

CORRIERE DELLA SERA

MILANO / CRONACA

«#FoodPeople», la mostra per chi ha fame di innovazione

Dal 22 aprile una grande mostra dedicata ai cambiamenti che hanno segnato il nostro modo di mangiare e alla complessità delle sfide future

di Silvia Morosi



(Foto di Lorenza Daverio)

Una cucina a gas, un frigorifero Costan per i negozi degli anni '50 e una grande e scenografica tavola imbandita sulla quale si alternano le gavette dei soldati e le posate della borghesia. Le sale rinnovate del Museo della Scienza e della Tecnica accolgono i visitatori in occasione dell'inaugurazione della mostra #FoodPeople, accompagnandoli alla scoperta dei menù degli italiani nell'ultimo secolo e mezzo di storia. L'esposizione, dedicata ai cambiamenti che hanno segnato le nostre abitudini gastronomiche e alle prospettive future del sistema alimentare, resterà aperta fino alla fine del 2015. Protagoniste del percorso di analisi sul tema dell'alimentazione iniziato dal Museo nel 2009 sono le persone e le relazioni che i soggetti instaurano con il cibo, «dai professionisti della produzione agli esperti del settore, dai ragazzi delle scuole alle famiglie», spiega Luca Iozzia, uno dei curatori e Responsabile Scientifico Area Scienze della Vita. «Condivisione, cambiamento, relazioni e tecnologia sono le chiavi di lettura attraverso cui il Museo legge il tema di Expo, anche se la nostra riflessione sul tema è nata prima dell'assegnazione alla città di Milano dell'Esposizione».



Tutti a tavola tra passato e futuro

Dalla storia alla quotidianità, dal passato al futuro, dalle nonne ai ragazzi di oggi. «#FoodPeople» mette in evidenza nei 700 metri quadrati dell'esposizione l'importanza che le scoperte scientifiche e tecnologiche hanno rivestito negli anni. Ci sarà spazio per provare a guardare con occhi diversi oggetti che fanno ormai parte della vita di tutti i giorni, capire cosa succede all'interno delle industrie, stupirsi di fronte a quanto innovativa sappia essere oggi l'agricoltura, esplorare in prima persona tanti temi appassionanti nei tre laboratori interattivi dedicati a Alimentazione, Biotecnologie e Genetica. «I personaggi al centro della mostra ci aiutano a riflettere su cose che diamo per scontate: le nonne che un tempo passavano molto tempo ai fornelli, oggi hanno sempre meno tempo a disposizione e si dedicano alla cucina solamente nel weekend. I Sikh che lavorano nell'industria lattiero-casearia sono ormai diventati una mano d'opera essenziale, nel rispetto delle tradizioni e delle tecniche di un tempo. Il volto di Pasteur ci ricorda come la sua scoperta sia oggi fondamentale nel campo della sicurezza alimentare», sottolinea Iozzia. La mostra si divide in due percorsi: il primo ripercorre alcune delle principali innovazioni che hanno attraversato il settore agroalimentare e le sue attività negli ultimi 150 anni. Il secondo permette di confrontarsi con scenari e prospettive sul futuro del cibo a partire da domande spontanee in tutti noi, che esperti di diversi settori aiutano a mettere a fuoco. In #FoodPeople per la prima volta è stato introdotto un approccio definito «co-curating», basato sul lavoro congiunto di progettazione e realizzazione tra staff del Museo e gruppi di visitatori, in particolare adolescenti e adulti, italiani e stranieri. Una postazione video consente di osservare il mondo dei giovani e la loro relazione con il cibo: dotati di una GoPro, i ragazzi dell'Istituto Cavalieri hanno ripreso la loro giornata tipo restituendo agli adulti i momenti nei quali consumano, dalla colazione non consumata al pranzo cucinato in autonomia al ritorno da scuola, dallo spuntino durante lo studio al panino mangiato per strada.



21 APRILE 2015

LINK

<http://video.corriere.it/food-people-most>

EMBED

EMAIL 

Il cibo del futuro tra paure e speranze

Il cibo è un prodotto diverso da altri perché è vivo. Attraverso una postazione di gioco si può far crescere una piantina su uno speciale metro quadrato: provare a difenderla dalla grandine, capire quanto e come annaffiarla e come difenderla dai parassiti. Insomma mettersi nei panni dell'agricoltore per qualche minuto e scoprire quali sono le sfide che egli deve affrontare ogni giorno. Le stesse che hanno affrontato i sei personaggi che all'interno del percorso espongono, attraverso domande e paure, la propria riflessione sul futuro. A loro rispondono alcuni esperti che hanno offerto il loro contributo alla comprensione delle sfide che il sistema alimentare sta affrontando nel campo della gestione sostenibile delle risorse, della salute delle persone e delle città che cambiano. Dal basso all'alto, dalle persone comuni ai grandi temi globali. Dalla storia all'antropologia, dall'educazione all'urbanistica, i dodici sguardi accompagnano il visitatore nel percorso portandolo, al termine della visita, a lasciare il proprio pensiero all'interno di una cabina fotografica allestita per l'occasione nella quale scattarsi una fotografia e lasciare un messaggio in 140 caratteri, quelli di un tweet. Regalando ai visitatori che seguiranno il proprio sogno sul futuro.