

# Matera 2019, Social Food Forum nell'ambito del progetto Mammamiaaaa

**Autore :** Redazione

**Data :** 1 Marzo 2019



## Il 10 marzo al Museo Lanfranchi

*Riceviamo e pubblichiamo.*

Domenica 10 marzo 2019 alle ore 10:30 nella Sala Levi di Palazzo Lanfranchi, a Matera, si terrà il *Social Food Forum*, evento pubblico condotto da John Thackara, scrittore e teorico del *design* sociale. Ingresso libero.

Il *forum* è parte del programma di [Mammamiaaaa](#), progetto di Matera 2019 coprodotto da Casa Netural e Fondazione Matera Basilicata 2019.

Sostiene John Thackara:

Cibo significa relazioni, non solo nutrimento; cibo significa cura, non solo consumo; cibo significa connessione con un luogo, solidarietà tra generazioni, e accoglienza di diverse culture.

Un contadino non produce solamente prodotti agricoli, ma insieme agli altri cittadini, gestisce sistemi agro-ecologici dove acqua, terra, energia, biodiversità e solidarietà sociale sono interdipendenti tra loro.

Oltre quindici *social food curator* italiani ed europei si incontreranno per confrontarsi e scambiare buone pratiche.

Tra questi VaZapp, Rete Semi Rurali - Il Querceto, Alce Nero, Wonder Grottole, Atlante del cibo Matera, Avanzi Popolo, Funky Tomato, Liminaria, Panecotto Ethical Bistrot, Casa Netural e Agrinatural dall'Italia;

Simra dalla Scozia; Surcos Urbanos dalla Spagna; VÄRT Sustainable food lab dalla Svezia; Doors of Perception e Atelier LUMA dalla Francia; Holis dalla Polonia; Urbania Hoeve Social Design Lab dall'Olanda.

Durante l'evento, inoltre, verrà illustrato al pubblico il *Social Food Atlas*: una piattaforma online che rende visibile, per la prima volta in un unico luogo, una vasta gamma di progetti legati al cibo e alla produzione di esso, dal rilevante impatto sociale.

Questi progetti includono tra gli altri cucine comunitarie; giardini scolastici e comunitari; *urban forest*; agriturismi; progetti didattici legati alla terra; WWOOFing; campi di restauro ecologico; riserve della biosfera; case di riposo per anziani legate alla natura; sistemi del patrimonio agricolo.

Andrea Paoletti, fondatore di Casa Netural, ha dichiarato:

I progetti di social food creano una grande varietà di beni pubblici: coesione sociale, salute condivisa e benessere, sviluppo territoriale, sovranità alimentare, apprendimento, innovazione e biodiversità.

Infine, come eredità di Matera 2019, John Thackara e gli altri *curator* presenteranno un documento programmatico e di condivisione di valori, il *Social Food Green Paper*.

Il *Green Paper* avrà l'obiettivo di aiutare i progetti di *social food* sparsi per l'Europa a moltiplicare l'impatto del loro lavoro, in nuovi luoghi e con nuovi *partner*, anche dopo che Matera avrà concluso il suo percorso da Capitale Europea della Cultura.

Ha spiegato Thackara:

Questi progetti riguardano la salute, non solo il consumo. Riguardano l'ospitalità e la connessione tra le persone e il luogo. Sono un mezzo di solidarietà tra culture diverse.

Chiara Marzaduri, Responsabile Comunicazione Alce Nero S.p.a, azienda impegnata nella produzione biologica, *partner* di *Mammamiaaaa* ha aggiunto:

I progetti di scambio, di condivisione, di socialità e che sperimentano forme di economia sostenibili hanno molti punti di contatto con il biologico. Noi da sempre cerchiamo di rimettere al centro la relazione: quella tra chi partecipa alla produzione di un cibo buono, la cui coltivazione rispetta la terra, e chi ne fruisce. È da questi elementi comuni che nasce la collaborazione tra Mammamiaaaa e Alce Nero.

'Mammamiaaaa' è un progetto di Matera 2019, Capitale Europea della Cultura, coprodotto da Casa Netural e Fondazione Matera Basilicata 2019 e in collaborazione con John Thackara e IdLab.

*Partner* di *Mammamiaaaa* sono Alce Nero, azienda di agricoltori, apicoltori e trasformatori impegnati nella produzione biologica, e SUPER Scuola Superiore d'arte applicata del Castello Sforzesco.