

Speciale

FONDAZIONE SOLDANO

By ATHEXIS STUDIO



MOMENTI FRUIBILI IN STREAMING

Lo scorso anno coinvolti 6000 giovani

Articolata in diversi step, la rassegna propone una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia: oltre duecento le classi che hanno aderito l'anno scorso, per un totale di circa seimila studenti intercettati e coinvolti. Numeri pronti a essere replicati e aumentati nel corso di questa seconda edizione del progetto.

L'appuntamento. Una serie di incontri organizzati dalla Fondazione Soldano con il settore alimentare di Confindustria Brescia

Torna il Food Responsibility Festival

La rotta è tracciata, l'obiettivo focalizzato: "Fornire ai ragazzi del territorio spunti e approfondimenti attraverso l'incontro e lo scambio con personaggi di spicco di tematiche attuali. Generando domande invece che suggerire risposte, per lavorare sulla responsabilità dei giovani e spingere verso la ricerca di informazioni da fonti certe e lo sviluppo di un sentimento critico, senza accontentarsi della risposta più veloce trovata su piattaforme digitali". Parole chiave: educazione, inclusione, formazione. Attorno a questi presupposti la Fondazione Soldano, nell'anno di Brescia-Bergamo Capitale Italiana della Cultura, ha messo a fuoco un ampio ed eclettico programma 2023 sintetizzato dall'emblematico payoff "LeXGiornate Young" che pone proprio i giovani al centro della progettualità e di una pianificazione pronta a concretizzarsi attraverso nuovi format e graditi ritorni. È il caso ad esempio del Food Responsibility Festival, progetto voluto e realizzato dal settore alimentare di Confindustria Brescia e dalla stessa Fondazione presieduta da Daniele Alberti, che dopo i riscontri estremamente positivi dell'anno scorso si rinnova quest'anno con una seconda edizione come sempre dedicata al tema della responsabilità alimentare, impresa stavolta nel programmatico titolo "From earth to fork". Articolata in diversi step, la rassegna si articola in una serie di incontri in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia che vedranno una serie di professionisti del settore declinare in modo eclettico e trasversale i temi della responsabilità alimentare,



Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano



Il tema del cibo è strategico per il futuro del pianeta



Focus sulle scuole superiori: il Festival LeXGiornate diventa «young»



Nella scorsa edizione sono state coinvolte 200 classi delle superiori

stimolando un dialogo inter generazionale nel vivo fino a fine maggio. In particolare, il percorso rifletterà sul tema sempre attraverso un approccio trasversale e, ancor più quest'anno, secondo una prospettiva "grandangolare". "L'intenzione - osserva lo stesso Alberti - è infatti interrogarsi sul cibo partendo da ciò che nutre quello che ci nutre, ovvero dalle risorse naturali, per comprendere quanto ogni tassello della filiera sia fondamentale per poter avere un cibo sano e davvero nutriente sulla nostra tavola...Verrà dunque affrontato il tema della crisi di queste risorse, ma in termini propositivi, ovvero chiedendosi quali siano le azioni, le soluzioni e le strategie che la contemporaneità sta mettendo in campo come risposta alle esigenze attuali". "Dalla terra alla forchetta", passando per l'acqua, il fuoco e le forme di vita animale, per scoprire quali siano le visioni e le prospettive della contemporaneità, i cinque temi - crisi della terra, crisi dell'energia, crisi dell'ecosistema, crisi dell'acqua e crisi alimentare - saranno declinati attraverso le testimonianze di professionisti del settore durante altrettanti incontri proposti alle scuole in diretta streaming, al via il 27 gennaio e nel vivo fino a fine maggio. Testimone e protagonista del primo appuntamento, in programma proprio oggi, è Giuseppe Bellandi, founder e ad di Symbiagro, il quale si soffermerà sui risvolti dell'agricoltura sostenibile. Tutti i dettagli e gli aggiornamenti sui progetti 2023 si possono scoprire sul sito www.fondazione Soldano.com e sugli omonimi canali social per rimanere sintonizzati in tempo reale.

La partnership. L'azienda di Roncadelle all'avanguardia nel suo campo

Symbiagro lavora nell'ottica di un'agricoltura sostenibile

"Il terreno è un po' come l'intestino di un uomo: quando ci si ammala si prendono gli antibiotici, grandissima scoperta, che però uccidono anche i microrganismi buoni. Allora poi dobbiamo reintegrarli...". L'agricoltura del futuro è già qui, l'esempio metaforico suggerito da Giuseppe Bellandi, ad di Symbiagro, al tempo stesso emblematico e perfettamente centrato per descrivere la filosofia dell'azienda bresciana con sede a Roncadelle, che lavora sulle culture batteriche per rivitalizzare i terreni senza usare pesticidi. Dotata di un impianto di biotecnologie industriali fra i più all'avanguardia del settore, Symbiagro è una realtà innovativa con un forte focus in attività di ricerca e sviluppo e nei cui laboratori si lavora quotidianamente per testare nuove soluzioni e prototipi - appunto - per "l'agricoltura del futuro". Che, ancor prima, è quella del presente. "Della consapevolezza, della nutrizione e quindi dell'equilibrio delle persone" sottolinea lo stesso Bellandi, protagonista del primo appuntamento con la seconda edizione del Food Responsibility Festival, progetto ideato dalla Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti, che l'anno scorso ha intercettato duecento classi delle scuole superiori, per un totale di circa seimila studenti coinvolti in modo proattivo, tra orizzonti, prospettive e parole dei testimoni. Ora, un nuovo inizio: "La nostra filosofia si basa totalmente sull'innovazione", ha premesso Bellandi. "Symbiagro



Giuseppe Bellandi, ad di Symbiagro

vuole essere protagonista nell'evoluzione del settore verso quella che sarà la produzione agricola di domani, diventando un punto di riferimento per l'agricoltura in Italia e nel mondo. La nostra offerta è al tempo stesso naturale e rivoluzionaria, in quanto ricostruisce la biodiversità del suolo arricchendolo in maniera sana, consentendo al tempo stesso di sviluppare strategie di coltivazione su larga scala con un significativo incremento della resa per ettaro. Il risultato dell'azione simbiotica è l'ottenimento di un prodotto qualitativamente migliore, cresciuto su un suolo più sano e in un ecosistema con una maggiore biodiversità, capace di

apportare un maggior beneficio e un grado di soddisfazione più elevato al consumatore finale". L'interazione fra la ricerca applicata e le strumentazioni tecnologiche di ultima generazione permettono a Symbiagro di scoprire e brevettare nuovi processi per lo sviluppo dei microrganismi, più sicuri, economici e rapidi. "Questo - conclude Bellandi - ci consente di replicare poi in scala industriale le soluzioni e i prototipi creati nei nostri laboratori R&D in tempi rapidi e nelle migliori condizioni possibili, nella convinzione che produrre di più, meglio, con sempre meno chimica e nel rispetto dell'ambiente sia l'imperativo del prossimo futuro".

L'obiettivo. Coinvolgere le aziende del territorio bresciano

Stimolare i giovani a riflettere: la sinergia con Confindustria

Strade che s'incrociano, traiettorie condivise, sguardi sincronizzati in prospettiva. Anche per il 2023 la Fondazione Soldano si avvale della preziosa collaborazione del settore alimentare di Confindustria Brescia: una sinergia che si rinnova ed evolve in prospettiva. "L'obiettivo del Food Responsibility Festival 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 in prospettiva" spiega infatti la presidente, Daniela Grandi. "L'anno scorso il progetto ha ottenuto importanti riscontri e riproporlo quest'anno significa raggiungere nuove scuole e incontrare nuovi protagonisti, destinati a potenziarlo sensibilmente, vista anche la sua pianificazione triennale. Come settore alimentare di Confindustria Brescia abbiamo scelto ancora una volta di essere promotori, assieme alla Fondazione Soldano, di una manifestazione sulla responsabilità alimentare perché ci sentiamo a tutti gli effetti responsabili di una corretta informazione intorno a questa tematica, che da professionisti trattiamo ogni giorno ma che tocca la vita di ogni persona. Da qui la forte volontà di stimolare nei ragazzi una riflessione che si allarga poi a molteplici altri aspetti, dal lavoro alla società: Food Responsibility Festival è un progetto che mi piace definire filantropico, in quanto eclettico, trasversale, culturalmente vivace e ca-



Daniela Grandi, presidente settore alimentare di Confindustria

pace di innescare un dialogo costruttivo, innovativo e inter generazionale sul presente e soprattutto sul futuro di tutti noi". Ancora, prosegue Grandi, "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 e il futuro. Anche quest'anno 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...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, credo sia anche questo lo spirito del Food Responsibility Festival".