

# FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL

## IL CIBO: STILE (CONSAPEVOLE) DI VITA



Educazione, inclusione e formazione. Alla scoperta del cibo e non solo

### L'evento

■ L'obiettivo è focalizzato: «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». Così, incontro dopo incontro, appuntamento dopo appuntamento, il Food Responsibility Festival (seconda edizione) sta ottenendo riscontri sempre più entusiasmanti, catalizzando l'attenzione di migliaia di studenti delle scuole bresciane, stimolati in modo proattivo rispetto ai temi legati appunto alla responsabilità alimentare e alla crisi delle risorse, affrontati in termini costruttivi e proattivi.

**Educare.** Parole chiave: educazione, inclusione, formazione. Leitmotiv del progetto - voluto e realizzato dalla Fondazione Soldano e dal settore alimentare di Confindustria Brescia nel più ampio ambito de LeXGiornate Young, filo conduttore del programma messo a fuoco per il 2023, che nell'anno della Capitale della Cultura pone pro-

prio i giovani al centro della pianificazione - e per riflesso anche al quarto appuntamento della rassegna: «La risposta alla crisi idrica», che ha visto come ospite - relatore Sergio Berardi, amministratore unico di Fonti di Vallio Srl, intervenuto come al solito via streaming contrappuntato da Daniele Alberti, presidente della Fondazione Soldano. Diversi temi, diversi ospiti, ma il filo conduttore è sempre lo stesso: «From earth to fork», «Dalla terra alla forchetta» passando per l'acqua, il fuoco e le forme di vita animale... una molteplicità di riflessioni «che stanno facendo conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo con le sue varie sfaccettature, offrendo loro stimoli, suggestioni e strumenti per affrontare in prospettiva scelte di responsabilità e consapevolezza» fa notare Daniela Grandi, presidente del settore alimentare di Confindustria Brescia. «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 crean-

### Il progetto si inserisce nel più ampio ambito del Festival LeXGiornate Young

do 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 poi a molteplici altri aspetti, dal lavoro alla società, destinati ad ampliarsi ulteriormente e sensibilmente, vista anche la pianificazione triennale del format: Food Responsibility Festival è un progetto che amo definire filantropico, culturalmente vivace e capace di innescare un confronto costruttivo tra giovani e aziende, un dialogo innovativo e intergenerazionale sul presente e soprattutto sul futuro di tutti noi».

**Prospettiva.** Nel vivo fino a fine maggio, il Festival «sta generando domande invece che suggerire risposte - aggiunge Alberti in sintonia d'intenti -, 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 soluzioni e le strategie che la contemporaneità sta mettendo in campo come risposta alle esigenze e agli equilibri globali». Ulteriori dettagli sui progetti in corso e su quelli in divenire si possono scoprire sul sito [www.fondazione-soldano.com](http://www.fondazione-soldano.com); compresi ovviamente quelli relativi al Festival LeXGiornate, in programma dal 14 al 23 settembre: giorni scanditi da grande musica (Paolo Fresu e Frida Bollani tra i primi ospiti annunciati), conferenze e tante novità. //



Partecipazione. Sono migliaia i giovani coinvolti in queste due prime edizioni del progetto



Confindustria Brescia. Daniela Grandi



Fondazione Soldano. Il presidente Daniele Alberti

## L'acqua, un alimento da valorizzare e tutelare

### La riflessione



Fonte di Vallio srl. Sergio Berardi

■ Nuovi incontri, nuovi incroci, sinergie che si consolidano in prospettiva e aprono sguardi inediti, innescando riflessioni futuribili. Ieri, oggi, domani: 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 contemporanei-

tà - 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 Girotto, 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 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 Di-



«Acqua come terapia». La centralità dell'acqua nella nostra vita

ritto ambientale e tutela delle acque dall'inquinamento, esperto 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». //