

# 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



mipaaf  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

# FOOD FOR ALL!

Cibo diverso, cibo per tutti.

7 > 12  
maggio 2018  
viale Pasubio 5, Milano



[fondazionefeltrinelli.it](http://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. 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, Milano Ristorazione e Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa** 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

In collaborazione con  
Fondazione Umberto Veronesi

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**, storico delle religioni e titolare della Cattedra Unesco sul pluralismo religioso e la pace dell'Università di Bologna, dialoga con **Gianfranco Di Segni**, esperto di cultura ebraica, biologo e coordinatore del Collegio Rabbinico Italiano.

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 Martinetti** direttore dello Human Development, Capability and Poverty - International Research Centre dello IUSS di Pavia, e **Salvatore Veca**, presidente onorario di Fondazione G. Feltrinelli.

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](http://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 Food  
Camera di Commercio Milano,  
MonzaBrianza e 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 Food  
Camera di Commercio Milano,  
MonzaBrianza e Lodi

11 maggio > 15.00 - 17.00

## IL VALORE CULTURALE DEL CIBO TRA PATRIMONI TERRITORIALI E PAESAGGI UMANI

In collaborazione con  
Tavolo Giovani Food  
Camera di Commercio Milano,  
MonzaBrianza e 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](mailto: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

## Reading GOLA DI MATTIA TORRE CON VALERIO APREA

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.

10 maggio > 21.00

## Proiezione in anteprima nazionale E IL CIBO VA

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 dai 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](mailto:formazione@fondazionefeltrinelli.it)