



PROGETTO 2014 - 2015

CIBO, CULTURA E IDENTITÀ

1° EVENTO DEL PROGETTO

CONVEGNO DI STUDI: «CIBO, CULTURA E IDENTITÀ»
Bergamo – Centro Congressi Giovanni XXIII –
28 – 29 novembre 2014

RELAZIONE DI RISULTATO

PROGETTO 2014 - 2015

«Cibo, Cultura e Identità» in omaggio all'EXPO 2015

Ottobre 2015 – Spazi Expo Milano

10° CONCORSO INTERNAZIONALE PER CORTOMETRAGGI
REALIZZATI DA STUDENTI DELLE SCUOLE SUPERIORI DI SECONDO GRADO

Convegno di studi «Cibo, Cultura e Identità»

Bergamo/Brescia: Novembre 2014

XXII Giornate europee polacche:

«Il Cibo: punto di incontro tra culture europee»

Varsavia: 8-10 maggio 2015

Organizzato da:

ASSOCIAZIONE «GIOVANI IDEE», Bergamo

In collaborazione con:

FONDAZIONE «ROBERT SCHUMAN», Varsavia (PL)

FONDAZIONE «CARLO DONAT-CATTIN», Torino

«FAMIGLIA RUFFINI», Lovere

L'Associazione **Giovani Idee**, in continuità con il percorso culturale e formativo rivolto ai giovani, ha elaborato nel biennio 2014-2015 il progetto «**Cibo, cultura e identità**» ispirato al messaggio educativo dell'Expo: «**Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**».

Il progetto contiene tre eventi:

2014

1. Il Convegno di studi: «Cibo, cultura e identità»

Bergamo il 28 e 29 novembre 2014

2015

2. Le XXII^ giornate europee polacche

Varsavia 8 - 10 maggio 2015, con due iniziative:

- > Una giornata di studio sul tema: «Il cibo: punto d'incontro tra culture Europee»
- > la "Parata Schumana" Incontro in strada fra migliaia di giovani studenti europei.

3. Il Concorso internazionale «Cibo, cultura e identità»

Milano 9 - 10 ottobre 2015, Area Expo - Padiglione Italia

Finale del Concorso per cortometraggi realizzati dagli studenti italiani ed europei.

GLI OBIETTIVI

- > Far conoscere i valori culturali dell'Expo;
- > coinvolgere gli studenti nella fase di "costruzione" e "durante" l'Expo;
- > lasciare una "traccia" culturale per il dopo Expo;
- > sviluppare un'identità europea unitaria, fondata su comuni esperienze storiche e culturali, a partire dalla valorizzazione del pluralismo e dal confronto di idee ed esperienze;
- > educare al gusto e apprezzare il valore dell'alimentazione;
- > promuovere un'alimentazione sostenibile, solidale ed equa;
- > sensibilizzare le giovani generazioni alle tematiche sociali legate all'alimentazione e all'ambiente, entrambe protagoniste del benessere comune e sostenitrici di una cultura della sicurezza alimentare e della crescita sostenibile.

IL CONVEGNO DI STUDI DI BERGAMO

28 e 29 novembre 2014

Al Convegno di Bergamo, primo evento del progetto, hanno partecipato figure di alto profilo della cultura, dell'economia agro-alimentare e delle Istituzioni, sono stati proiettati filmati sul tema dell'Expo e presentati progetti e iniziative formative di educazione alimentare.

Erano presenti alcune delegazioni delle Scuole iscritte al Concorso internazionale, italiane e di altri Paesi Europei (Belgio, Polonia, Ungheria e Albania).

1^ GIORNATA DI LAVORI > venerdì 28 novembre 2014

La prima giornata è stata suddivisa in due sessioni: la proiezione di filmati realizzati dalla Scuola di Cinema di Milano e di Torino sul tema del cibo, e la sessione successiva dedicata alla presentazione di un progetto sull'alimentazione sostenibile, a cura del WWF e un progetto contro lo spreco del cibo, creato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (Bergamo).

Civica Scuola di Cinema di Milano

«DON'T PLAY WITH FOOD»

All'Accademia del Cinema di Milano il compito di aprire la prima sessione con la proiezione dei filmati realizzati per le campagne pubblicitarie su temi sociali.

"Don't play with food", sono 5 spot sul cibo, girati dagli studenti del terzo anno della Civica Scuola di Cinema con la supervisione del regista Carlo Arturo Sigon e delle pubblicitarie Carlotta Tassarolo e Arianna Pregagnoli, in collaborazione con EDI (Effetti Digitali Italiani).



L'intervento degli studenti della Civica Scuola di Cinema di Milano



Una scena della fiction d'animazione del Centro sperimentale del Piemonte.

La scelta del tema è partita dal dato agghiacciante: quasi un miliardo di persone nel mondo è malnutrito o soffre la fame. E spesso non per sfortuna o destino, ma per precise scelte politiche. Dopo una serie di riflessioni è nata l'idea di sviluppare una strategia di comunicazione volutamente non "istituzionale", ma "educational": per aiutare le persone a diventare più consapevoli delle proprie scelte alimentari, evitando spreco di cibo e cattivo uso delle risorse a nostra disposizione.

Cibo e Cinema d'animazione del Centro sperimentale di Cinematografia Piemonte

«IL PASTICCIERE» (fiction)

«SLOW FOOD: CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI» (spot)

La prof. Chiara Magri, responsabile Dipartimento Animazione del Centro sperimentale di cinematografia del Piemonte ha spiegato le tecniche di realizzazione dei film d'animazione. Sono stati proiettati due filmati sempre inerenti il cibo: una fiction e uno spot, realizzati dagli studenti diplomati presso il Dipartimento di Torino nell'anno Accademico 2013.

Nella fiction "il pasticcere" il creatore di dolci sublimi, "il Pasticcere" vive un'acuta nevrosi: ama profondamente il suo lavoro ma detesta gli ingordi e grossolani clienti che affollano il suo raffinato locale e si ingozzano con i suoi capolavori. Un giorno però una creatura gentile gli dimostra che qualcuno può apprezzare davvero la sua opera.

Programma del WWF dedicato all'alimentazione

«ONE PLANET FOOD»

Il WWF è impegnato sui temi dell'alimentazione sostenibile nell'ambito del programma "OnePlanetFood". Sarà all'Expo di Milano con un palinsesto di iniziative focalizzato sull'analisi dell'impatto ambientale delle filiere alimentari, sulla loro attuale insostenibilità, indicando il loro "peso" in termini di "impronte" per i sistemi naturali e il loro impatto nei confronti della biodiversità in ambito globale e Mediterraneo. Il progetto "One Planet food" è stato illustrato agli studenti e al pubblico presente dalla delegata del WWF Anna VALLE. Il suo intervento ha riguardato in particolare i contenuti dell'iniziativa del WWF rivolti sia alle iniziative tese a ridurre lo spreco alimentare, ma anche scoprire come le scelte sul cibo non solo abbiano effetti positivi sul nostro corpo, ma rappresentino un importante contributo per la difesa dell'ambiente e la salvaguardia per il pianeta terra.



Progetto degli aspiranti chef della Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme (Bergamo)

«TUTTI PER UNO, CIBO PER TUTTI»

La prima giornata dei lavori si è conclusa con la presentazione del progetto «Tutti per uno, cibo per tutti» realizzato dagli studenti della Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme, coordinati dall'Insegnante Cristina Rottoli, docente di Economia Aziendale.

Il progetto è strutturato in due parti: lo spreco di cibo, partendo da alcuni dati statistici sulla povertà presente anche nella realtà bergamasca e nella seconda parte una serie di consigli per la spesa, i prodotti del territorio, le tradizioni e le ricette risparmio, gli accorgimenti sulla conservazione degli alimenti e come realizzare piatti con gli avanzi della cucina.

Al progetto, pubblicato in quattro lingue sul loro sito internet, hanno collaborato tutte le classi del triennio coordinate dagli insegnanti.

L'ultima parte del sito parla di solidarietà: ristoranti e supermercati della Valle Brembana potranno collegarsi al sito per segnalare alla Caritas le scorte da donare e poi saranno annunciate le raccolte alimentari e il banco di solidarietà.

Il pubblico in sala, ha seguito sul maxi-schermo la preparazione di alcuni piatti realizzati da due aspiranti cuoche, Veronica Invernizzi e Maria Teli, con alimenti prossimi alla scadenza o avanzi della cucina.

Il progetto è stato premiato dall'Amministrazione Provinciale per la sua peculiarità e attualità al tema dell'Expo: Nutrire il Pianeta, Energia per la vita.



Gli studenti dell'Istituto Alberghiero Laura Rota e Simone Osio con l'Insegnante Antonella Tiberi, durante la presentazione del progetto.

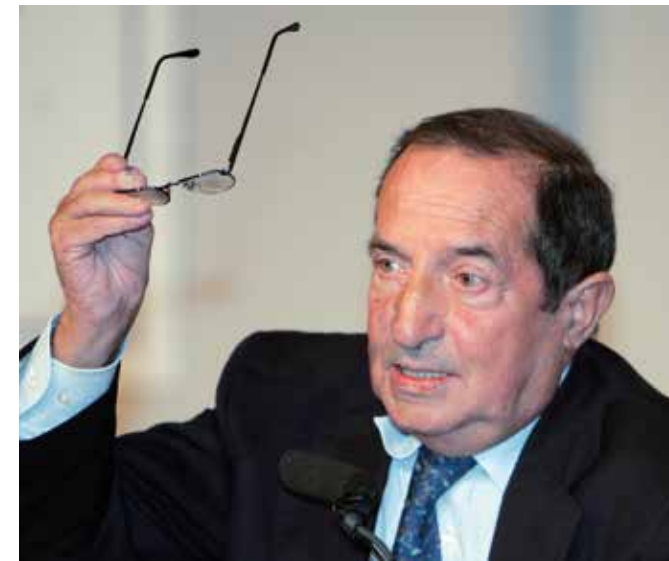


Le aspiranti cuoche Veronica Invernizzi e Maria Teli durante la dimostrazione

È toccato a Giancarlo Borra, Vice- Presidente dell'Associazione «Giovani idee» e collega Parlamentare, tracciare il profilo e ricordare il percorso politico di Sandro Fontana.

Illustre esponente della Democrazia Cristiana, si è distinto come Assessore alla Cultura della Regione Lombardia. Direttore del giornale "Il Popolo", è stato Ministro e poi Parlamentare Europeo, assumendo anche l'incarico di Vice-Presidente. Concluso l'impegno politico, è tornato all'insegnamento di Storia contemporanea all'Università nella sua città di Brescia.

Borra ha concluso il suo intervento definendo il prof. Fontana un protagonista della buona politica e un europeista convinto.



Il Professor Sandro Fontana



Il Professor Giancarlo Borra

2^ GIORNATA DI LAVORI > sabato 29 novembre 2014

La seconda giornata di lavori è iniziata con il Saluto delle Autorità: il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori, la Delegata Regionale del WWF Paola Brambilla e il Rappresentante della Fondazione Robert Schuman Tadeusz Konopka.

IL RICORDO DEL PROFESSOR SANDRO FONTANA

L'«Associazione Carlo Donat-Cattin» ora «Giovani idee» è nata nel 2002 per volontà di alcuni amici di Bergamo e Brescia, fra cui Sandro Fontana, scomparso a dicembre del 2013.

A Lui il merito di aver coinvolto i giovani attraverso il Concorso «Giovani idee», impegnando gli studenti nella ricerca sui temi di maggiore attualità sociale e politica del nostro tempo.

Il 10° Concorso internazionale, a cui parteciperanno oltre 500 studenti italiani e di altri Paesi dell'Unione Europea, è intitolato alla Sua memoria.

12 ANNI DI SAINT-VINCENT > DALLE GRANDI RIFORME AL CONCORSO PER LE SCUOLE

L'Associazione «Giovani idee» e la Fondazione «Carlo Donat-Cattin» di Torino, hanno rilanciato nel 2002 e fino al 2013 i Convegni di studio di Saint-Vincent che negli anni 70 e 80 hanno rappresentato un appuntamento non marginale nel dibattito politico italiano.

Dal 2005 l'invito ai Convegni è stato esteso agli studenti delle Scuole Superiori, coinvolti attraverso un Concorso che ogni anno li ha impegnati ad approfondire una tematica di attualità storica o sociale.

Dodici anni di attività ripercorsi attraverso le immagini di un filmato antologico, proiettato in sala, sui momenti più significativi delle varie edizioni e l'intervento finale del Presidente della Fondazione di Torino, **Claudio Donat-Cattin**.

La tavola rotonda di sabato mattina su: cibo, cultura e identità, la sfida per Expo, ha concluso la due giorni del Convegno di studi. Ha coordinato i lavori **Giovanni Caldara**, giornalista esperto di tematiche agro-alimentari. Alle relazioni introduttive dei relatori sono seguiti momenti di confronto con loro da parte degli studenti e del pubblico.

Al Ministro **Maurizio Martina**, in video conferenza da Palazzo Chigi, è stato chiesto di esporre il suo punto di vista sull'Expo: cosa può derivare per il futuro dei giovani, un evento come l'Expo che richiamerà da tutto il mondo così tante persone, e quali concrete iniziative sono previste per loro.

Non sono mancati i temi forti, come la lotta alla carenza di cibo, la salvaguardia delle biodiversità, il rispetto dell'ambiente attraverso l'abolizione dei concimi chimici, diserbanti e riducendo l'uso dei solfiti per la conservazione degli alimenti.

Il Ministro delle politiche Agricole, con delega all'Expo, ha risposto sia riguardo all'evento EXPO che alla politica di impegno contro la fame del mondo e il rispetto dell'ambiente. Sull'Expo per i giovani ha presentato una serie di opportunità che sono state concordate con il Ministero dell'Istruzione. Non ha trascurato di sottolineare poi la portata di Expo Milano 2015: 144 Paesi partecipanti, oltre 20 milioni di visitatori attesi, di cui 1,3 milioni di studenti accompagnati da 150 mila docenti, un nuovo modello di Esposizione Universale: non solo una vetrina delle migliori tecnologie per un futuro sostenibile, ma un evento globale e interattivo con migliaia di appuntamenti culturali e di intrattenimento sia all'interno sia all'esterno del sito espositivo. Il Ministro ha concluso: *«come italiani dovremmo essere orgogliosi di aver imposto per la prima volta il tema della nutrizione, che è una questione geopolitica in grado di ridefinire le relazioni internazionali, configurandosi come una nuova diplomazia e come diritto di cittadinanza. L'Italia ha la forza delle idee, dei contenuti e di nuove pratiche agroalimentari nel segno di uno sviluppo sostenibile. L'Expo, che non intende essere una Fiera bensì un'idea del mondo, sarà una piattaforma di confronto sui vari modelli di sviluppo in un quadro di grandi contraddizioni: viviamo in una società dello spreco e mentre un miliardo di persone è obesa, 800 milioni soffrono la fame»*.

Oscar Farinetti, imprenditore e Patron di Eataly, colosso della ristorazione nel mondo global, ha aperto il suo intervento con semplici ma efficaci riflessioni che hanno scaldato, da subito, la sala e tenuto alta l'attenzione degli studenti. Ha insistito parecchio sul punto che siamo il Paese delle meraviglie, ma non lo

sappiamo raccontare e quindi esportare, abbiamo il primato mondiale delle biodiversità agroalimentari e dei paesaggi, eppure non ci rendiamo conto di questa potenza.

«in tempi di cultura sbrigativa» ha proseguito Farinetti *«siamo qui ancora a discutere su chi abbia inventato la polenta, da noi c'è parecchia invidia invece di fare rete. Dobbiamo esportare le nostre eccellenze, farle riconoscere con un unico marchio Italia e pilotandole con una campagna promozionale in cui i testimonial siano i grandi italiani della storia. Dunque fare impresa, pensare locale per agire globale»*.

Alla domanda di un Insegnante in una Scuola del quartiere Scampia a Napoli sul dramma di chi vive nella "terra dei fuochi", Farinetti ha risposto: *«Il Sud va ripensato da cima a fondo. Da un lato dovete superare un certo vittimismo che vi affligge, dall'altro, visto che siete un popolo meraviglioso, che abita luoghi di straordinaria bellezza, dovete saper vendervi meglio. Il vostro obiettivo dovrebbe essere turismo e cibo»*.

Malgorzata Buttitta Jankowska antropologa e giornalista di origine polacca, ha condiviso l'intervento di Farinetti, apprezzandone anche la determinazione con cui ha espresso alcuni concetti. Al suo intervento ha dato un taglio storico e antropologico, insistendo sul legame fra cibo e uomo.

Scorrendo la storia dell'alimentazione nell'Italia antica, ha richiamato quel dispositivo simbolico che obbliga l'uomo a trasformare i cibi in cose "buone da pensare" oltre che da mangiare. L'uomo dà ai cibi forma e valore. La prof. Buttitta ha concluso *«Ciascun gruppo etnico definisce la propria identità in rapporto ai cibi che costituiscono la sua base alimentare primaria (nelle culture mediterranee, dunque, i prodotti del grano), ma anche in rapporto a cibi speciali che ribadiscono i rapporti sociali e i ritmi del vivere quotidiano interrompendoli periodicamente in modo rituale»*.



Claudio Donat-Cattin Presidente della Fondazione «Carlo Donat-Cattin» di Torino



Da destra: Oscar Farinetti, Giovanni Caldara, Giancalo Borra, M. Jankowska Buttitta, Gianpietro Benigni. In video conferenza il Ministro Maurizio Martina



Giovanni Caldara e Oscar Farinetti



Il pubblico in sala «Congressi Giovanni XXIII» durante i lavori del Convegno



Malgorzata Buttitta Jankowska

I PROSSIMI EVENTI

Archiviata la prima iniziativa del progetto, i prossimi appuntamenti che attendono le Scuole italiane ed estere iscritte al Concorso internazionale sono:

VARSAVIA (POLONIA) 8-10 maggio 2015

per le **Giornate Europee polacche** promosse dalla Fondazione Robert Schumann di Varsavia e che richiamano migliaia di giovani da tutta Europa.

Nel programma sono stati inseriti anche due eventi organizzati dall'Associazione «Giovani idee»:

- > il Convegno di studi sul tema: «Il cibo, punto di incontro tra culture europee»
- > l'allestimento di uno stand nel centro di Varsavia, in occasione della sfilata della «Parata Schumana» con presentazione e degustazione di prodotti enogastronomici Made in Italy, e promozione dell'Expo, da pochi giorni aperta.

FINALE DEL CONCORSO INTERNAZIONALE

9-10 ottobre 2015 - MILANO Padiglione Italia Area Expo

È l'evento più importante che conclude il progetto, in cui le Scuole italiane e estere hanno impegnato i propri studenti a realizzare un cortometraggio sul tema: «Cibo, cultura e identità».

Una giuria di esperti selezionerà i migliori filmati (10 italiani e tutti gli esteri) che accederanno alla finale di Milano del 9 e 10 ottobre.

Le classi finaliste saranno ospiti dell'Associazione per l'intera manifestazione e svolgendosi all'interno dell'area Expo avranno l'opportunità di visitarla. Le tre vincitrici riceveranno borse di studio e alla prima classificata anche un viaggio culturale in una Capitale d'Europa



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON LA COLLABORAZIONE DI:



CIBO, CULTURA E IDENTITÀ

associazione **giovani**idee

www.giovanidee.it

presidenza@giovanidee.it