Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1580 del 26/05/2023

Al Fuori Festival in piazza S.M. Maggiore a Trento

Il cibo come fattore che può rigenerare la comunità

Al Festival dell’Economia di Trento si sono confrontati Paolo Malavenda, segretario nazionale SIPS - Società Italiana di Promozione della Salute (Società Italiana di Promozione della Salute), Paolo Costa, ricercatore Fondazione Bruno Kessler, Simone Benetti, coordinatore del progetto Ortinbosco - WFKM0 e Giulia Pizzini, coordinatrice del progetto Orto San Marco - Setàp - WFKM0. Al centro la connessione tra cibo, che risponde ad un bisogno fisiologico, culturale e sociale, e rigenerazione di comunità, come ha sottolineato in apertura Valentina Chizzola, ricercatrice di Fondazione Franco Demarchi, che ha condotto l’incontro proposto da Fondazione.

Intrecciando le diverse dimensioni legate al cibo in apertura Malavenda ha parato di come questo sia uno stile di vita, “un’esperienza che portiamo avanti con la comunità. È una necessità, ma anche un piacere. Le risorse legate alla produzione di cibo non sono infinite e quindi per il futuro bisogna pensare ad un modello di sviluppo che da sostenibile in termini economici e ambientali, si evolva verso la stessa rigenerazione del cibo.”

In piazza S.Maria Maggiore, Malavenda ha poi evidenziato una disuguaglianza sul cibo legata alla povertà: “Produciamo troppo cibo. Negli Stati Uniti vengono prodotti 63 milioni di tonnellate di cibo e il 40% della produzione giornaliera viene buttata. Questo si contrappone a dove il cibo non c’è. Bisogna intervenire su politiche agricole, economiche e sociali.” Sempre Malavenda si è poi espresso sulla differenza di cibo che incidono sulla qualità di vita: “Nel 2020 è emerso che una persona su tre non ha accesso ad una dieta equilibrata e questo porta le persone a dei rischi fisici e mentali. Bisogna quindi agire su occupazione, reddito, istruzione, cultura ecc...per ridurre le disuguaglianze legate alle diverse dimensioni del cibo”.

Paolo Costa, “filosofo della montagna”, è intervenuto parlando del racconto scritto da Karen Blixen ha “Il pranzo di Babette”, per porre l’accento sulla dimensione sociale e comunitaria del cibo, che può portare ad una felicità reale, dove gli “aspetti di relazione con il cibo, la sua inerzia e la sua capacità trasformativa diventa generativa”.

Per parlare di azioni comunitarie generative legate al cibo è intervenuto Simone Benetti che ha presentato il progetto di welfare a km zero (WFKM0) Ortinbosco: “Nato a Rovereto il progetto offre occasioni di ripartenza a persone che rischiano di essere lasciate ai margini. Il nostro obiettivo è seminare nuove opportunità, far crescere le persone assieme al frutto del loro lavoro, raccogliere materie prime sane che si prendano cura della comunità. Abbiamo voluto quindi creare un’opportunità per entrare in contatto con le persone. Attraverso il cibo siamo riusciti a costruire dei ponti e dei legami per un ritorno all’essenziale e per un futuro sostenibile che possa ridurre le disuguaglianze.” Il secondo progetto di welfare generativo è stato presentato da Giulia Pizzini: “Orto San Marco – Setàp è uno spazio agricolo urbano biologico che nasce e cresce nella città di Rovereto. È un progetto sociale, educativo che si sviluppa in uno spazio pubblico, che genera cibo e spazio che tornano alla città. Attorno al cibo e alla terra si è creata una rete di soggetti e l’iniziativa che stiamo portando avanti punta a far convivere innovazione e ricerca, ma anche momenti di socialità e occasioni di incontro, grazie al cibo.”