il primo è far conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo dell'alimentazione con le sue varie sfaccettature, portare stimoli e suggestioni, dar loro, come settore, strumenti per affrontare le scelte del futuro" sottolinea Daniela Grandi, presidente del settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia. "Direi che questo l'abbiamo fatto molto bene con la prima parte del progetto, e non mancherà l'occasione l'anno venturo di replicare l'iniziativa, raggiungendo nuove scuole e incontrando nuovi protagonisti. Il secondo obiettivo è offrire alla città un momento di svago e di intrattenimento attorno al tema del food, come accadrà durante il Food Responsibility Weekend. Nel frattempo, a traghettare il territorio fino all'attesa kermesse ci ha pensato il format "Tasting the future", in scena per tutto il mese di maggio, dedicato al confronto diretto tra scuole e aziende agroalimentari e casearie". A pochi giorni dall'ultimo atto del progetto, per Daniela Grandi l'occasione è propizia anche per riavvolgere il nastro di questi mesi e tracciare un "bilancio" di questa prima edizione: "Come settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia abbia-



Daniela Grandi

mo 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 quindi chiesto alla Fondazione Soldano di rendere concrete queste volontà attraverso la creazione di una manifestazione "su misura", 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 hanno avuto numerose occasioni di riflessione rispetto ai molteplici aspetti legati alla responsabilità alimentare: un percorso di crescita stimolante e condiviso, destinato a nuove, avvincenti evoluzioni...

Quando si parla di cibo si pensa subito alla convivialità, alla gioia dello stare insieme, al benessere che viene dal trascorrere momenti di spensieratezza attorno a una tavola con le persone care. Ecco, questo credo che sia lo spirito del Festival e che caratterizzerà anche il Food Responsibility Weekend".

Fondazione UNA. Una sinergia speciale

Un contributo **concreto** alla difesa del territorio

Anche Fondazione UNA - Uomo, Natura, Ambiente - parteciperà al Food Responsibility Weekend. Contestualmente, negli stessi giorni (dal 21 al 29 maggio), sarà attiva la sua "Operazione Paladini del Territorio", progetto che nasce dalla volontà di dare un contributo concreto alla difesa dell'ambiente e alla tutela della biodiversità attivo su tutto il territorio nazionale, valori chiave dell'attività della Fondazione e del mondo venatorio di cui si fa portavoce. "Tutte le sedi locali delle associazioni venatorie italiane - esplicita il manifesto - sono invitate a promuovere attività di ripristino e/o pulizia del territorio, laddove ci siano situazioni di degrado e sporcizia, che arrechino danno alla flora e alla fauna del luogo. La partecipazione alle diverse iniziative sarà aperta anche alla cittadinanza, perché possa aderire e dare una mano chiunque creda che la corretta conservazione della natura sia un dovere civico e che la lotta all'inquinamento delle aree naturali sia un problema che può essere risolto solo con il contributo attivo e fattivo di tutti". Anche nella nostra provincia ci sarà dunque la possibilità di contribuire attivamente alla



causa (tutte le informazioni su www.fondazioneuna.org) e il 29 maggio, durante l'evento conclusivo del Food Responsibility Weekend, l'avvocato Ennio Buffoli presenterà la Fondazione UNA e le sue attività di cura del territorio proprio alle Fonti di Vallio. Attraverso una nuova filiera ambientale, composta da realtà a volte in contrasto, UNA si impegna nella tutela e nella gestione della natura contribuendo al benessere della comunità. In essa convergono, infatti, realtà ambientaliste, agricole e venatorie, insieme a quelle scientifiche e accademiche, le quali condividendo obiettivi comuni e collaborando intorno a progetti concreti, agiscono sinergicamente verso il fine condiviso di realizzare un contesto territoriale e ambientale sostenibile.

Speciale
S.FONDAZIONE
SOLDANO

By ATHESIS STUDIO

TRE GIORNI
PER IL PUBBLICOSpettacoli in attesa
de LeXGiornate

Il progetto culminerà 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 e non solo, tra incontri, performance, spettacoli, concerti e grande ospiti: un ideale spin off del Festival LeXGiornate, in programma a settembre e che porterà una ventata di novità nel centro storico di Brescia con un programma ricco e innovativo come nelle precedenti edizioni.

Tra città e provincia. Dal filosofo Telmo Pievani fino al best seller di Eliana Liotta e l'omaggio a Lucio Dalla di Servillo-Mangalavite-Giroto

Creatività e spettacolo per tutti i gusti

Grandi eventi, grandi protagonisti, grande voglia di spingersi oltre: il dna ultra creativo che da sempre caratterizza il Festival LeXGiornate, amplificato da testimoni di prim'ordine, tornerà a manifestarsi pubblicamente proprio dal 27 al 29 maggio durante il "Food Responsibility Weekend", nell'intenzione di pervadere il territorio di cultura, arte e musica, declinate ai molteplici aspetti della responsabilità alimentare. Ad aprire le danze all'auditorium San Barnaba, il 27 alle 18, sarà Telmo Pievani, filosofo ed evolucionista, comunicatore e saggista, che ricopre la prima cattedra italiana di Filosofia delle Scienze Biologiche al Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova. L'incontro con Pievani sarà incentrato sul tema dell'imperfezione, intesa come possibilità di novità e reazione. A seguire, alle 21, immerersi nei magici spazi dello stabilimento Acqua Castello di Vallo Terme, ecco l'omaggio a Lucio Dalla nel concerto "L'anno che verrà" di Peppe Servillo, Natalio Mangalavite e Javier Giroto, "per stare finalmente insieme, nutrirsi di musica e cultura ed elevare il proprio spirito". Il 28 maggio sarà la volta del già citato laboratorio per bimbi "Agrilab", alla scoperta della filiera del cibo con l'Accademia Symposium di Rodengo Saiano. Doppio appuntamento, poi, nelle sale dell'Hotel Vittoria in città: alle 17 la presentazione del libro best seller di Eliana Liotta dal titolo "Il cibo che ci salverà" e alle 18.30 il "Food Ensemble", show cooking sinestetico in cui suoni della cucina verranno campionati e trasformati in melodia per ottenere uno spettacolo multisensoriale che coinvolgerà vista, udito, gusto e olfatto. L'intensa giornata terminerà alle 21 con lo spettacolo "6" di Giobbe Covatta sul riscaldamento globale al San Barnaba. Ancora una volta è un numero il titolo del nuovo spettacolo di Covatta: dopo "7" (come i sette vizi capitali) e "30" (come gli articoli della carta dei diritti dell'uomo), tocca ora al numero "6". Anche in questo caso



Eliana Liotta



Giobbe Covatta

il numero ha un forte significato simbolico: rappresenta l'aumento in gradi centigradi della temperatura del nostro pianeta. Lo spettacolo si colloca in diversi periodi storici del futuro, nei quali la temperatura media della terra sarà aumentata di uno, due, tre, quattro, cinque e sei gradi. I personaggi di queste epoche sono i nostri discendenti (figli, nipoti o pronipoti che siano), eredi del nostro patrimonio economico, sociale e culturale. Un nuovo, avvincente show (con la partecipazione di Ugo Gangheri) dove comicità, ironia e satira si accompagnano alla divulgazione scientifica su quelli che sono senza dubbio i grandi temi del nostro secolo: sostenibilità del Pianeta e delle sue popolazioni.

Un'occasione di divertimento ma anche un momento di riflessione per comprendere i motivi per cui è necessario agire oggi per evitare la nostra fine probabilmente entro un solo secolo.



Da Peppe Servillo un omaggio a Lucio Dalla

La mission. Daniele Alberti analizza il percorso degli ultimi mesi

Tra formazione e divertimento

Sperimentare nuove strade, raccontare l'avanguardia, immaginare nuovi incroci e nuove intersezioni. Abitando gli spazi, utilizzando il linguaggio della musica, del sapere e dello spettacolo. Ritorno al futuro: "Oltre a offrire agli operatori del settore un'imperdibile occasione di aggiornamento e condivisione di informazioni ed esperienze, la manifestazione è stata pensata 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" anticipa Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano e direttore artistico del Festival.

"Abbiamo infatti immaginato un luogo che fosse di confronto, divertimento, formazione e interazione dove, attraverso il cibo, ma anche attraverso concerti, spettacoli, show cooking musicali e la grammatica dell'arte, scoprire e percepire il futuro che ci aspetta al nostro orizzonte. Proponendo al contempo un'anteprima del Festival LeXGiornate, che si terrà a settembre, dove negli anni questi linguaggi e queste contaminazioni hanno sempre trovato terreno fertile, rinnovandosi nel segno della continuità". Quanto al progetto, più in generale, Alberti ribadisce che



Daniele Alberti

"la scelta fatta 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 è stata una sfida entusiasmante che ci ha permesso durante il Food Responsibility Festival di spaziare con la programmazione a seconda dei diversi obiettivi dell'iniziativa: da una parte, dare vita a un progetto di Educazione Alimentare che potesse, grazie ai vari format specifici, al contempo essere anche uno strumento per mettere in contatto i giovani in fase di orientamento con il mondo del lavoro; dall'altra, 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 proprio "Food Responsibility Weekend" miscelerà tra loro iniziative artistiche diverse, pubblici diversi e spazi diversi, dando vita a una vera e propria festa diffusa...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".

Il format. Firme d'autore per opportunità senza precedenti

Il fascino del Cure Contest



Dal mondo social la valorizzazione di ricette speciali

Una ricetta "antispreco", una ricetta "inscatolata", una ricetta "sana" una ricetta "delivery"...cinque ispirazioni, cinque chef stellati a declinarle, da Stefano Cerveni ad Andrea Mainardi, passando per Gionata Bignotti, Massimo Fezzardi e Augusto Valzelli. Al culmine del percorso intrapreso in questi mesi, il "Cure Contest", estensione digitale del Food Responsibility Festival, che corre anche sui social attraverso l'omonima pagina

Instagram, proprio durante il "Food Responsibility Weekend" esplicherà i suoi verdetti (il 27 maggio alle 11, online sui canali ufficiali del Festival e della Fondazione).

Obiettivo del "Cure contest" - contest della cucina responsabile - è permettere ai vincitori di vivere l'esperienza immersiva di lavorare fianco a fianco di chef stellati, nel loro ristorante, durante il momento del servizio. I ragazzi e le ragazze delle scuole partecipanti (ma anche appassionati e curiosi) in

queste settimane hanno infatti potuto inviare via social le foto di ricette ideate secondo i temi chiave del progetto: quelle più geniali e fantasiose, sono state postate sulla pagina Instagram del Festival e gli autori più ispirati potranno ora spingersi un passo oltre. Verso il mondo dell'alta cucina. Della cucina creativa, della grande cucina. Che, dopotutto, prima di tutto, come ha insegnato anche questo percorso eclettico e trasversale, è quella sana e sostenibile.