



Al via a Milano ReNest: “Dalle radici al futuro, un viaggio dentro al cibo”•

Descrizione

(Adnkronos) “Il cibo oggi non è più solo nutrimento, è una scelta. E il modo in cui lo scegliamo, lo consumiamo e lo viviamo sta cambiando. Cresce infatti l’attenzione verso temi come qualità dell’alimentazione, sostenibilità, attenzione alla filiera, spreco alimentare e trasparenza. Secondo recenti dati dell’Osservatorio Nestlé, la metà degli italiani afferma di aver migliorato la qualità della propria alimentazione. Inoltre, 1 italiano su 5 nelle scelte alimentari fa attenzione alla sostenibilità e 1 italiano su 2 afferma di prestare maggiore attenzione all’impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista. Ma è cambiato anche il rapporto con lo spreco alimentare: quello domestico settimanale pro capite si è 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 più centrali informazione e consapevolezza. È 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 Nestlé in Italia e realizzato con il patrocinio del Comune di Milano e di Assolombarda. Una piattaforma di dialogo aperta alla città, un’infrastruttura culturale temporanea che mette in relazione persone, imprese e istituzioni attorno a uno dei temi più 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 nell’esplorazione e nell’osservazione consapevole del valore e del ruolo del cibo. Si comincia dalle origini, dove tutto nasce dall’equilibrio delicato tra risorse naturali, biodiversità 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 circolarità, recupero e riuso. Un viaggio che rende tangibili temi come sostenibilità, 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 Nestlé, scoprendo anche le iniziative del Gruppo in questi ambiti, offrendo contenuti utili per comprenderne l’impatto concreto.

Il cuore dell'esperienza è il "nido", da oltre 150 anni simbolo di Nestlé, che diventa uno spazio reale e partecipativo: un'arena aperta a tutti, in cui il pubblico non è spettatore, ma parte attiva. È 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 più ludiche, come showcooking e incontri con talent e creator. Il nome stesso del progetto racchiude il suo significato: ReNest richiama il "nido" come luogo di origine, cura e crescita e, allo stesso tempo, l'idea di rigenerazione e restituzione, di un ritorno consapevole alle radici per costruire il futuro. Un simbolo che unisce il patrimonio identitario di Nestlé a una visione contemporanea del sistema alimentare, fondata su responsabilità condivisa e cambiamento.

Un'iniziativa che segna un'evoluzione nel modo in cui un'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 Nestlé, "Good food. Good life" e ne rappresenta un'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 Nestlé in Italia, sottolinea: "Oggi i consumatori sono sempre più consapevoli dell'impatto che le proprie scelte alimentari possono avere sul benessere individuale e sull'ambiente. Crediamo che un'impresa debba generare valore non solo per sé stessa, ma anche per la società nel suo complesso, contribuendo a creare occasioni di confronto e conoscenza su temi sempre più 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 dell'intero sistema alimentare".

Cuore distintivo del progetto è la sua dimensione esperienziale e partecipativa: il pubblico potrà prendere parte a laboratori, talk, attività educative e percorsi guidati, entrando in contatto diretto con i temi della sostenibilità e con le pratiche quotidiane. Dai focus su nutrizione e benessere, al packaging e all'economia circolare, fino all'agricoltura rigenerativa e allo spreco alimentare, ReNest propone esperienze di apprendimento e interazioni aperte a tutti. Il programma sarà arricchito dal contributo di voci autorevoli del mondo scientifico, accademico, sportivo e gastronomico, protagonisti 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, università di Bologna, dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari: "È stato per me un vero piacere contribuire a questo progetto, offrendo solidità scientifica e supporto nell'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 affinché le persone possano compiere scelte più consapevoli, responsabili e sostenibili. Il consumatore informato non è 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 più equi e sostenibili".

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

modo accessibile, coinvolgente e concreto?». È in questa direzione che si inserisce anche il coinvolgimento delle istituzioni. Come evidenzia la vicesindaca di Milano con delega alla Food policy e all'Educazione, Anna Scavuzzo: «ReNest offre un palinsesto di iniziative e attività gratuite aperte al pubblico, ulteriori e preziose occasioni di approfondimento nel vivace dibattito sull'alimentazione, le abitudini e gli stili di vita corretti e sani: parliamo del cibo, della sua qualità, delle filiere da cui proviene, ci confrontiamo sul valore delle filiere corte e della sostenibilità, ribadiamo insieme l'importanza della promozione della salute coinvolgendo tutti gli attori del panorama istituzionale e imprenditoriale?».

E prosegue: «Ancora una volta Milano si conferma piazza culturale che raggiunge tutti e tutte, rafforzando anche con le imprese l'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 città 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 città?».

Allo stesso modo, il progetto offre una chiave di lettura concreta sulle trasformazioni della filiera agroalimentare. Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia: «Il valore di iniziative come questa sta nella capacità di porre l'attenzione su un tema spesso dato per scontato. Il cibo non è solo consumo, ma il risultato di una filiera complessa che parte dalla terra e arriva alle nostre tavole. Parlare di sostenibilità alimentare significa raccontare produzione agricola, innovazione, qualità e responsabilità nelle scelte quotidiane. Le istituzioni hanno il compito di favorire una maggiore consapevolezza sul legame tra ciò che mangiamo e la sua origine. Solo così possiamo costruire un sistema agroalimentare più equilibrato ma allo stesso tempo capace di coniugare competitività di intere filiere e rispetto dell'ambiente?».

Aperta al pubblico con ingresso gratuito, ReNest offrirà per tutta la durata dell'evento un ricco programma di attività, trasformando CityLife in un punto di incontro e confronto per cittadini, stakeholder, partner e comunità locali. Un percorso che rende visibili connessioni che spesso restano invisibili. Perché il cibo non è solo ciò che consumiamo, ma anche il sistema di relazioni che costruiamo ogni giorno.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 12, 2026

Autore

redazione

default watermark