

FOOD FOR ALL!

Cibo diverso, cibo per tutti

Una settimana per riflettere sul diritto al cibo, inclusione sociale, qualità della vita e innovazione

Da lunedì 7 a sabato 12 maggio

in viale Pasubio 5, a Milano

23 aprile 2018 – Dalla biodiversità ai suoni rock delle cucine, dai miti e simboli religiosi in grado di raccontare la diversità del cibo con **Alberto Melloni** alla tradizione e identità milanese ricordando **Gualtiero Marchesi**. Poi le innovazioni che meglio sposano la sostenibilità insieme a **Enrico Giovannini** (ASviS), laboratori divertenti che per affrontare la sfida di un'alimentazione sana ed equilibrata per tutti e le abitudini alimentari del Belpaese in un reading semiserio di **Mattia Torre**.

Per affrontare questi temi **Fondazione Giangiacomo Feltrinelli** propone **Food for All! Cibo diverso, cibo per tutti**. Da lunedì 7 - giorno dell'inaugurazione istituzionale di Milano Food City che avverrà nella sede della Fondazione di viale Pasubio, a sabato 12 maggio. Una settimana di riflessioni e soluzioni con **laboratori didattici** al mattino, **tavoli di lavoro** il pomeriggio, **talk** e dibattiti di riflessione scientifica, **serate** con concerti, reading, proiezioni cinematografiche e una **mostra** dedicata alla *Carta di Milano dei bambini* sul diritto al cibo.

Tanti temi per un palinsesto multiforme: l'accesso a un'alimentazione sana ed equilibrata per tutti al centro dell'esposizione dedicata ai valori della *Carta di Milano dei bambini*, la convivenza di **conoscenze e rituali** nelle diverse religioni oggetto di analisi tra lo storico **Alberto Melloni** e il coordinatore del Collegio Rabbinico Italiano **Gianfranco Di Segni**. La valorizzazione di **tradizione e identità milanese**, nata anche dalle visioni gastronomiche di **Gualtiero Marchesi**, al centro di un talk in collaborazione con Fondazione Gualtiero Marchesi tra lo chef **Andrea Berton** e giovani talenti, il confronto con le culture più lontane affrontate con bambini e insegnanti nei laboratori didattici in collaborazione con **ActionAid, Il Sandalo EquoSolidale-Altromercato e Step4**, il radicalismo della **filosofia vegana** con lo chef **Pietro Leemann**. Poi musica, cinema e teatro per un racconto inedito sulla diversità del cibo: un ritratto ironico del Belpaese a tavola nel reading dell'autore della serie cult Boris **Mattia Torre**, funk e cucina in un concerto per palati e orecchie con l'artista emergente **Gentile**, bicchieri e chitarre, clarinetto e posate nella performance musicale del creativo **Fabio Bonelli** e, infine, un documentario in **anteprima nazionale** dedicato al cibo italiano emigrato in America.

LABORATORI DIDATTICI e mostra Carta di Milano dei Bambini

Per i più piccoli una riflessione su sostenibilità, nutrizione e alimentazione con cinque incontri didattici destinati alle scuole e alle famiglie. In collaborazione con alcune realtà fra cui **ActionAid, Sandalo EquoSolidale-Altromercato e Step4**, i laboratori introducono diversi modi di produrre, mangiare, distribuire e condividere il cibo riducendo lo spreco. Ai bambini e ai ragazzi è dedicata anche la mostra sulla *Carta di Milano dei Bambini*, elaborata da Fondazione Giangiacomo Feltrinelli in occasione di **Expo 2015**. Un percorso a tappe, aperto al pubblico dal **7 al 12 maggio**, che attraverso immagini e testi educa al diritto al **cibo** e al **senso di responsabilità collettiva**.

SOLUTIONSLAB, uno sguardo su pratiche e soluzioni per il cibo sostenibile

In un futuro prossimo che vede la popolazione arrivare entro il 2050 a 10 miliardi di abitanti, la riflessione dei **SolutionsLab**, occasioni di dialogo e confronto con stakeholder, start up e imprese, punta a condividere buone pratiche, soluzioni e case history su salute, qualità della vita, innovazione tecnologica e sociale nel comparto alimentare, particolarità dei territori. Si inizia giovedì 8 maggio, alle 15.00, con **Comune di Milano, Fondazione Cariplo e CiEsseVi**, Centro Servizi per il Volontariato della Città Metropolitana, con un incontro sul **recupero delle eccedenze alimentari nei diversi quartieri di Milano**. Tra gli appuntamenti in collaborazione con **Tavolo Giovani Food della Camera di Commercio di Milano, MonzaBrianza e Lodi**, venerdì 11 maggio alle 15.00, un tavolo dedicato al valore culturale del cibo passa in rassegna la **varietà dei patrimoni territoriali** e le rispettive realtà produttive.

TALK, riflettere sulla diversità alimentare

Si parte con un omaggio a **Gualtiero Marchesi** dedicato all'**identità** e alla **tradizione gastronomica milanese** in un confronto con le diverse tipicità del nostro Paese. Martedì 8 maggio alle 19.00, in collaborazione con la Fondazione Gualtiero Marchesi, lo chef **Andrea Berton** ricorda in un dialogo intergenerazionale insieme ad alcuni giovani talenti della scena

nazionale, il maestro con cui ha iniziato la propria avventura professionale, divenendone prima testimone e poi innovatore.

Sostenibile e sano: quali saranno le virtù del cibo di domani? A indagare il nesso fra stili alimentari differenti e salute, mercoledì 9 maggio alle 19.00, in collaborazione **Fondazione Umberto Veronesi**, **Pietro Leemann**, fondatore del ristorante Joia e Joia Academy; **Elena Dogliotti**, biologa nutrizionista, divulgatore e supervisore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi, e **Beatrice Mautino**, blogger di *I divagatori scientifici*. Un inedito percorso narrativo si snoda sul concetto di identità, a partire da quelle cristiana ed ebraica, giovedì 10 maggio alle 19.30, insieme ad **Alberto Melloni**, storico delle religioni e titolare della Cattedra Unesco sul pluralismo religioso e la pace dell'Università di Bologna e **Gianfranco Di Segni**, biologo e Coordinatore del Collegio Rabbinico Italiano.

La sostenibilità può essere intesa come leva di progresso, grazie alle innovazioni tecnologiche della Rivoluzione 4.0? Rispondono venerdì 11 maggio alle 19.00, **Enrico Giovannini**, portavoce dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS), **Salvatore Veca**, presidente onorario di Fondazione Giangiacomo Feltrinelli ed **Enrica Chiappero Martinetti**, Direttore dello Human Development, Capability and Poverty–International Research Centre dell'Istituto Universitario di Studi Superiori (IUSS) di Pavia.

Serate CIBO AD ARTE, musica, cinema e teatro raccontano le diversità del cibo

Punk, rock e cucina milanese: **Ricetta per una canzone** è il concerto live che, martedì 8 maggio alle 21.00, in collaborazione con Barley Arts, mescola spezie e ingredienti con le note funk, r'n'b e soul della musica. Cimentandosi ai fornelli, l'artista **Gentile**, giovane emergente della scena musicale romana, si racconta a 360 gradi, stuzzicando orecchie e palati del pubblico.

Il rapporto, ironico e morboso, degli italiani con il cibo: mercoledì 9 maggio alle 21.00, **Mattia Torre**, sceneggiatore, regista e autore di serie cult come Boris, presenta un ritratto dell'Italia nel monologo *Gola*: il testo stigmatizza il nostro Paese attraverso le abitudini alimentari, le sue voragini psichiche e un simbolismo unico nel suo genere che rendono **la tavola lo specchio del Paese**. Il monologo è interpretato dall'attore **Valerio Aprea**. A seguire quattro giovani artisti interpretano attraverso pittura, fotografia, coreografia, il rapporto fra uomo e acqua, oggetto del progetto di ricerca che Fondazione conduce in collaborazione con Ferrarelle.

Italian food on the road, ovvero il viaggio del cibo italiano nell'America del Nord e del Sud. In anteprima nazionale, il 10 maggio alle 21.00, il documentario **E il cibo va** (Food on the Go, Argentina – Italia – Usa, 2017) racconta, a cento anni dalle migrazioni che hanno visto migliaia di italiani partire alla volta dell'American Dream, la nascita di una cultura gastronomica fatta di diversità, tradizioni e confronti con l'altro.

L'arte culinaria in musica. Fabio Bonelli, creativo e musicista che dal 2007 porta in giro per il mondo i suoni della cucina, accompagnati da chitarra, clarinetto e fisarmonica, propone venerdì 11 maggio alle 21.00, il concerto-performance **Musica da cucina**. Un dialogo musicale dove gli strumenti delle cucine e i rumori delle case d'Italia si fanno spettacolo. *Food for All!* è realizzato grazie al contributo di Amadori, Illy, Intesa Sanpaolo.

Contatti stampa Fondazione Giangiacomo Feltrinelli

Francesca Esposito: francesca.esposito@fondazionefeltrinelli.it | +393202858308