MOSTRA FOTOGRAFICA SUL CIBO E SEMINARIO SU ETICA E AMBIENTE: **OCCASIONI DI RIFLESSIONE**

Nell'ambito delle celebrazioni per il Trentennale, S.E.S.A. Spa propone due iniziative aperte alla cittadinanza: la mostra fotografica sul cibo e il futuro della nostra alimentazione e il seminario su "Etica e ambiente". Due opportunità di confronto e di approfondimento di altrettanti temi, interconnessi tra loro più di quanto si potrebbe superficialmente pensare. "Abbiamo voluto celebrare il trentennale di S.E.S.A. da una parte con una serie di iniziative volte a valorizzare le maestranze aziendali – dichiara la presidente di S.E.S.A. Silvia Ruzzon –, dall'altra promuovendo alcuni eventi che facessero sentire la vicinanza della Società ai cittadini di Este. Con questa finalità abbiamo pensato di proporre degli appuntamenti specifici, vale a dire la mostra fotografica e il seminario, incentrati su tematiche di stretta attualità, educative e stimolanti".

Ideata e realizzata da Otm Company con la curatela di Edda Fahrenhorst e promossa da S.E.S.A., la mostra fotografica sarà ospitata dal 5 al 18 novembre negli spazi dell'ex Pescheria Vecchia. Incentrata sul cibo, quello naturale e artificiale, e sul suo futuro, la mostra non è una semplice esposizione di immagini, ma un viaggio visivo e concettuale che indaga il confine tra ciò che nasce dalla natura e ciò che è frutto della tecnologia e dell'ingegno umano.

La natura ha da sempre garantito all'uomo gli alimenti necessari alla sopravvivenza: frutta, verdura, miele, carne. Con l'industrializzazione, il modo di nutrirsi è cambiato radicalmente: sulle nostre tavole hanno preso sempre più spazio cibi veloci, pratici e standardizzati, dai fast food ai prodotti trasformati che riempiono scaffali e dispense.

"Ciò che mangiamo non è solo una questione di gusto e appetito, ma riflette anche valori e atteggiamenti: vicinanza alla natura contro efficienza industriale, diversità regionale

contro standardizzazione globale, freschezza contro durata di conservazione – spiegano gli organizzatori della mostra –. Oggi globalizzazione, catene di approvvigionamento e tecnologie di conservazione hanno reso i confini stagionali quasi invisibili: frutti esotici sono disponibili tutto l'anno, le catene del freddo e gli imballaggi ne estendono la durata. Questo offre nuove possibilità, ma implica anche costi ambientali: trasporti lunghi, consumo energetico, perdita di biodiversità e una crescente distanza dall'origine del cibo".

Se questo è il presente, quale sarà il futuro del cibo? Con oltre dieci miliardi di persone previste sulla Terra, i cambiamenti climatici e la scarsità di risorse, la questione alimentare diventerà sempre più centrale. In questo scenario emergono nuove soluzioni: agricoltura urbana, proteine alternative, metodi di coltivazione innovativi.

La mostra riunisce gli scatti di fotografi italiani e internazionali, offrendo un confronto diretto tra due categorie alimentari – il cibo naturale e quello artificiale. Alcuni autori celebrano il legame con la terra e la stagionalità, altri indagano l'impatto dell'industria alimentare e delle tecnologie. Ne nasce un dialogo visivo potente e stimolante, che invita a riflettere: dove finisce il naturale e dove inizia l'artificiale nei piatti che portiamo a tavola ogni giorno?

Il cibo naturale e quello artificiale diventano così non solo due categorie alimentari, ma simboli di due modi diversi di intendere il rapporto con il cibo, il tempo e il pianeta.

SEMINARIO AL CINEMA TEATRO FARINELLI

"Etica e ambiente. Problemi e soluzioni possibili ai tempi del cambiamento climatico" è il titolo del convegno in programma sabato 15 novembre alle 9.30. Organizzato da S.E.S.A. Spa e Casacomune (scuola di formazione, dialogo culturale e incontro sociale, nata dall'esperienza del Gruppo Abele e di Libera), il seminario avrà come relatori Grammenos Mastojeni, diplomatico italiano, docente di Ambiente e Geostrategia, vice segretario aggiunto dell'Unione per il Mediterraneo; Barbara Nappini presidente di Slow Food Italia; don Luigi Ciotti presidente di Gruppo Abele, Libera e Casacomune. Dedicato a studenti degli istituti di istruzione superiore, amministratori, cittadini e moderato dalla giornalista Mirta Da Pra, co-coordinatrice e socia fondatrice di Casacomune, l'incontro verterà su come un agire consapevole e volto alla sostenibilità possa avere ripercussioni positive sull'ambiente.

In previsione del seminario e dell'incontro con don Luigi Ciotti, agli studenti degli istituti superiori di Este e di Monselice è stata donata copia del libro scritto dal fondatore di Libera e da Mirta da Pra: "Dalla transizione alla conversione ecologica", primo numero della collana "I nidi di Casacomune". In questo testo i due autori elaborano quanto emerso nei primi tre anni di corsi dell'associazione Casacomune.

Dalla transizione alla conversione ecologica perché quest'ultima dimensione, intesa in senso laico, rappresenta un sentire intimo, individuale, un qualcosa che ci cambia in profondità. La conversione ecologica rappresenta un processo, un percorso verso un nuovo modo di vivere, di consumare, di rapportarsi con gli altri.