

Conversazioni sul Futuro dell'Enogastronomia

Novembre 6, 2017 · admin



DON PASTA
Dj, economista, performer

Le sfide che riguardano l'accesso al cibo non devono solo riguardare l'aumento della capacità produttiva ma devono soprattutto concentrarsi sulla complessiva **revisione dell'attuale modello di food system**. Può risultare risolutivo impiegare le potenzialità delle tecnologie per far in modo che la produzione di cibo torni ad essere un'attività che sappia coniugare esigenze ambientali, sostenibilità economica e responsabilità sociali.

CONVERSAZIONI SUL FUTURO

Siamo stati in trasferta a Lecce dove tra il 26 ed il 29 ottobre, all'interno del festival “**Conversazioni sul futuro**”, abbiamo supportato una sezione dedicata alla cultura enogastronomica. Quattro appuntamenti nei quali abbiamo parlato di comunicazione, food, vino e birra, Made in Italy e del valore sociale delle tradizioni per le nuove generazioni che scelgono di tornare a **scommettere sull'agroalimentare**. Il tutto degustando ogni sera

vini e birre artigianali da paura!

Abbiamo incontrato tra gli altri l'ideatore del Mercatino del Gusto **Michele Bruno**, il cuoco contadino **Peppe Zullo**, le giornaliste e blogger **Monica Caradonna**, **Paola Sucato**, **Francesca Sozzo**, **Manila Benedetto**, l'e(t)nogastronomo **Pino De Luca**, lo storyteller del cibo e autore **Nick Difino**, la presidente di Coldiretti Giovani Impresa **Maria Letizia Gardoni**, l'enologo **Marco Mascellani**, le esperienze di **Ortoporto**, **Orto in Condotta**, **Agricoltori dietro le sbarre**, **Casa delle Agriculture Tullia e Gino** e alcuni tra i migliori produttori salentini di vino e birra.

CONVERSAZIONI SUL FUTURO DELL'ENOGASTRONOMIA

Insieme abbiamo conversato su come il cibo non può e non deve essere solo una questione di mercato. Il cibo non può più essere un semplice escamotage di cui si servono gli altri settori, come la logistica, il branding e la finanza, per generare valore economico. **La produzione del cibo deve essere sottratta alle logiche del mercato per poter mettere in atto meccanismi aperti e partecipativi**, ovvero bisogna passare ad una logica partecipativa nella distribuzione del valore aggiunto tra tutti gli stakeholder valorizzando le dimensioni materiali e immateriali delle culture e delle comunità locali.

Re-immaginare il futuro del cibo con proposte che integrando le nuove tecnologie e il digitale recuperino i saperi, vecchi e nuovi, tenendo insieme esigenze globali e sovranità alimentare.

Pur venendo da esperienze ed approcci diversi è parso saggio un po' a tutti che per lavorare in questa direzione bisogna **sfruttare il potenziale delle tecnologie ed integrare il digitale con il recupero dei saperi**, seguire il filo conduttore della sostenibilità per poter ragionare sul cibo del futuro. Ciò vuol dire che bisogna abbracciare la complessità aumentata del futuro e ragionare sull'importanza degli impatti revisionando l'attuale modello di food system.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/wcPIMSKjmNU?feature=oembed>

Il futuro passa solo dalla banda larga anche nelle periferie? Non solo, certo dare connessione alle aree interne e rurali significa dare la possibilità di far introiettare nell'infosfera istanze autentiche di scelte di vita diverse operate dai giovani che hanno scelto di tornare alla terra.

Ma la “**rete**” non è solo una infrastruttura tecnologica, ma anche e soprattutto un’etica. In questo senso bisogna lavorare forse un po’ di più e **far diventare il cibo autentico e di qualità un elemento critico per ripensare la modernità**: come andare oltre le dinamiche del #foodporn?

Sapete quale è la ricetta del cibo del futuro? Ve lo sveliamo in questo video 

Fonte: <https://www.ruralhack.org/conversazioni-sul-futuro-enogastronomia/>