

FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL PER SCOPRIRE L'ALIMENTAZIONE

Prima edizione

■ Dopo aver intercettato 200 classi delle scuole superiori bresciane, per un totale di circa 6.000 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» vivrà il suo culmine durante un lungo fine settimana dal 27 al 29 maggio. 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».

Il nome in codice del 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 è «Food Responsibility Weekend». Ovvero un ampio e assortito programma a base di concerti, conferenze, performance, spettacoli, eventi di divulgazione, laboratori per bambini, percorsi nella natura.

Il programma. Ogni iniziativa trasformerà luoghi emblematici in spazi di incontro, dibattito, apprendimento e divertimento: un ideale spin-off in attesa della prossima edizione del Festival LeXGiornate, in programma a settembre. Paralleli e concentrici i binari entro cui si articolerà il FRW, che vedrà fra gli ospiti protagonisti Telmo Pievani, Peppe Servillo e Giobbe Covatta, ma ci sarà anche spazio per realtà locali unite dal tema dell'alimentazione. L'azienda Acqua Castello, ad esempio, aprirà i magici spazi dello stabilimento di Vallio Terme dedicato all'imbottiglia-

27 MAGGIO	11:00	Premiazione CURE CONTEST - evento online
	18:00	TELMO PIEVANI - Auditorium San Barnaba
28 MAGGIO	21:00	«L'anno che verrà» concerto di PEPPE SERVILLO, NATALIO MANGALAVITE e JAVIER GIROTTI Acqua Castello di Vallio Terme
	9:00	« AGRILAB » Laboratori per bambini - Accademia Symposium Rodengo Saiano
29 MAGGIO	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

Weekend. Dal 27 al 29 maggio passeggiate, spettacoli e laboratori sparsi in città e provincia



Per apprendere. Durante le tre giorni disponibili anche laboratori, su prenotazione

mento 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 - Accademia 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 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 sul sito www.fondazione-soldano.com. //



Romanziere. Telmo Pievani

«Aggregando e divertendosi si fa formazione»



Confindustria. Daniela Grandi, presidente del settore agroalimentare caseario

Gli obiettivi

Grandi: «Il legame con studenti e scuole è fondamentale, vogliamo svilupparlo»

■ Riflettere sul presente, guardare avanti e immaginare il futuro. «Gli obiettivi del Food Responsibility Festival sono principalmente due: il primo è far conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo dell'alimentare 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, Daniela Grandi traccia un «bilancio» di questa prima edizione: «Come settore agroalimentare caseario di Confindustria Brescia abbiamo scelto di essere promotori di una manifestazione sul-

la 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». Ancora, aggiunge, «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, al benessere che viene dal trascorrere momenti di spensieratezza attorno a una tavola con le persone care. Credo questo sia lo spirito del Festival». //

Seguendo il lungo filo che lega il cibo alla biodiversità

Ecologia

Fondazione Una partecipa con «Operazione Paladini del Territorio»

■ Un 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».

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».

«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



UNA. «Uomo Natura Ambiente» sarà presente nel weekend

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 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. E il weekend bresciano sarà un utile momento di ritrovo, riflessione e condivisione. //

MUSICA DA SERVILLO A COVATTA IN CITTÀ TRE GIORNI D'AUTORE

Gli spettacoli

Dall'hotel Vittoria al San Barnaba, tante le «oasi» di cultura sparse nel weekend

■ In linea col dna ultra creativo che da sempre caratterizza il Festival LeXGiornate, si profila un palinsesto di eventi ampio e trasversale per proposte e suggestioni, tra grandi protagonisti e grande voglia di spingersi oltre: il «Food Responsibility Weekend» irromperà in città, con estensioni anche in provincia, dal 27 al 29 maggio, con l'intenzione di pervadere il territorio di cultura, arte e musica, declinate ai molteplici aspetti della responsabilità alimentare.

Gli spettacoli. Ad aprire le danze all'auditorium San Barnaba, il 27 alle 18, sarà Telmo Pievani, filosofo ed evoluzionista, 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, immersi nei magici ambienti dello stabilimento Acqua Castello di Vallio Terme, spazio all'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 laboratorio per bimbi «Agrilab», alla scoperta della filiera del cibo con l'Accademia Symposium di Rodengo Saia-

no. 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 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 per comprendere i motivi per cui è necessario agire oggi per evitare la nostra fine probabilmente entro un solo secolo. //



Peppe Servillo. Il musicista campano si cimerà nell'omaggio a Lucio Dalla «L'anno che verrà»



Comunicatrice scientifica. La giornalista Eliana Liotta



Giobbe Covatta. Porterà al San Barnaba uno spettacolo sul clima

Il cibo protagonista tra cultura e interazione

Il progetto

■ «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».

A pochi giorni dal FRW, Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano e direttore artistico del Festival LeXGiornate, riflette sul percorso compiuto finora e guarda avanti immaginandone le evoluzioni. Che, già da settembre, trove-

ranno un punto di congiunzione durante il Festival LeXGiornate, rassegna che da sempre sperimenta nuove strade, racconta l'avanguardia, introduce nuovi incroci e nuove intersezioni. Abitando gli spazi, utilizzando il linguaggio della musica, del sapere e dello spettacolo.

«Abbiamo immaginato un luogo 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 all'orizzonte. Proponendo al contempo un'anteprima del Festival LeXGiornate, dove negli anni questi linguaggi e queste contaminazioni hanno sempre trovato terreno



Presidente. Daniele Alberti

fertile, rinnovandosi nel segno della continuità». Quanto al progetto, più in generale, Alberti ribadisce che «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 spa-

ziare 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 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». //

Per i ragazzi contest di cucina con chef stellati

La sfida

■ Di certo ce n'è per tutti i gusti. C'è anche il «cure contest», competizione della cucina responsabile che ha l'obiettivo di 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, frutto della creatività dei giovani, 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.

Così, dopo una ricetta «antispreco», una ricetta «essere o apparire», una ricetta «in scatola», una ricetta «sana», una ricetta «delivery» - cinque ispirazioni declinate da altrettanti chef stellati: 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.

L'appuntamento è fissato per il 27 maggio alle 11, online sui canali del Festival e della Fondazione. //