

FOOD FOR ALL!

Cibo diverso, cibo per tutti.

7 > 12 maggio 2018

Fondazione Giangiacomo Feltrinelli
viale Pasubio 5, Milano

TALK

Momenti di confronto e dibattito pubblico con esperti internazionali, chef e protagonisti del settore agroalimentare

SOLUTIONSLAB

Laboratori di confronto tra buone pratiche, soluzioni, idee imprenditoriali e proposte di policy che guardano al futuro del cibo

CIBO AD ARTE

Una settimana di musica, teatro, cinema, letture e dialoghi attorno al cibo

LABORATORI DIDATTICI

Attività ludico-didattiche, giochi di ruolo, racconti, sperimentazioni artistiche e progettazioni per scuole primarie e secondarie



Con il patrocinio di



FOOD FOR ALL!

Cibo diverso, cibo per tutti.

7 > 12
maggio 2018
viale Pasubio 5, Milano



fondazionefeltrinelli.it

Con il contributo di



INTESA SANPAOLO

Con il patrocinio di



Un evento



TALK

Momenti di confronto e dibattito pubblico con esperti internazionali, chef e protagonisti del settore agroalimentare



8 maggio > 19.00

TRADIZIONE E VISIONE NELLA CUCINA CONTEMPORANEA Omaggio a Gualtiero Marchesi

In collaborazione con
Fondazione Gualtiero Marchesi

Andrea Berton dialoga con il giovane cuoco **Michelangelo Mammoliti**, cresciuto accanto a Gualtiero Marchesi, e con **Enrico Dandolo**, CEO della Fondazione intitolata al grande cuoco. Modera **Roberta Abate**.

Una serata in omaggio al Maestro della cucina italiana che ha contribuito a rendere la tradizione gastronomica italiana un riferimento mondiale.

Nella giornata che Fondazione Feltrinelli dedica alla relazione tra cibo, salute e qualità della vita, presentazione dell'app **Public Food**. Un'applicazione web, sviluppata nell'ambito del progetto europeo Capsella, attraverso cui è possibile registrare e monitorare le abitudini alimentari dei bambini, in modo da restituire ai genitori indicazioni mirate per rendere la loro dieta più sana.

9 maggio > 18.15 – 19.00

NASCE PUBLIC FOOD!

L'app è sviluppata da **Comune di Milano** e **Milano Ristorazione** nell'ambito del progetto **Capsella**.

Qual è il rapporto fra i diversi stili alimentari e la salute? Cosa significa acquisire consapevolezza e fare divulgazione in materia di cibo sostenibile? Ne parlano **Pietro Leemann**, fondatore del Ristorante Joia e della Joia Academy, **Elena Dogliotti**, biologa nutrizionista, divulgatore e Supervisore Scientifico per Fondazione Umberto Veronesi e **Beatrice Mautino**, biotecnologa e divulgatrice scientifica per Frame. Modera **Federico Quaranta**.

19.00 – 20.00

SOSTENIBILE E SANO: LE VIRTÙ DEL CIBO DI DOMANI

10 maggio > 19.30

IL CIBO DI DIO Culture a confronto

Il cibo come mezzo per esplorare il concetto di identità, in un mondo sempre più multiculturale. **Alberto Melloni**, Fondazione per le scienze religiose di Bologna, dialoga con **Gianfranco Di Segni**, esperto di cultura ebraica, biologo CNR e coordinatore del Collegio Rabbinnico Italiano. Modera **Jacopo Tondelli**.

11 maggio > 19.00

IL CIBO È UNA QUESTIONE DI SOSTENIBILITÀ?

Il fermento che si percepisce in ogni livello della società contemporanea nei modelli di produzione e consumo delle risorse alimentari è indice di una trasformazione che ha ricadute ambientali, sociali ed economiche di ampia portata, che vanno analizzate, comprese e governate. Ne discutono **Enrico Giovannini**, portavoce ASviS Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, **Enrica Chiappero Martini** Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali, Università di Pavia, e **Salvatore Veca**, presidente onorario di Fondazione G. Feltrinelli. Modera **Sergio Ferraris**.

12 maggio > 19.30

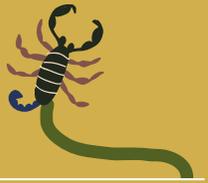
PANE, VINO E OLIO Fare cibo come attivismo sul territorio

La valorizzazione e il recupero di risorse del territorio, di prodotti tipici e di competenze antiche attraverso pratiche di innovazione sociale. **Davide Longoni**, maestro panificatore del Panificio Davide Longoni, **Marco Notarnicola**, responsabile gestione produttiva XFarm, e **Nadia Verrua**, di Cascina Tavijn, raccontano diverse esperienze di riavvicinamento al cibo *buono* in un dialogo condotto dalla giornalista e blogger **Diletta Sereni**.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

SOLUTIONSLAB

Laboratori di confronto tra buone pratiche, soluzioni, idee imprenditoriali e proposte di policy che guardano al futuro del cibo



8 maggio > 15.00 – 17.00

COME SI RECUPERA IL CIBO NEI QUARTIERI DI MILANO

Mappatura, ascolto, collaborazione tra associazioni e istituzioni attive contro lo spreco alimentare

Un'occasione di ascolto e confronto tra le figure in prima linea contro lo spreco alimentare, esplorando i bisogni espressi dalla città e le relazioni all'interno del Sistema Alimentare di Milano.

Intervengono: **Andrea Magarini**, Comune di Milano, Food Policy, **Alice Rossi**, CIESSeVi, **Monica Villa**, Fondazione Cariplo, programma "Ricetta QuBi", **Marco Magnelli**, Banco Alimentare Lombardia, **Andrea Fanzago**, Caritas Ambrosiana.

In collaborazione con
Comune di Milano

Info e registrazioni: www.comune.milano.it/foodpolicy

Sebbene il sistema alimentare globale sia in grado di fornire cibo sufficiente per tutti gli abitanti del pianeta, viviamo quotidianamente il **paradosso alimentare** tra persone affette da fame cronica e persone in sovrappeso. Il laboratorio intende riflettere sui problemi legati all'accesso al cibo sicuro e nutriente e sulle possibili soluzioni per creare un sistema alimentare globale equilibrato e sostenibile.

9 maggio > 15.00 – 17.00

COMPETENZE E SOLUZIONI PER CONNETTERE CIBO E SALUTE

In collaborazione con
Tavolo Giovani
Camera di Commercio di Milano
Monza Brianza Lodi

10 maggio > 15.00 – 17.00

INNOVAZIONE TECNOLOGICA E SOCIALE

Soluzioni al servizio
della sostenibilità

Per assicurare che i bisogni nutrizionali di una popolazione in crescita siano soddisfatti in maniera sostenibile nei decenni a venire, l'**innovazione tecnologica e sociale** entra da protagonista nelle filiere agroalimentari offrendo una serie di potenzialità, che vanno dalla riduzione degli sprechi a nuove forme di partecipazione dei cittadini, non ancora del tutto esplorate.

In collaborazione con
Tavolo Giovani
Camera di Commercio di Milano
Monza Brianza Lodi

11 maggio > 15.00 – 17.00 IL VALORE CULTURALE DEL CIBO TRA PATRIMONI TERRITORIALI E PAESAGGI UMANI

In collaborazione con
Tavolo Giovani
Camera di Commercio di Milano
Monza Brianza Lodi

Preservare il **valore culturale del cibo** significa mantenere una risorsa di convivenza e cittadinanza. L'incontro intende riflettere sul duplice valore del cibo nelle attuali società globali: come elemento di mantenimento della propria identità culturale e delle proprie tradizioni e come risorsa di convivenza e integrazione, anche intergenerazionale, in grado di produrre nuove contaminazioni e forme di inclusione.

Per informazioni e modalità di partecipazione: foodforall2018.fgf@gmail.com

CIBO AD ARTE

Una settimana di musica, teatro, cinema, letture e dialoghi attorno al cibo

INGRESSO GRATUITO

8 maggio > 21.00

RICETTA PER UNA CANZONE

Gentile
in concerto live

In collaborazione con **Barley Arts**

Gentile, artista romano appartenente alla scena soul/funk/r'n'b e diplomato alla Gambero Rosso Academy, si cimenta ai fornelli di Food for All! raccontandosi al pubblico attraverso la rielaborazione acustica di suoi brani inediti e dando dimostrazione della sua abilità culinaria, con ricette della tradizione milanese.

Uno dei più acclamati giovani registi e sceneggiatori italiani, autore della serie Boris, si mette in gioco con **Gola**, un ritratto dell'Italia visto attraverso il rapporto morboso con il cibo. La tavola è lo specchio del nostro Paese: si mangia eccessivamente per dimenticare, per non essere se stessi, per sostituire qualcuno che non c'è. Il testo di **Mattia Torre** stigmatizza l'indifferenza di cui l'Italia è capace, e che a tavola trova la sua massima espressione. Il monologo è interpretato da **Valerio Aprea**, attore di teatro, cinema e tv.

9 maggio > 21.00

GOLA

Reading di **VALERIO APREA**
testo di **MATTIA TORRE**

10 maggio > 21.00

Proiezione in anteprima nazionale
E IL CIBO VA

La cultura gastronomica è il risultato dei viaggi dell'uomo alla ricerca di sapori sconosciuti. **E il cibo va** (*Food on the Go*, Argentina-Italia-USA, 2017 - 65') racconta, a cent'anni dalla migrazione italiana verso l'American Dream e la nascita di una cultura gastronomica fatta di diversità, tradizioni e confronti con l'altro. Un documentario in anteprima nazionale che racconta il cibo italiano nel suo viaggio nel mondo.

11 maggio > 21.00

MUSICA DA CUCINA

Fabio Bonelli
in concerto

Gli oggetti semplici hanno attratto la curiosità di musicisti e compositori d'ogni tempo. Musica da cucina mette in partitura bollitori, pentole, piatti e stoviglie insieme a strumenti musicali, per creare un'atmosfera sonora che rievoca i rumori della tradizione e delle case italiane. Un concerto-performance del giovane creativo e musicista **Fabio Bonelli** che, dal 2007, porta in giro per il mondo gli strumenti che animano le cucine, accompagnati da chitarra, clarinetto e fisarmonica.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

LABORATORI DIDATTICI

Attività ludico-didattiche, giochi di ruolo, racconti, sperimentazioni artistiche e proiezioni per scuole primarie e secondarie

INGRESSO GRATUITO

7 maggio > 10.00 - 12.30

COME MANGIAMO? ALIMENTI, NUTRIZIONE E SOSTENIBILITÀ

A cura di **Step4**

Ogni giorno mangiamo per raggiungere la sazietà, ma ciò che scegliamo di mangiare non è determinato unicamente da bisogni fisiologici. Il laboratorio affronta l'importanza dell'alimentazione nella sua funzione nutrizionale, per comprendere come le scelte alimentari di ognuno di noi abbiano un impatto su scala globale.

Per scuole secondarie di II grado.

8 maggio > 10.00 - 12.30

AGRICOLTURA FAMILIARE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

A cura di **ActionAid**

Nel 2014 l'agricoltura familiare è stata pubblicamente riconosciuta per il ruolo svolto da questo sistema produttivo nella sicurezza alimentare a livello mondiale.

L'attività laboratoriale è dedicata al contributo che questa forma di agricoltura porta all'economia globale.

Per scuole secondarie di II grado.

Che cosa mangiamo? Come arriva il cibo nei nostri piatti? Che fine fa il cibo che avanziamo? Il laboratorio promuove la conoscenza degli alimenti che consumiamo ogni giorno e del percorso che fanno per arrivare al consumatore finale, esplorando le differenze tra piccola e grande distribuzione, portando come esempi il "sistema supermercato", il "mercato locale", i negozi di prossimità.

Per scuole primarie.

9 maggio > 10.00 - 12.30

MOV_EAT

Il cibo in movimento

In collaborazione con
Lorenza Sganetta

10 maggio > 10.00 - 12.30

GIOCO DELL'OCA CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI

A cura di **ActionAid**

In Italia, dal campo alla tavola, viene sprecato ogni anno cibo per oltre 10 milioni di tonnellate, mentre nel mondo una persona su 7 trova il piatto vuoto sulla propria tavola. Attività ludico-didattica per imparare, giocando, a sprecare meno cibo e a approfondire i concetti di biologico, locale e stagionale.

Per scuole primarie.

11 maggio > 10.00 - 12.30

ALTROMERCATO DEL CACAO

A cura di **Il Sandalo**
EquoSolidale-Altromercato

Un gioco di ruolo per analizzare e comprendere i meccanismi dell'economia mondiale legati al mercato alimentare delle materie prime, introducendo il meccanismo di funzionamento del commercio internazionale e di quello equo e solidale, con un focus sulla filiera del cacao. Si conclude con una degustazione di cioccolato.

Per scuole secondarie di I grado.

Per tutte le attività didattiche è richiesta la prenotazione a: formazione@fondazionefeltrinelli.it

