Al via a Milano ReNest: â??Dalle radici al futuro, un viaggio dentro al ciboâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Il cibo oggi non Ã¨ piÃ¹ solo nutrimento, Ã¨ una scelta. E il modo in cui lo scegliamo, lo consumiamo e lo viviamo sta cambiando. Cresce infatti lâ??attenzione verso temi come qualitÃ dellâ??alimentazione, sostenibilitÃ , attenzione alla filiera, spreco alimentare e trasparenza. Secondo recenti dati dellâ??Osservatorio NestlÃ©, la metÃ degli italiani afferma di aver migliorato la qualitÃ della propria alimentazione. Inoltre, 1 italiano su 5 nelle scelte alimentari fa attenzione alla sostenibilitÃ e 1 italiano su 2 afferma di prestare maggiore attenzione allâ??impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista. Ma Ã¨ cambiato anche il rapporto con lo spreco alimentare: quello domestico settimanale pro capite si Ã¨ ridotto del 10%, anche se continua a generare oltre 7 miliardi di euro di spreco ogni anno.

Un cambiamento culturale che sta trasformando il rapporto tra persone, cibo e consumo, rendendo sempre piÃ¹ centrali informazione e consapevolezza. Ã? in questo scenario che, dal 12 al 24 maggio, nel cuore di Milano, a CityLife, prende forma ReNest. Dalle radici al futuro. Un viaggio dentro al cibo, promosso dal Gruppo NestlÃ© in Italia e realizzato con il patrocinio del Comune di Milano e di Assolombarda. Una piattaforma di dialogo aperta alla cittÃ , unâ??infrastruttura culturale temporanea che mette in relazione persone, imprese e istituzioni attorno a uno dei temi piÃ¹ rilevanti per il presente e il futuro: il ruolo del cibo nella nostra vita.

ReNest si sviluppa come un percorso esperienziale e multisensoriale articolato in quattro tappe, pensato per accompagnare il pubblico nellâ??esplorazione e nellâ??osservazione consapevole del valore e del ruolo del cibo. Si comincia dalle origini, dove tutto nasce dallâ??equilibrio delicato tra risorse naturali, biodiversitÃ e lavoro umano. Si prosegue con la trasformazione, spazio di competenze, innovazione e processi che danno forma ai prodotti. Si arriva poi alla condivisione, quando il cibo diventa relazione, cultura e scelta consapevole. Infine, la rigenerazione: uno sguardo al futuro che invita a ripensare il valore delle risorse attraverso pratiche di circolaritÃ , recupero e riuso. Un viaggio che rende tangibili temi come sostenibilitÃ , nutrizione ed economia circolare, attraverso installazioni interattive, contenuti scientifici accessibili e occasioni di approfondimento. Lungo questo percorso, totem e installazioni interattive permettono ai visitatori di esplorare e conoscere in modo diretto e approfondito le principali filiere agricole in cui opera NestlÃ©, scoprendo anche le iniziative del Gruppo in questi ambiti, offrendo contenuti utili per comprenderne lâ??impatto concreto.

Il cuore dellâ??esperienza Ã¨ il â??nidoâ??, da oltre 150 anni simbolo di NestlÃ©, che diventa uno spazio reale e partecipativo: unâ??arena aperta a tutti, in cui il pubblico non Ã¨ spettatore, ma parte attiva. Ã? qui che si sviluppa un ampio programma di incontri, talk, dibattiti e testimonianze che mettono a confronto aziende, mondo accademico ed esperti, alternando momenti di dialogo diretto e accessibile a esperienze piÃ¹ ludiche, come showcooking e incontri con talent e creator. Il nome stesso del progetto racchiude il suo significato: ReNest richiama il â??nidoâ?? come luogo di origine, cura e crescita e, allo stesso tempo, lâ??idea di rigenerazione e restituzione, di un ritorno consapevole alle radici per costruire il futuro. Un simbolo che unisce il patrimonio identitario di NestlÃ© a una visione contemporanea del sistema alimentare, fondata su responsabilitÃ condivisa e cambiamento.

Unâ??iniziativa che segna unâ??evoluzione nel modo in cui unâ??azienda dialoga con il pubblico sui temi del sistema alimentare e che si distingue nel panorama italiano per ampiezza e approccio, proponendo un modello innovativo di coinvolgimento e condivisione. ReNest si inserisce nella visione globale di NestlÃ©, â??Good food. Good lifeâ?? e ne rappresenta unâ??estensione tangibile: non solo offrire prodotti, ma contribuire alla diffusione di conoscenza e alla costruzione di una maggiore consapevolezza collettiva sul ruolo del cibo nella vita delle persone e del pianeta. In questo scenario, Marco Travaglia, presidente e amministratore delegato del Gruppo NestlÃ© in Italia, sottolinea: â??Oggi i consumatori sono sempre piÃ¹ consapevoli dellâ??impatto che le proprie scelte alimentari possono avere sul benessere individuale e sullâ??ambiente. Crediamo che unâ??impresa debba generare valore non solo per sÃ© stessa, ma anche per la societÃ nel suo complesso, contribuendo a creare occasioni di confronto e conoscenza su temi sempre piÃ¹ centrali per il futuro delle persone e del pianeta. ReNest nasce da questa visione: un format partecipativo ed esperienziale pensato per favorire consapevolezza e una maggiore comprensione dellâ??intero sistema alimentareâ?•.

default watermark

Cuore distintivo del progetto Ã¨ la sua dimensione esperienziale e partecipativa: il pubblico potrÃ prendere parte a laboratori, talk, attivitÃ educative e percorsi guidati, entrando in contatto diretto con i temi della sostenibilitÃ e con le pratiche quotidiane. Dai focus su nutrizione e benessere, al packaging e allâ??economia circolare, fino allâ??agricoltura rigenerativa e allo spreco alimentare, ReNest propone esperienze di apprendimento e interazioni aperte a tutti. Il programma sarÃ arricchito dal contributo di voci autorevoli del mondo scientifico, accademico, sportivo e gastronomico, protagoniste di un dialogo multidisciplinare con il pubblico. Tra questi, il contributo scientifico rappresenta uno degli elementi centrali del progetto.

Come sottolinea Luca Falasconi, professore associato Alma mater studiorum, universitÃ di Bologna, dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari: â??Ã? stato per me un vero piacere contribuire a questo progetto, offrendo soliditÃ scientifica e supporto nellâ??approfondimento di temi che oggi rappresentano una leva fondamentale per la crescita della consapevolezza dei consumatori. Informare e rendere accessibili contenuti complessi significa creare le condizioni affinchÃ© le persone possano compiere scelte piÃ¹ consapevoli, responsabili e sostenibili. Il consumatore informato non Ã¨ soltanto un destinatario di messaggi, ma diventa parte attiva del cambiamento, capace di orientare il mercato e contribuire concretamente alla costruzione di sistemi alimentari e ambientali piÃ¹ equi e sostenibiliâ?•.

A valorizzare la dimensione culturale ed esperienziale di ReNest Ã¨ anche Filippo Solibello, curatore artistico editoriale del progetto: â??ReNest Ã¨ un progetto estremamente innovativo che permette di legare la filiera del cibo al dibattito sulla sostenibilitÃ . Ã? edutainment allo stato puro, un viaggio fisico nel presente e nel futuro dellâ??alimentazione, arricchito dalle voci dei protagonisti del food. Sono molto felice di aver contribuito a un progetto cosÃ¬ originale, capace di raccontare temi complessi in

modo accessibile, coinvolgente e concretoâ?•. Ã? in questa direzione che si inserisce anche il coinvolgimento delle istituzioni. Come evidenzia la vicesindaca di Milano con delega alla Food policy e allâ??Educazione, Anna Scavuzzo: â??ReNest offre un palinsesto di iniziative e attivitÃ gratuite aperte al pubblico, ulteriori e preziose occasioni di approfondimento nel vivace dibattito sullâ??alimentazione, le abitudini e gli stili di vita corretti e sani: parliamo del cibo, della sua qualitÃ , delle filiere da cui proviene, ci confrontiamo sul valore delle filiere corte e della sostenibilitÃ , ribadiamo insieme lâ??importanza della promozione della salute coinvolgendo tutti gli attori del panorama istituzionale e imprenditorialeâ?•.

E prosegue: â??Ancora una volta Milano si conferma piazza culturale che raggiunge tutti e tutte, rafforzando anche con le imprese lâ??impegno per definire e perseguire obiettivi di interesse pubblico. Mettendo a sistema energie, risorse e conoscenze, la Food policy di Milano ci dimostra come le politiche alimentari della cittÃ permettano far lavorare in modo virtuoso e collaborativo il settore pubblico e quello privato, con una attenzione diffusa al fondamentale tema della salute: parliamo alla cittadinanza, alle famiglie, alle associazioni e alle scuole, e vogliamo contribuire a diffondere abitudini sane e salutari, fondamentali per promuovere benessere in tutta la cittÃ â?•.

default watermark

Allo stesso modo, il progetto offre una chiave di lettura concreta sulle trasformazioni della filiera agroalimentare. Alessandro Beduschi, assessore allâ??Agricoltura, SovranitÃ alimentare e Foreste di Regione Lombardia: â??Il valore di iniziative come questa sta nella capacitÃ di porre lâ??attenzione su un tema spesso dato per scontato. Il cibo non Ã¨ solo consumo, ma il risultato di una filiera complessa che parte dalla terra e arriva alle nostre tavole. Parlare di sostenibilitÃ alimentare significa raccontare produzione agricola, innovazione, qualitÃ e responsabilitÃ nelle scelte quotidiane. Le istituzioni hanno il compito di favorire una maggiore consapevolezza sul legame tra ciÃ² che mangiamo e la sua origine. Solo cosÃ¬ possiamo costruire un sistema agroalimentare piÃ¹ equilibrato ma allo stesso tempo capace di coniugare competitivitÃ di intere filiere e rispetto dellâ??ambienteâ?•.

Aperta al pubblico con ingresso gratuito, ReNest offrirÃ per tutta la durata dellâ??evento un ricco programma di attivitÃ , trasformando CityLife in un punto di incontro e confronto per cittadini, stakeholder, partner e comunitÃ locali. Un percorso che rende visibili connessioni che spesso restano invisibili. PerchÃ© il cibo non Ã¨ solo ciÃ² che consumiamo, ma anche il sistema di relazioni che costruiamo ogni giorno.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Maggio 12, 2026
Autore

redazione

default watermark