

# FOOD&YOUTH WORLD CAFÉ

29 LUGLIO 2017 - H 16.00 - 19.00  
SANTA CHIARA LAB - VIA DI VAL DI MONTONE 1, SIENA



Parlare di **cibo e sostenibilità** significa affrontare il problema della **distribuzione delle risorse**, di logiche e politiche di **industrializzazione alimentare**, di rapporto fra le dinamiche della **globalizzazione e il contesto locale**, fra i grandi circuiti internazionali e **modelli di filiera corta o a Km 0**, fra grandi marchi biologici e piccole aziende, fra il **valore sociale e culturale del consumo di cibo** e il culto della cucina che costituisce oggi uno dei principali elementi trainanti dell'economia turistica.

Allo stesso tempo, occuparsi di **valorizzazione del territorio**, di **sviluppo economico sostenibile**, di **integrazione sociale** significa porsi il problema di far **parlare fra loro i tanti soggetti interessati dalla produzione, distribuzione, vendita e consumo di cibo**, di immaginare modi di coinvolgerli nell'elaborazione di **proposte e strategie comuni per lo sviluppo di una cultura della sostenibilità** che tenga conto dei loro bisogni, desideri, competenze ed esigenze.

**Food&Youth World-Café** è un'occasione di presa di parola e dialogo sul problema cruciale del cibo e della complessa rete di **valori politici, economici, culturali e sociali che il cibo assume all'interno delle nostre società**. Produttori, rivenditori, piccole aziende e imprese, associazioni culturali, organizzazioni no profit, studenti, operatori turistici e culturali, operatori sociali, consumatori e semplici interessati sono invitati a partecipare a piccoli tavoli di discussione informali e conviviali, della durata di circa due ore. In un'atmosfera informale e di agio, i partecipanti **scambieranno punti di vista, competenze ed esperienze diverse al fine di elaborare idee e proposte per lo sviluppo di una cultura alimentare e enogastronomica sostenibile**.

L'incontro ha l'obiettivo di dare visibilità alle tante realtà locali operanti sul territorio e di stimolare la creazione di reti locali fra l'insieme dei soggetti coinvolti nella filiera alimentare ed enogastronomica sostenibile. I risultati dei tavoli confluiranno in un report di linee-guida e buone pratiche che verrà presentato alla cittadinanza durante il **MillennialsFest 2017. Youth And Agri-food Innovation** ([www.siyilab.eu/it/millennialsfest2017](http://www.siyilab.eu/it/millennialsfest2017)), che si terrà a Siena nel mese di **ottobre 2017**, presso il **Santa Chiara Lab**.

**LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA E APERTA A TUTTI GLI INTERESSATI**  
**INFORMAZIONI E ISCRIZIONI [FOODANDYOUTH.MILLENNIALS@GMAIL.COM](mailto:FOODANDYOUTH.MILLENNIALS@GMAIL.COM)**  
**SCADENZA ISCRIZIONI 26 LUGLIO 2017**

Il World-Café è curato dagli studenti del workshop **Food&Youth. Cibo e sostenibilità ai tempi del web e della social economy**, organizzato dal Santa Chiara Lab in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Sociali, Politiche e Cognitive e l'Università di Siena.



**MILLENNIALSLAB**  
FOOD AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN THE MEDITERRANEAN

**SIENA2017**