

## **Programma di Food For All! Dal 4 al 10 maggio**

Food For All! affronta ogni giorno una sfida inerente il futuro del cibo, attraverso quattro format di approfondimento per cittadini di tutte le età: Laboratori didattici per scuole e famiglie, **Solutionslab** per il mondo delle startup e delle imprese, **Talk** di confronto sul futuro del cibo e serate **Cibo ad Arte** per tutta la cittadinanza.

### **LABORATORI DIDATTICI – Per scuole e famiglie**

Ideati per scuole al mattino e per famiglie e bambini nel week-end, i laboratori didattici intendono avvicinare i cittadini del futuro alle sfide che il cibo propone, attraverso giochi di ruolo, racconti, attività ludico-didattiche, sperimentazioni artistiche e progettazioni.

La partecipazione è gratuita, prenotazione a [formazione@fondazionefeltrinelli.it](mailto:formazione@fondazionefeltrinelli.it). Per informazioni più dettagliate [www.fondazionefeltrinelli.it](http://www.fondazionefeltrinelli.it)

Giovedì 4 maggio-ore 10.00 - 12.00

#### ***Altromercato del cacao***

Gioco di ruolo per comprendere i meccanismi dell'economia mondiale legati al mercato alimentare delle materie prime. Degustazione di cioccolato. In collaborazione con Il Sandalo Equosolidale Altromercato, per scuole secondarie di I e II grado.

Venerdì 5 maggio-ore 10.00 - 12.00

***Io mangio tutto***, attività ludico-didattica per riflettere e confrontarsi sul diritto al cibo e sugli sprechi alimentari. In collaborazione con ActionAid Italia, per scuole primarie.

Sabato 6 e domenica 7 maggio - ore 15.00 - 17.00

#### ***Nell'orto di Brik il Bruco oggi si gioca a ... l'orto magico***

Racconto-laboratorio per far conoscere le manifestazioni della natura nell'orto. In collaborazione con Roberta Bianchi, età 4-6 anni.

#### ***I timbri dell'orto magico***

Sperimentazioni artistiche e decorazioni con frutta, ortaggi, timbri fatti con le piante e altri elementi naturali, in collaborazione con la sezione Didattica dell'associazione Amici di Brera, età 4-6 anni.

#### ***Segui il flusso***

Gioco interattivo per scoprire la percentuale di acqua presente negli organi del corpo umano e per imparare a mantenere il bilancio idrico sempre in equilibrio. In collaborazione con Sanpellegrino, età 6-10 anni.

Domenica 7 maggio ore 10.30 - 12.30

#### ***In cucina con For e Mika***

Attività ludico-didattica per far riflettere i bambini su quanto cibo viene giornalmente buttato, su quali sono le ragioni degli sprechi e su quali strategie si possono adottare per evitarli. In collaborazione con **Museo del Risparmio**. Età 6 – 9 anni.

Martedì 9 maggio-ore 10.00 - 12.00

#### ***Mov\_Eat il cibo in movimento***

Attività ludico-didattica per conoscere il sistema alimentare urbano e gli step che compongono la filiera del cibo dalla produzione al consumo con un focus su piccola e grande distribuzione. In collaborazione con Simona Beolchi e Lorenza Sganzzetta, per scuole primarie.

Mercoledì 10 maggio - ore 10.00 - 12.00

**Mov\_Eat il cibo in movimento** attività ludico-didattica per conoscere il sistema alimentare urbano e gli step che compongono la filiera del cibo dalla produzione al consumo con un focus sul “sistema alternativo di cibo”. In collaborazione con Simona Beolchi e Lorenza Sganzzetta, per scuole secondarie.

### **SOLUTIONSLAB per startup, imprese e associazioni**

Laboratori di confronto tra buone pratiche, soluzioni, *case history* che riguardano il futuro del cibo e le innovazioni tecnologiche, sociali e culturali della filiera agroalimentare.

Per informazioni e modalità di iscrizione [www.fondazionefeltrinelli.it](http://www.fondazionefeltrinelli.it)

Giovedì 4 maggio - ore 15.00-18.00

#### **Biotech Lab**

##### **Come si nutre il pianeta in modo sostenibile?**

Con il contributo di **Stefano Bocchi**, docente di Agronomia dell'Università Statale di Milano, **Carlo Triarico**, Presidente Apab - Associazione Produttori agricoli biodinamici; **Carlo Montalbetti**, direttore generale di Comieco e **Gianluca Giovannetti** di Amadori. Il lavoro dei tavoli con start-up, imprese, istituzioni e ricerca è moderato dal giornalista **Luca de Biase**.

Venerdì 5 maggio - ore 15.00 -18.00

#### **Making Lab**

##### **Come dare valore al contenuto culturale, identitario, estetico del cibo?**

Con contributi di **Stefano Micelli**, Economia e Gestione delle Imprese Università Ca' Foscari; **Francesco Bombardi**, architetto specializzato in nuove manifatture alimentari; **Piercarlo Grimaldi**, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra. Il lavoro dei tavoli con start-up, imprese, istituzioni e ricerca è moderato dal giornalista **Guido Romeo**.

Lunedì 8 maggio - ore 15.00 - 18.00

#### **Food Policy Lab**

##### **Come la produzione di cibo contribuisce alla vivibilità e sostenibilità dei nostri contesti di vita?**

Con il contributo di **Anna Scavuzzo**, vice sindaco del Comune di Milano e le esperienze di **Angela Colucci**, referente del progetto Polimi por Rocinha e **Michela Carucci**, consulente FAO. Il lavoro dei tavoli con start-up, imprese, istituzioni e ricerca è moderato dal giornalista **Luca De Biase**.

Martedì 9 maggio - ore 15.00 - 18.00

#### **Social Innovation Lab**

##### **Come raggiungere stili di vita e consumo alimentare responsabili?**

Con il contributo di **Cristina Tajani**, Assessore alle Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane del Comune di Milano; la rete dei partner **OpenAgri**; le esperienze di **Flaviano Zandonai**, ricercatore dell'Istituto EURICSE di Trento; di **Silvia Polleri**, direttrice del ristorante InGalera presso il Carcere di Bollate. Il lavoro dei tavoli con start-up, imprese, istituzioni e ricerca è moderato dalla giornalista **Alessia Maccaferri**.

Mercoledì 10 maggio - ore 16.00 - 18.00

#### **Tavolo Giovani #internazionale**, a cura di **Camera di Commercio di Milano**

Il tema dell'innovazione nella filiera del food: giovani idee di business a confronto con policy maker ed esperti per immaginare gli sviluppi futuri del settore, in un'ottica di sostenibilità e *circular economy*, nonché di spinta in chiave internazionale. Partecipano al dibattito: **Alberto Meomartini**, Camera di Commercio di Milano; **Federica Rossi**, Milano Food City; **Fabrizio Trigila**, Parco Tecnologico Padano. Per info e iscrizioni [www.tavologiovani.it](http://www.tavologiovani.it)

## TALK

### Aperti alla cittadinanza

Momenti di confronto e dibattito pubblico con esperti internazionali, chef e protagonisti del settore agroalimentare. Tutti gli incontri saranno in diretta Facebook sulla pagina di Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Giovedì 4 maggio - ore 19.00

### Il cibo del futuro: nuovi consumi e responsabilità

Partecipano **Roberto Flore**, Head of Culinary Research and Development – Nordic Food Lab di Copenaghen; **Stefano Padulosi**, scienziato e agronomo Bioversity International; **Veronica De Micco**, professore di Botanica ambientale e applicata Università di Napoli e **Jacopo Orlando** di Aboca. Modera il giornalista **Luca de Biase**.

Venerdì 5 maggio - ore 19.00

### Cibo e qualità della vita

Partecipano **Luciano Canova**, Scuola Enrico Mattei, l'imprenditore **Andrea Illy**, l'economista e direttore dell'Earth Institute della Columbia University **Jeffrey Sachs**.

Lunedì 8 maggio - ore 19.00

### Zero hunger

Partecipano **Danielle Nierenberg**, presidente di Food Tank; **Tiziana dall'Orto**, Direttore Generale World Food Programme Italia. In collaborazione con Seeds&chips, The GlobalFood Innovation Summit. Modera il giornalista **Luca De Biase**.

Martedì 9 maggio - ore 19.30

### Food for health

Partecipa **Sam Kass**, consulente nutrizionale e chef della Casa Bianca durante l'amministrazione di Barack Obama. In collaborazione con Seeds&chips, The Global Food Innovation Summit. Modera il giornalista **Davide Paolini**.

## CIBO AD ARTE, le serate di Food For All!

### Aperte alla cittadinanza

Musica, teatro, cinema, letture e dialoghi attorno al cibo. Perché solo l'arte sa anticipare i tempi. Tutti gli incontri saranno in diretta Facebook sulla pagina di Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Giovedì 4 maggio ore 21.00

### Sotto di noi il diluvio

Reading di **Lella Costa**, testo di **Michele Serra**. Musica e poesia si fondono per raccontare l'epopea delle acque di Milano che, dopo anni di intenso prelievo industriale, giacciono nel sottosuolo delle città cariche di mistero, di memoria e di promesse.

Venerdì 5 maggio - ore 21.00

### In vino veritas ovvero Ubriachi d'opera

Concerto lirico a cura del **Conservatorio Giuseppe Verdi** di Milano, regia di Demetrio Colaci. Un percorso gastro-lirico, dal Brindisi de 'La Traviata' al Bordeaux de 'L'elisir d'amore', fino all'"eccellente Marzemino" del "Don Giovanni" per percorrere le "vie del vino" che hanno accompagnato le liriche più suggestive.

Sabato 6 maggio - ore 20.30

**The Gateway Bug –Insetti commestibili**

Anteprima europea del documentario **The Gateway Bug (2017)** sul cibo del futuro alla presenza dei registi Johanna B. Kelly e Cameron Marshad. In collaborazione con Milano International Film Festival.

Domenica 7 maggio - ore 20.30

**Theater of Life/Il Refettorio**

Proiezione di **Theater of Life / Il Refettorio**, in collaborazione con **Milano Design Film Festival**. Saluto introduttivo di Cristina Tajani, *Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Comune di Milano*. Interventi del regista **Peter Svatek**; **Giulio Iacchetti**, industrial designer; **Luciano Gualzetti**, direttore Caritas Ambrosiana della Diocesi di Milano. Moderazione di Silvia Robertazzi, Milano Design Film Festival.

Lunedì 8 maggio - ore 21.00

**La memoria del cibo**

Un dialogo tra la scrittrice Simonetta Agnello Hornby e lo chef Filippo La Mantia sul cibo, sulla celebrazione del piacere dei sensi che evocano i gesti del cucinare e del mangiare, da soli o in compagnia. Una riflessione da due punti di vista: la memoria del cibo e le pratiche che la costruiscono.

Martedì 9 maggio - ore 21.00

**Suoni e sapori: odi elementari, musiche alimentari**

Concerto per piano e voce recitante. Musiche di Mozart, Bernstein, Rossini e altri -Voce recitante di Sonia Grandis, al pianoforte Ruggero Laganà.

Mercoledì 10 maggio - ore 21.00

**La ricotta di Pier Paolo Pasolini: un film "Mangiarealtà"?**

Una proiezione commentata dai critici d'arte **Giovanni Agosti** e **Jacopo Stoppa**. Proiezione del breve film di Pier Paolo Pasolini **La Ricotta** accompagnato da una narrazione di approfondimento sulle opere d'arte.

**LA MOSTRA**

**FOOD FOR ALL! Images from the world's food cultures**

Dal 4 al 10 maggio, dalle 10.00 alle 21.00 – Sala Polifunzionale, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, viale Pasubio 5, Milano. Immagini dei fotografi Francesco Zizola, Stanley Greene, Yuri Kozyrev

*Mostra in motion di fotografie d'autore, musica e parole. Un racconto visivo coinvolgente sui grandi temi di riflessione attorno al cibo. In collaborazione con ArtsFor\_ e con immagini dell'agenzia Noor.*