

fanpage.it

#FoodPeople: un viaggio tra il presente e il futuro del cibo

Al Museo della Scienza e della Tecnica di Milano fino alla fine del 2015 una grande mostra dedicata ai cambiamenti che hanno segnato il nostro modo di mangiare e alle prospettive future del sistema alimentare



22 APRILE 2015 19:50 di Lucia Navone



“Chi possiede il ventre delle persone”, dice Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, “possiede il mondo”. E al Museo della Scienza e della Tecnica di Milano, da oggi fino alla fine del 2015, è allestita una grande mostra che racconta come è cambiato il nostro rapporto col cibo, quale l'evoluzione del sistema agro alimentare e quali le prospettive dell'intero sistema.

#FoodPeople. La mostra per chi ha fame di innovazione, progettata e realizzata dal Museo con il contributo di Fondazione Cariplo, Basf, Granarolo, Air Liquide Italia, Sammontana, in collaborazione con la Regione Lombardia, è un viaggio che parte da lontano e accompagna il visitatore nel futuro. Moderne installazioni multimediali si affiancano al tradizionale forno a legna dove la signora Razzo nel 1939 cuoceva la farafona con le olive prendendo appunti sulla sua agenda Cirio. Settecento metri quadrati in cui guardare con occhi diversi oggetti e tecnologie che ormai fanno parte del nostro quotidiano, scoprire cosa succede all'interno delle aziende che producono il nostro cibo e interrogarci sulla nostra relazione con il sistema alimentare. Ad esempio, la cucina laboratorio dove conoscere il cibo e la sua origine, come si trasforma e, perché no, sfatare qualche falso mito. Non è vero che il latte UHT è più magro del latte fresco: se entrambi sono interi il contenuto di grasso è lo stesso. Chi invece si è sentito dire fin da piccolo “mangia spinaci che diventi forte come braccio di ferro”, può stare tranquillo: 100 grammi di spinaci contengono 2,9 mg di ferro, ancora più di rucola e radicchio verde. E così via fino al totem dove farsi fotografare con la propria frase dedicata al cibo, da condividere naturalmente sui social network.

Ritaglio stampa
Testata: www.autori.fanpage.it
Data: 22 Aprile 2015

Novità assoluta di #FoodPeople è l'approccio co-curating che prevede un lavoro congiunto di progettazione e realizzazione tra lo staff del Museo e i visitatori, in particolare gli adolescenti. A loro infatti è dedicato il progetto "cosa mangiamo gli adolescenti". E la risposta, raccolta direttamente tra gli studenti di una scuola milanese è stata: "fame multitasking e fame bella".

Una fame che in questa mostra è davvero bella anche se di tutto si può parlare tranne che di fame. L'obiettivo sembra essere soprattutto il cibo del futuro e quale sarà l'evoluzione del sistema agro-alimentare globale rispetto anche alla gestione sostenibile delle risorse. E la mostra, in un attimo, ci proietta verso questa prospettiva: dal frigorifero Costan degli anni '50 alla dispensa interattiva sono passati diversi anni ma il nostro ventre non è mai cambiato. Anzi, sembra essere sempre più affamato, quantomeno di novità.

La mostra è visitabile dal martedì alla domenica e, durante il semestre di Expo, i laboratori saranno aperti ogni giorno con attività per le scuole e le famiglie.

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, via San Vittore 21, Milano. Dal martedì al venerdì 9.30-17; sabato e festivi 9.30 – 18.30.

Per informazioni, prenotazioni e costi biglietto: www.museoscienza.org; info@museoscienza.it

Ritaglio stampa
Testata: www.autori.fanpage.it
Data: 22 Aprile 2015