

# Speciale

## FONDAZIONE SOLDANO

By **ATHESIS STUDIO**



### TANTI GIOVANI COINVOLTI

A settembre tornano **LeXGiornate**

Articolata in diversi step, il "Food Responsibility Festival" propone una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia: migliaia i ragazzi e le ragazze intercettati e coinvolti. E a settembre torna il Festival: dal 14 al 23, dieci giorni scanditi da grande musica, conferenze e tante novità. Paolo Fresu e Frida Bollani, i primi ospiti annunciati ([www.fondazione-soldano.com](http://www.fondazione-soldano.com)).

**Il progetto.** Fondazione Soldano e Confindustria Brescia proseguono un percorso che sta ottenendo riscontri molti significativi

# Nel vivo il **Food Responsibility Festival**

Prosegue a ritmo spedito il percorso tracciato dalla seconda edizione del "Food Responsibility Festival", progetto 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. "La risposta alla crisi idrica" è il titolo del quarto appuntamento inserito nel format, che ha visto protagonista Sergio Berardi, amministratore unico di Fonti di Vallio Srl, intervenuto come al solito via streaming contrappuntato da Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano. Che quest'anno ha strutturato il progetto attorno al tema "From earth to fork", "Dalla terra alla forchetta" passando per l'acqua, il fuoco e le forme di vita animale... con l'obiettivo di "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". Settimana dopo settimana, intervento dopo intervento (quello in questione è il penultimo del ciclo), il FRF sta infatti raccogliendo risultati sempre più lusinghieri, coinvolgendo attivamente migliaia di studenti e stimolandoli rispetto ai temi legati appunto alla responsabilità alimentare e alla crisi delle risorse, affrontati in termini propositivi e proattivi. Nel vivo fino a fine maggio, il Festival "sta generando domande invece che suggerire risposte - osserva lo stesso 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 e agli equilibri globali". Parole chiave: educazione, inclusione, formazione. "Incontro dopo incontro stiamo facendo cono-



**Daniela Grandi** presidente settore alimentare di Confindustria Brescia

scere agli studenti della nostra provincia il mondo con le sue varie sfaccettature, offrendo loro stimoli, suggestioni e strumenti per affrontare le scelte in prospettiva" fa eco Daniela Grandi, presidente del settore alimentare di Confindustria Brescia. "L'anno scorso il progetto ha ottenuto importanti riscontri e riproporlo significa raggiungere nuove scuole e incontrare nuovi protagonisti, destinati a potenziarlo sensibilmente. La sfida è sempre più entusiasmante e grazie alla collaborazione con la Fondazione Soldano, la grammatica sviluppata nei confronti delle scuole sta dando grandi frutti e sono convinta che la scelta di affrontare il percorso creando un programma basato sul lateral thinking sia la soluzione giusta per poter raggiungere il maggior numero di persone. Da qui la volontà di stimolare nei ragazzi una riflessione che si allarga a molteplici altri aspetti. Food Responsibility Festival è un progetto che amo definire filantropico, culturalmente vivace e capace di innescare un confronto costruttivo, un dialogo innovativo e inter generazionale sul presente e sul futuro".



**Daniele Alberti**, presidente Fondazione Soldano



**I giovani sono i protagonisti del format**



**La sostenibilità alimentare al centro del Festival**

**La collaborazione.** Un percorso virtuoso all'insegna di linguaggi inediti tutti da esplorare

## Fonti di Vallio, sinergia che guarda al futuro

Una sinergia che si rinnova e si consolida qui, ora e in prospettiva. Quella condivisa tra Fondazione Soldano - la cui mission è "facilitare le condizioni di accesso alla cultura", disegnando occasioni di incontro tra le nuove generazioni e grandi nomi di professionisti, artisti e personalità di spicco della contemporaneità - e Fonte di Vallio Srl è una progettualità che già durante la passata edizione del Food Responsibility Festival aveva esplorato percorsi multiformi, culminando con il concerto del trio formato Peppe Servillo, Natalio Mangalavite e Javier Grotto, andato in scena proprio nel meraviglioso contesto delle Fonti di Vallio. Attorno a questi presupposti, inseguendo nuovi slanci nel segno della continuità, la virtuosa collaborazione ha imboccato ora strade inedite, esplorate appunto durante l'incontro che ha visto al centro Sergio Berardi, amministratore unico di Fonti di Vallio Srl, la cui esperienza umana, professionale e amministrativa è intimamente, profondamente connessa con



**Sergio Berardi**, amministratore unico Fonti di Vallio

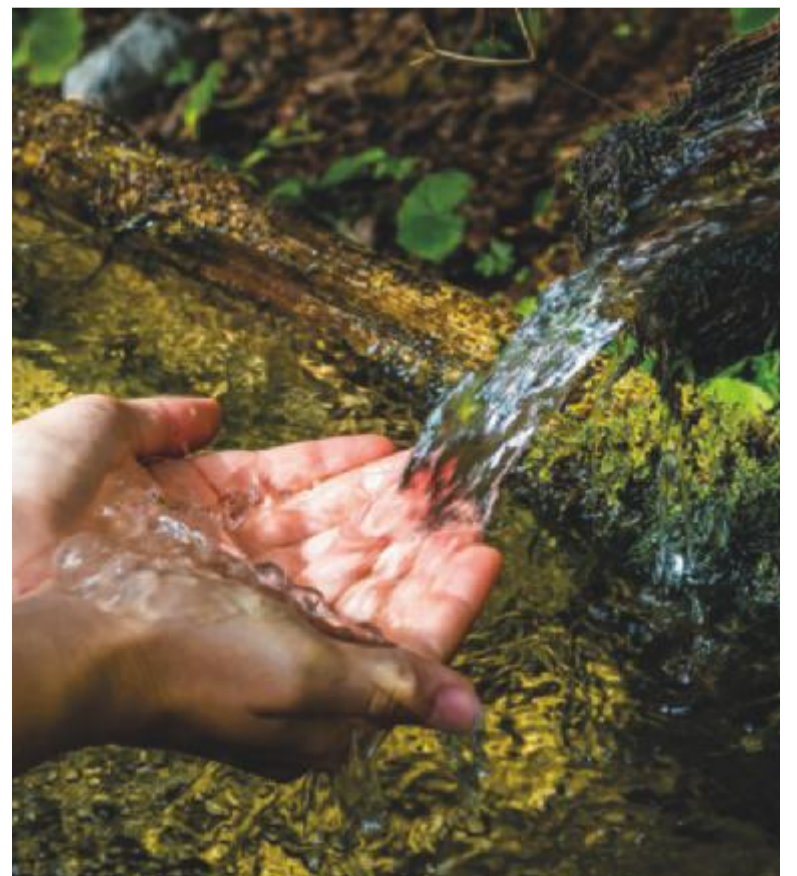
il mondo dell'acqua e le sue proprietà, senza soluzione di continuità ("Sono nato e cresciuto con la cultura dell'acqua e soprattutto dell'acqua come terapia", dice).

Laureato in Economia e Commercio,

con una tesi in Diritto ambientale e tutela delle acque dall'inquinamento, e spero di acque minerali naturali e termali, Berardi - che è anche presidente delle Terme Castello di Vallio e attualmente ricopre anche il ruolo di Consigliere di Amministrazione per il

Settore Alimentare di Confindustria Brescia - ha sottolineato come "negli ultimi vent'anni la richiesta di acqua sia esponenzialmente aumentata, sia nell'uso 'umano' che nelle attività". E come, al contempo, la risorsa stia invece proporzionalmente diminuendo. Dando appunto origine alla crisi idrica al centro della riflessione. Dai buoni comportamenti alle piccole attenzioni quotidiane per ottimizzare i consumi di acqua (l'utilizzo dei depuratori domestici, ad esempio), passando per le nuove strategie "green" applicate al mondo dell'industria e alle attività produttive, l'incontro ha messo in luce anche una serie di altre sfaccettature dell'acqua stessa: come energia appunto, ma anche come cura - "Più

ci saranno gocce d'acqua pulita, più il mondo risplenderà di bellezza", diceva Madre Teresa di Calcutta - all'acqua come alimento. "Anche se il nostro percepito spesso si focalizza solo sul cibo, anche e soprattutto ciò che beviamo è da considerare un alimento, strettamente collegato quindi anche alla nostra salute. L'acqua, più di ogni altra, rappresenta in questo senso una risorsa fondamentale per il nostro organismo e sempre di più lo sarà. Non solo ci disseta, ma regola gli stessi meccanismi della nostra alimentazione. E poi, pensateci, l'acqua ha un sapore, un colore, un odore...ha una sua natura e una sua qualità, sempre unica e differente: è dunque un alimento vivo e come tale dà la vita. Per questo, oggi più che mai, in particolare proprio per le nuove generazioni, che hanno la possibilità concreta di invertire la rotta e cambiare le cose, è determinante un'assunzione di responsabilità e consapevolezza rispetto al tema e alla sua centralità. Per il presente ma ancor più per il futuro".



**Dalle sorgenti sgorga acqua: un passaggio simbolico**