

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' PER LE SCUOLE

Sabato 11 febbraio, ore 10

DIETA MEDITERRANEA - da regime alimentare a filosofia di vita sana e sostenibile

Auditorium del Museo di Santa Giulia, via Piamarta 4

Evento per le scuole

Un incontro dedicato agli studenti per scoprire la storia e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti più rappresentativi della Dieta Mediterranea, portando l'attenzione su un tema importante come la prevenzione delle "patologie del benessere" e sulla ricaduta positiva che questo tipo di alimentazione ha sull'ambiente.

A cura di Antonella Mabellini - Docente presso ENAC Lombardia CFP Canossa

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

servizieducativi@bresciamusei.com

KIDS AGAINST WASTE / I BAMBINI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE!

gioco interattivo per ultimo anno della scuola dell'infanzia, primaria e primo anno della secondaria di 1°

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!

L'installazione a cura de ilVespaio, ideata da Alessandro Garlandini e Clara Giardina, è stata già presentata in luoghi prestigiosi come il Muba – Museo dei Bambini Milano, i Musei Civici di Reggio Emilia, la Fondazione Golinelli di Bologna.

ilVespaio è un network di liberi professionisti che si occupano di ecodesign e sostenibilità a 360°. Un team di designer, ricercatori ed educatori che organizza progetti ludico/didattici di divulgazione su temi ambientali con aziende, istituzioni, comunità, scuole e famiglie. ilVespaio analizza inoltre scarti di produzione aziendale o rifiuti di eventi, e studia soluzioni per trasformarli in merchandising, nuovi prodotti o allestimenti, attraverso processi di riuso o di riciclo.

In collaborazione con ilVespaio

L'OLIO DALLA TAVOLA ALLA TELA!

laboratorio per primaria e secondaria di 1°

L'olio è alla base della Dieta mediterranea, un prodotto che da millenni troviamo sulle nostre tavole ma lo conosciamo davvero? Scopriamo insieme la sua storia, le diverse proprietà alimentari e perchè no...artistiche!

FENICOTTERO O PAPPAGALLO? Cosa si mangia stasera?

laboratorio per primaria e secondaria di 1° e 2°

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.

INFORMAZIONI

Durata: ore 1.30

Costo: 6,50 cad. gratuit  per due docenti accompagnatori

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

Tutte le attivit  prevedono la visita alla mostra

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.