FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL DALLA TERRA ALLA FORCHETTA

L'evento

■ La direzione è tracciata, il progetto sempre più nel vivo. Obiettivo: «Interrogarsi sul cibo partendo da ciò che nutre quello che ci nutre. Ovvero dalle risorse naturali, per comprendere, attraverso le testimonianze di grandi professionisti del settore, quanto ogni tassello della filiera sia fondamentale per poter avere un cibo sano e davvero nutriente sulla nostra tavola».

Protagonisti. Centinaia i giovani coinvolti nel progetto tra la scorsa edizione e quella attuale

Confindustria. Daniela Grandi, presidente del settore alimentare

Presidente. Daniele Alberti, alla guida di Fondazione Soldano

Il progetto. In altre parole, «From Earth to fork». Ovvero, «Dalla terra alla forchetta»... passando per l'acqua, il fuoco e le forme di vita animale: dopo i lusinghieri riscontri dei primi due appuntamenti, il Food Responsibility Festival - voluto e realizzato dalla Fondazione Soldano e dal settore alimentare di Confindustria Brescia nel più ampio palinsesto de LeXGiornate Young, filo conduttore del programma messo a fuoco per il 2023, che nell'anno della Capitale della Cultura pone proprio i giovani al centro della pianificazione - ha visto andare in scena ieri via streaming il terzo «episodio» di questa seconda stagione, che sta coinvolgendo migliaia di ragazzi e ragazze delle scuole superiori bresciane. Per l'occasione, protagonista è stata la dottoressa Renata Briano, l'eurodeputata diventata food blogger, la quale si è soffermata sul rapporto uomo-natura-ambiente in chiave consapevole e dunque in sintonia con l'ethos del progetto, nel quale i temi legati alla responsabilità alimentare e alla crisi delle risorse vengono affrontati in termini propositivi, chiedendosi quali siano le azioni, le soluzioni e le strategie che la contemporaneità sta mettendo in campo come risposta alle esigenze attuali e agli equilibri globali.

«Incontro dopo incontro stiamo facendo conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo con le sue varie sfaccettature, offrendo loro stimoli, suggestioni e strumenti per affrontare le scelte in prospettiva» osserva Daniela Grandi, presidente del settore alimentare di Confindustria Brescia.

«L'anno scorso il progetto ha ottenuto importanti riscontri e riproporlo ora significa raggiungere nuove scuole e incontrare nuovi protagonisti, destinati a potenziarlo sensibilmente, vista anche la sua pianificazione triennale. Da qui la volontà di stimolare nei ragazzi una riflessione: Food Responsibility Festival è un progetto che amo definire filantropico, culturalmente vivace e capace di innescare un dialogo costruttivo, innovativo e inter generazionale sul presente e soprattutto sul futuro di tutti noi», continua Grandi. «Ritengo infatti che il legame con il mondo della scuola sia un tema particolarmente importante e mi interessa svilupparlo. Le aziende associate possono e devono essere uno sbocco lavorativo per i giovani, e una approfondita conoscenza tra i due mondi può essere soltanto un elemento positivo per il presente e il futuro».

Parole chiave: educazione, inclusione, formazione. Nel vivo fino a fine maggio, il Festival «sta generando domande invece che suggerire risposte - ribadisce Alberti -, secondo una prospettiva grandangolare che permette di 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. Al contrario, chiedendosi quali siano le azioni, le soluzioni e le strategie che la contemporaneità sta mettendo in campo come risposta alle esigenze attuali». //

I Paladini del territorio scendono in campo con Fondazione UNA

L'iniziativa

Dal 22 al 30 aprile il progetto all'insegna della tutela (e della pulizia) dell'ambiente

■ Contribuire al benessere della comunità puntando sull'impegno costante nella tutela e nella gestione della natura: attraverso una nuova filiera ambientale, composta da realtà a volte in contrasto, Fondazione UNA (Uomo, Natura, Ambiente) attorno a questi presupposti ingloba 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.

Uno dei fondamenti di Fondazione UNA è infatti la tutela della biodiversità, obiettivo perseguito grazie al suo impegno attivo nell'affrontare e cercare soluzioni alle emergenze che ne minacciano l'equilibrio, mediante la realizzazione di attività e progetti mirati. Proprio come nel caso del Food Responsibility Festival, che rinnova e rinsalda la collaborazione con Fondazione Soldano; e proprio come accadrà dal 22 al 30 aprile durante «Paladini del territorio»: nella settimana della giornata mondiale della Terra, celebrata ogni anno appunto il 22 aprile, Fondazione UNA lancia infatti la terza edizione il progetto «Operazione paladini del territorio», un insieme di azioni di recupero e salvaguardia in zone colpite dell'inquinamento originato dall'uomo di cui saranno protagonisti i cacciatori insieme alle popolazioni locali, sulla scia del grande successo dell'anno scorso, quando più di tremila volontari cooperarono raccogliendo oltre 20 tonnellate di rifiuti depositati illegalmente nei boschi e nelle aree naturali di tutta Italia.

Anche quest'anno dunque, anche fra Brescia e provincia, i «paladini» interverranno insieme ai cittadini volenterosi per mettere a punto una organica opera di pulitura. A tutte le sedi locali che vorranno aderire all'iniziativa verrà consegnato un kit, le linee guida per portare a termine l'iniziativa. «Con questa operazione Fondazione UNA è riuscita a mobilitare migliaia di persone lanciando concretamente un messaggio di amore e cura verso gli ecosistemi e i territori naturali italiani, grazie soprattutto al pieno supporto dei circoli locali delle più importanti associazioni venatorie del nostro paese» osserva il presidente Maurizio Zipponi. «Quest'anno però vogliamo fare di più e raddoppiare i risultati in termini di rifiuti raccolti e di volontari ed associazioni coinvolte, perché crediamo che questa iniziativa rappresenti perfettamente il concetto che cerchiamo di comunicare: il profondo amore e l'impegno che le realtà venatorie italiane mettono nella cura e tutela del territorio. Auspichiamo quindi una grande partecipazione da parte di tutti, poiché la lotta all'inquinamento e a favore degli ecosistemi rappresenta una battaglia comune a tutta la popolazione italiana». //

Sostenibilità. Volontari in azione contro i rifiuti abbandonati

Uomo-natura-ambiente: «In cucina si cambia il mondo»

L'incontro

■ Destini incrociati, percorsi in evoluzione, storie che cambiano trama: laureata in Scienze Naturali, prima di arrivare a Strasburgo e Bruxelles Renata Briano - l'eurodeputata diventata food blogger, oggi anche presidente del comitato scientifico di Fondazione UNA - era stata assessore all'Ambiente della Provincia di Genova; quindi, la svolta: la decisione di non ricandidarsi all'Europarlamento, indossare il grembiule e seguire l'altra sua grande passione: la cucina, tanto da prendere un diploma da cuoca professionista. Disciplina nella quale continua a raccogliere consensi, da Giallo Zafferano ai 80mila fedelissimi follower su Instagram fino a convergere sul suo blog emblematicamente chiamato «La mia politica in cucina» (payoff in sintonia: «In cucina si può cambiare il mondo»). Tasselli che la stessa Briano ha ripercorso durante il terzo appuntamento in streaming col Food Responsibility Festival che l'ha vista protagonista. Al centro, il tema «Uomo-natura-ambiente»: una relazione che esiste da sempre e necessità di continuo impegno e attenzione, legata a stretto filo alla nostra salute e alla nostra alimentazione. «Sono partita dal basso per cambiare il mondo in meglio…» ha esordito contrappuntata da Alberti sintetizzando il suo percorso. Per poi andare subito al punto: «Carne sì o carne no…? Io dico carne sì, poca ma buona! E non più di due volte a settimana. E, perché no, anche carne di selvaggina, una scelta sostenibile, visto che oggi è estremamente controllata e sicura, oltre che molto gustosa. Pensiamo a un bel piatto di tagliatelle al cinghiale o a un roast beef di cervo. In tavola scendono valori che parlano di tradizione, di storia, di cultura, eppure anche molti che mangiano carne sono contro la caccia: ecco, in questo una contraddizione enorme. Ho sempre amato stare in mezzo alla natura e soprattutto fin da piccola ho iniziato a rispettarla. Ed è questa la vera chiave del discorso: non esistono segreti, ma esiste l'intelligenza, nella vita come in cucina. Che qui, ora e in prospettiva significa adottare quotidianamente una serie di azioni semplici e di buon senso: ridurre gli sprechi, cucinare avanzi, promuovere le ricette tradizionali del territorio, cercare prodotti stagionali, di qualità, artigianali e se possibile biologici, rispettosi dell'ambiente e attenti al consumatore». //

Presidente. Renata Briano, comitato scientifico di Fondazione UNA

VkVSlyMjMzU1YjZkMjctMjhhMi00Y2FhLWJhNzMtOGMxNjlhNDBlMmNlyMjNTZkZDVkYzUtNGY1NC00YWQ4LTIjNWUtZDJhMzk4YmJjOWU3IyMjMjAyMy0wMy0yOFQwNzo1NzoyNSMjI1ZFUg==