

*Programma La città che cambia #2.*

**LA CITTÀ CHE CAMBIA #2.**  
**c/o ECO BOOKSHOP VALCUCINE**  
**Corso Garibaldi, 99 20121 Milano (MM Moscova)**

**A cura di Valcucine, con Susanna Legrenzi, Stefano Maffei, Barbara Parini.**

*primo incontro*

**martedì 5 novembre 2013, ore 18.30**  
**EXPOsure**

Un incrocio dialogico a partire dall'analisi di EXPO e del suo potenziale impatto non solo in termini di grande evento pubblico spettacolare, ma come costruttore di contenuti, dialoghi, consapevolezza, visione, opportunità, cultura.

Intervengono:

**Giuseppe Sala**, Commissario Unico Delegato del Governo per Expo 2015;  
**Andrea Segrè**, Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Alma Mater Studiorum;  
**Daniele Prodocimo**, Direttore Comunicazione Valcucine.

*secondo incontro*

**martedì 26 novembre 2013, ore 19.00**  
**Cibo oggi**

Il punto sulla realtà attuale dell'universo alimentare, una riflessione sul senso del cibo ai nostri giorni - o meglio - sul senso e sul perché riflettere sul cibo. Una sorta di statement generale iniziale da cui partire per sviluppare la discussione.

Intervengono:

**Laura Rossi**, Ricercatore dell'Istituto nazionale di ricerca per gli *alimenti* e la nutrizione (Inran);  
**Elisia Menduni**, Food writer, video maker, giornalista della Gazzetta Gastronomica.

*terzo incontro*

**martedì 10 dicembre 2013, ore 19.00**  
**Food playground**

I bambini rappresentano il futuro del pianeta, anche in relazione al tema del food. È importante riflettere sul ruolo che essi avranno: loro saranno i produttori e i consumatori del cibo futuro. Per questo dovranno essere educati per acquisire consapevolezza di quello che il cibo rappresenta e comprendere che cosa sta dietro le quotidiane pratiche di alimentazione.

Intervengono:

**Paola Cavazzoni - Reggio Children**, Centro Internazionale per la difesa e la promozione dei diritti e delle potenzialità dei bambini e delle bambine | Pause – Atelier dei sapori;  
**Nicola Perullo**, Professore Associato di Estetica Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

*quarto incontro*

**martedì 21 gennaio 2014, ore 19.00**  
**La catena del cibo**

Quali saranno gli scenari futuri della filiera alimentare con l'avvento delle nuove tecnologie, dei nuovi dispositivi di controllo, delle nuove procedure di monitoraggio? Come e cosa cambierà nelle modalità di produzione, acquisto, distribuzione e consumo di cibo?

Intervengono:

**Stefano Bocchi**, Professore di Agronomia e coltivazioni erbacee presso la Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano;  
**Emiliano Zanichelli**, Fotografo, autore del progetto Sostituzioni Alimentari.

*quinto incontro*

**martedì 11 febbraio 2014, ore 19.00**

**Art attack**

Il contributo del progetto nella creazione di analisi e visione a 360° su relazioni umane, stili di vita, trasformazione ambientale, *artefattuale* e d'architettura per definire nuove visioni e scenari allargati di progetto.

Intervengono:

**Rossana Ciocca**, Fondatrice Ciocca Arte Contemporanea;

**Gianluca Biscalchin**, Giornalista e critico gastronomico, illustratore e autore di Cibology.

*sesto incontro*

**martedì 11 marzo 2014, ore 19.00**

**Special event**

Foodexperience: una riflessione sul cibo come elemento progettuale e indicatore sociale e culturale, attraverso le pagine del nuovo volume scritto dal duo austriaco Honey & Bunny (Martin Hablesreiter + Sonja Stummerer), progettisti, food designer e già autori del volume Food Design XL.

Intervengono:

**Martin Hablesreiter e Sonja Stummerer**, Honey & Bunny.

*Ufficio stampa\_La città che cambia #2:*

Rota&Jorfida | Public Relations

I - Corso di Porta Romana 52 - 20122 Milano

T. +39 02 92 88 55 92 [press@rotajorfida.com](mailto:press@rotajorfida.com)