

FOODPRINT. LA DIETA MEDITERRANEA OGGI

Fondazione Brescia Musei accoglie un progetto internazionale, realizzato grazie al Bando Europa Creativa, che viaggerà in un tour attorno al Mediterraneo: dalla Turchia all'Italia con unica tappa a Brescia, per poi approdare a Cipro, in Albania, in Croazia, in Macedonia e infine in Grecia. Foodprint racconta la nascita e la storia della Dieta Mediterranea, riconosciuta patrimonio immateriale dell'umanità dall'UNESCO grazie alle sue qualità uniche, illustrandone la sua importanza ancora oggi, in quanto capace di fornire soluzioni ad alcuni dei problemi del pianeta: la perdita di biodiversità, lo spreco alimentare e il cambiamento climatico.

Foodprint è più di una mostra, è un progetto complesso che ruota attorno alle fotografie realizzate da cinque importanti fotografi europei che attraverso gli scatti realizzati in Grecia, Italia, Spagna, Portogallo, Marocco, Cipro e Croazia toccano temi come sostenibilità, identità, nutrimento, salute. L'esposizione è solo una parte del ricco palinsesto che prevede la proiezione di documentari, workshop fotografici, incontri, laboratori didattici, eventi culinari.

Un progetto per ispirare nelle giovani generazioni una maggior consapevolezza sul tema dell'alimentazione e promuovere un cambiamento.

A corollario della mostra un ricco programma di eventi che coinvolgono molti partner del territorio e non: **Roberto Abbadati, Chris De Bode, Cinema Nuovo Eden, Coldiretti Brescia, Cuocadè, ENAC Lombardia CFP Canossa, IlVespaio, Sistema Bibliotecario Urbano del Comune di Brescia, Slowfood Brescia.**

Gli eventi in programma!

ATTIVITA'

Sabato 14 gennaio e domenica 5 e 12 febbraio, ore 16

LETTURE AGAINST WASTE / I BAMBINI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE!

gioco interattivo per famiglie con bambini dai 6 agli 11 anni

Dopo una visita alla mostra giochiamo con una grande pista ludica e interattiva, in materiale riciclato, per riflettere sugli sprechi alimentari e da cosa sono causati. "Guidando" un camioncino in un percorso pieno di ostacoli si ripercorrerà la filiera alimentare e si impareranno le buone azioni quotidiane da fare a casa. Inoltre scopriremo quali oggetti particolari possono nascere riciclando scarti agricoli e alimentari, briciole di pane, bucce della frutta e molto altro!

Costo: 8 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

In collaborazione con IlVespaio

Domenica 15 gennaio, ore 10.30

LETTURE DI GUSTO

laboratorio per famiglie con bambini under 5

Il gusto è il senso che guiderà i piccoli visitatori dalla pagina alla tavola attraverso squisiti ed insoliti intrecci gastronomico-letterari. Circondati dalle suggestive fotografie esposte in mostra si ascoltano divertenti letture sul cibo a cura delle bibliotecarie del Sistema Bibliotecario Urbano, per poi creare uno speciale quaderno tra broccoli e insalata!

Costo: 8 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

sabato 21 gennaio 2023, ore 15.15

IL SAPERE IN UN FILO D'OLIO

L'olivicoltura della Provincia di Brescia fra storia, cultura e piacere sensoriale

Nadia Turelli _ Vicepresidente Coldiretti Brescia e titolare Az. Agr. Leonardo, Sale Marasino, Brescia
Simone Frusca _ Responsabile olivicolo Coldiretti

Aprirà l'evento la visita alle ore 15.15 della mostra *Foodprint. La Dieta Mediterranea oggi* a seguire, alle ore 16, in Auditorium si parlerà della coltivazione dell'olivo nella nostra Provincia: la storia, il rapporto con il territorio, la simbologia e l'utilizzo in ambito religioso, per terminare con il case history: azienda olivicola Leonardo a Sale Marasino.

A seguire una sessione guidata di assaggio dell'olio extra vergine di oliva, per imparare a riconoscere le diverse qualità e caratteristiche degli oli della nostra provincia e interpretare correttamente il contenuto delle etichette.

Evento gratuito con prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977833-834 cup@bresciamusei.com

In collaborazione con Coldiretti Brescia

Domenica 22 gennaio, ore

L'OLIO DALLA TAVOLA ALLA TELA!

In occasione giornata capitale cultura

laboratorio per famiglie con bambini over 5

In occasione della giornata dedicata alla cultura prevista all'interno dell'inaugurazione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura si propone un laboratorio sull'olio, ingrediente base della Dieta Mediterranea, un prodotto che da millenni troviamo sulle nostre tavole, ma lo conosciamo davvero? Scopriamo insieme la sua storia, le sue diverse proprietà alimentari e perchè no...artistiche!

Costo: 8 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

Sabato 4 e 5 febbraio

workshop di fotografia contemporanea

per giovani e adulti

Il noto fotografo olandese Chris de Bode dopo aver scattato a Brescia alcune delle immagini esposte in mostra, torna in città per un workshop di due giorni di fotografia contemporanea incentrato sulla rappresentazione del cibo. I partecipanti verranno invitati, attraverso gli insegnamenti pratici suggeriti dal fotografo, a realizzare i loro scatti dedicati al tema della Dieta Mediterranea.

Partecipazione gratuita, fino ad esaurimento posti, con prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

Martedì 7 febbraio 2023, ore 15.00

FENICOTTERO O PAPPAGALLO? Cosa si mangia stasera?

laboratorio per adulti

Un viaggio culinario per scoprire ricette e abitudini degli antichi romani ma anche come il loro stile alimentare aderisse al modello storico della Dieta Mediterranea, basato essenzialmente sulla triade "pane-olio-vino", elementi che restano centrali anche nell'attuale regime alimentare dei popoli che si affacciano sul Mediterraneo.

L'attività comprende la visita alla mostra e ad alcuni reperti romani del Museo di Santa Giulia.

Costo: 8 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

Mercoledì 8 febbraio 2023, ore 20.00

I VILLANI

di Daniele De Michele (Documentario, Italia 2018, 83')

La cucina popolare italiana, amata ed imitata in tutto il mondo, è minacciata dal progredire di un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo, e per ora è tenuta in vita solo da chi, nel nostro Paese, vive e lavora personalmente a contatto con la terra e gli animali. Un'opera originale che mostra vite, sacrifici e soddisfazioni di chi ha scelto di produrre alimenti sani e genuini.

Costo: 4 € a partecipante

Prevendita www.nuovoeden.it

In collaborazione con Cinema Nuovo Eden

18 febbraio 2023, ore 17.30

DE MARI NOSTRO

incontro e degustazione con lo chef **Roberto Abbadati**

White room del Museo di Santa Giulia

Una serata speciale con un articolato programma dedicato ad uno degli ingredienti principe della Dieta Mediterranea: il pesce!

Si inizia alle 17.30 con la vista alla mostra *Foodprint. La Dieta mediterranea oggi*

Alle ore 18.15 presso la White Room del Museo di Santa Giulia lo chef Roberto Abbadati ci accompagnerà in uno speciale tour nel Mar Mediterraneo raccontandone i sapori, le tradizioni e i profumi, per concludere poi con una scenografica degustazione a base di pesce, una piccola *Odissea gastronomica* tra Marocco, Spagna, Grecia, Italia, Croazia e Cipro.

Al termine verrà consegnato un piccolo omaggio a tutti i partecipanti.

Costo: 13 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

19 febbraio 2023, ore 15.45

LA SOSTENIBILITA' SECONDO SLOWFOOD DAL LIBRO AL PIATTO

Prof. Francesco Sottile, docente di coltivazioni arboree e biodiversità e qualità del sistema agroalimentare presso l'Università di Palermo. Membro del Consiglio di Amministrazione di Slow food Internazionale.

White room del Museo di Santa Giulia

Si inizia alle 15.45 con la vista alla mostra *Foodprint. La Dieta mediterranea oggi*

A seguire alle 16.30 il Professor Francesco Sottile membro del consiglio di amministrazione di Slow Food internazionale, presenta il suo libro *Dalla parte della natura*. Molto spesso parliamo di natura, di ambiente naturale, di risorse naturali. Ma che cosa significano? Chi fa parte della natura? Capiamo il punto di vista del suolo, degli organismi vegetali e di quelli animali, delle risorse naturali quali luce e acqua. Un'occasione

per riflettere su dove si sia perso l'uomo e come possa ritrovarsi per garantire un futuro a se stesso e al pianeta.

Al termine seguirà una degustazione della zuppa di legumi a cura della rete *Slow Beans*, produttori italiani di legumi legati a Slow Food.

Partecipazione gratuita, fino ad esaurimento posti, con prenotazione obbligatoria:

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

In collaborazione con Slow food Brescia

Mercoledì 22 febbraio 2023, ore 20.00

I RIBELLI DEL CIBO

di Paolo Casalis (Documentario, Italia 2021, 53')

Nella geografia di un mercato alimentare dominato dalla grande distribuzione, il documentario mostra alcune realtà, fiore all'occhiello della gastronomia italiana, esempio di un modello produttivo sostenibile, positivo, e tuttavia non sostenute, né incoraggiate. Il film racconta le sfide quotidiane dei piccoli produttori di cibo.

Costo: 4 € a partecipante

Prevendita www.nuovoeden.it

In collaborazione con Cinema Nuovo Eden

Sabato 25 febbraio 2023, ore 14.30

OGGI CUCINO IO!

White room del Museo di Santa Giulia

Un vero laboratorio di cucina per bambini e genitori che parte da un racconto delle origini della Dieta Mediterranea e dei suoi ingredienti per poi realizzare una ricetta! Chef per un giorno per creare gustose farfalle di pasta fresca colorate con la verdura da portare a casa per cena! Un'occasione per stare insieme e condividere il piacere del cibo dalla cucina alla tavola.

Costo: 13 € a partecipante

Prenotazione obbligatoria: CUP 030.2977933-834 cup@bresciamusei.com

In collaborazione con Cuocadè

Per tutta la durata della mostra

LASCIA UN SEGNO: RICETTE DI FAMIGLIA

Un apposito corner dove lasciare e scambiare le vostre ricette di famiglia vi aspetta all'interno della mostra!

FOOD HEROES - Raccolta di fotografie dal mondo

Fotografi non professionisti di ogni età e di tutto il mondo sono invitati a inviare i loro scatti, sul tema "Food Heroes". Ogni partecipante può inviare un massimo di 5 fotografie, corredate da titolo e didascalia, all'indirizzo mail: foodprint.contact@gmail.com entro il 16 ottobre 2023

Le immagini verranno pubblicate sulle pagine Instagram e Facebook della mostra Foodprint.

Le fotografie saranno oggetto di una mostra collettiva presso l'EMΣT Museo Nazionale di Arte Contemporanea di Atene, a ottobre 2023.