



## UNESCO World Forum

### “Culture and Food: Innovative Strategies for Sustainable Development”

12 settembre – 13 settembre 2019

Parma, Italy, Auditorium Niccolò Paganini

#### PROGRAMMA

Cultura e cibo si collocano al crocevia tra tradizione e innovazione. Organizzato dall'UNESCO in collaborazione con il Governo della Repubblica Italiana, con il sostegno della Regione Emilia Romagna e del Comune di Parma, il Forum mondiale analizzerà i collegamenti tra cibo, cultura e società, nonché il panorama in evoluzione della sicurezza alimentare e dei sistemi alimentari, e il loro ruolo chiave per l'attuazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Il cibo ha sempre plasmato il nostro rapporto con il nostro ambiente, dalle prime comunità agricole alle affermate società industriali del ventesimo secolo. Trasmissi di generazione in generazione, i processi consolidati di raccolta, preparazione e servizio del cibo fanno parte del nostro patrimonio culturale, sia tangibile che intangibile, e sono una fonte di identità culturale e orgoglio, dove ogni cucina riflette una storia, uno stile di vita, valori e credenze. Tuttavia, le pratiche culinarie non sono rimaste statiche. Al contrario, hanno attraversato i continenti e hanno agito da *gateway* per il dialogo interculturale.

Oggi la cultura del cibo continua a suscitare incontri, comunicazioni e scambi, adattandosi e innovando. Le città oggi sono ambienti di vita, dove tradizioni, culture e comportamenti si influenzano a vicenda, dove patrimonio culturale immateriale e creatività si fondono per dare vita a nuove pratiche sociali intorno al cibo. I media popolari stimolano anche nuove idee sul cibo, stili di vita sani e produzioni locali attraverso una moltitudine di blog sul cibo, festival culinari e chef televisivi rinomati.

La cultura alimentare può fornire soluzioni per le molteplici sfide legate a crescita della popolazione, cambiamenti climatici e società sempre più diverse. Fornisce ispirazione per affrontare le sfide legate alle pratiche agricole e della pesca sostenibili; educazione ai cambiamenti comportamentali e sicurezza alimentare. Promuovere la diversità alimentare, favorire cambiamenti comportamentali per garantire consumi e stili di vita sostenibili e pratiche di riduzione dello spreco sono componenti chiave della strategia globale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).

Riunendo oltre 150 partecipanti e relatori, il Forum mondiale intende:

- fare il punto sulla ricerca e sulle politiche, misure e pratiche esistenti nel settore della cultura e dell'alimentazione con le principali parti interessate;
- identificare opportunità e sfide chiave;
- esplorare percorsi innovativi per raggiungere gli SDG.

Il Forum mondiale dell'UNESCO metterà in primo piano la cultura e il cibo attraverso una serie di eventi collaterali e sessioni interattive con una vasta gamma di pubblici, tra cui professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo, IGO e ONG.

## Thursday 12 September

12.00 – 13:30	<p><b>Opening Ceremony</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saluti dei rappresentanti delle Istituzioni Italiane e di UNESCO</li> </ul>
13:30 – 14:45	<p><b>Light Lunch offerto dal <i>Consorzio Parma Quality Restaurant</i></b></p> <p><b>Panel tematici</b></p>
14:45 – 16:00	<p><b>PANEL 1 : "Beni culturali e cibo: le basi dell'identità culturale"</b></p> <p>La cultura e il cibo sono una fonte di identità e di patrimonio culturale e naturale portato da conoscenze e pratiche tradizionali, nonché dall'identità culturale collettiva. Le abitudini alimentari sono un prodotto dei codici di condotta e della struttura delle relazioni sociali della società in cui si verificano e rappresentano un modo non verbale di condividere i significati con gli altri. Tuttavia le pratiche alimentari non rimangono statiche: con l'aumento di popolazioni diverse, degli ingredienti e dei piatti; hanno attraversato i confini, fondendosi e trasformandosi. Pertanto, il cibo è un vettore unico per il dialogo e lo scambio interculturali. Ha dato origine a una nuova creatività sotto forma di cibo fusion. In questo panel, i partecipanti sono invitati a esplorare i collegamenti tra cibo, patrimonio culturale e identità. La discussione si concentrerà sulle sfide e le opportunità per reinventare le tradizioni in modo creativo e innovativo preservando l'identità locale.</p>
16:00 – 17:15	<p><b>PANEL 2 : "Cultura per lo sviluppo socioeconomico delle aree urbane e rurali: nuove politiche culturali"</b></p> <p>Il mondo è sempre più urbanizzato - oltre il 50% attualmente vive in città - il che ha un impatto sullo sviluppo socio-economico sia per le città che per i territori circostanti. La cultura del cibo è diventata parte integrante delle politiche e della diplomazia culturale in tutto il mondo.</p>

Il settore alimentare è un motore per lo sviluppo sociale ed economico. Fornisce nuovo impulso alla produzione agricola e alle esportazioni, oltre a generare un'intera nuova industria dai media audiovisivi e stampati a nuovi tipi di posti di lavoro e turismo culturale. In questo contesto, l'aumento del turismo culturale e del turismo alimentare sta creando nuove opportunità e sfide. L'industria legata al cibo - pur ponendo questioni sulle abitudini di consumo e agli sprechi alimentari - è un vettore per la riduzione della povertà e il miglioramento del benessere. Nuove abitudini sociali legate al cibo generano nuovi modi di comunicazione e impegno sociale, inclusione e integrazione attraverso forme potenziate di diversità culturale e creatività. Gli investimenti economici nel settore alimentare rafforzano l'agricoltura, le industrie e migliorano l'integrazione territoriale intensificando i legami tra aree e popolazioni urbane e rurali, conoscenza dei territori e cooperazione. Negli ultimi 30 anni, i gruppi della società civile hanno raccomandato di prevenire la scomparsa delle culture e delle tradizioni alimentari locali e di educare su come le nostre scelte alimentari influenzano il mondo che ci circonda. Svolgono un ruolo importante nella progettazione di nuove strategie socio-economiche. Questo Panel esaminerà le strategie socio-economiche che combinano cibo e cultura per stimolare lo sviluppo all'interno delle aree rurali, e nelle città.

**17:15 – 18:15**

**Side Event: Presentazione della campagna "Italian Sites UNESCO World Heritage - Italy's Heritage, The World's Inheritance" a cura del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e RAI Cultura**

**18:30 – 19:30**

**Side Event: Show cooking di Casa Artusi**

**20:30**

**Gala Dinner offerta da ALMA – su invito**

**Panel tematici**

**9:15 – 10:30**

**PANEL 3 : "Istruzione e sostenibilità: formazione professionale e nuovi lavori"**

Il cibo che mangiamo e i modi in cui consumiamo possono contribuire a stili di vita insostenibili e malsani. In particolare, un terzo di tutto il cibo prodotto a livello globale viene sprecato e le materie plastiche monouso spesso finiscono nell'oceano. L'educazione allo sviluppo sostenibile può incoraggiare gli individui a fare scelte più responsabili. L'apprendimento di comportamenti sostenibili può avvenire in contesti diversi dall'aula alla scuola di cucina, al settore dell'ospitalità o persino a un pubblico più vasto attraverso i media, attraverso celebrità e chef. Garantire la consapevolezza del grande pubblico verso queste dimensioni è cruciale. Le tendenze suggeriscono che l'industria alimentare e delle bevande sta crescendo in tutto il mondo, offrendo maggiori opportunità di lavoro e istruzione e formazione tecnica e professionale. Questa formazione dovrebbe essere flessibile per tenere conto dei sistemi di conoscenza locale che possono portare a una produzione e a un consumo di alimenti più sostenibili, nonché alle ultime tendenze della creatività culinaria come il cibo fusion o lo street food. Questo panel esplorerà le opportunità di nuove assunzioni nelle industrie alimentari; strategie per l'educazione allo sviluppo sostenibile; investimenti nella comunicazione informata e sensibilizzazione sui modi in cui le culture locali possono influenzare le trasformazioni sociali per pratiche alimentari più sostenibili.

**10:30 – 12:00**

**PANEL 4 : "Scienza e ricerca: biodiversità, sicurezza alimentare e innovazione per il pianeta"**

Entro il 2050, ci saranno 9,8 miliardi di persone sulla Terra. Inoltre, per la crescita della popolazione, i cambiamenti climatici stanno minacciando la sicurezza alimentare - secondo gli ultimi dati delle Nazioni Unite, si stima che oltre 2 miliardi di persone non abbiano accesso regolare a alimenti sicuri, nutrienti e sufficienti. L'espansione dei terreni agricoli è anche il principale fattore di deforestazione. Queste tendenze minacciano la biodiversità, che sta diminuendo a un ritmo senza precedenti. Gli investimenti nella ricerca e nell'innovazione consentono di combinare il lavoro che rafforza la biodiversità agricola e gli ecosistemi resilienti, nonché l'identità culturale. Lo sviluppo di nuove tecnologie e conoscenze può affrontare le questioni globali e le sfide urgenti che il mondo di oggi deve affrontare, come i cambiamenti climatici, la riduzione del rischio di catastrofi, la gestione delle risorse idriche e la crescente competizione per le risorse naturali. La cultura può svolgere un ruolo fondamentale nel promuovere un approccio sostenibile al cibo che pone al centro delle sue preoccupazioni il rispetto della salute del consumatore e dell'ambiente, nonché la protezione dei produttori. Sono necessarie metodologie innovative per preservare l'agricoltura sostenibile e le diete sane, garantendo una gestione sostenibile delle risorse naturali e soddisfacendo al contempo la domanda di cibo.

Questo Panel esaminerà come i saperi e le pratiche tradizionali possano contribuire ad accrescere la base di conoscenze attenendosi alle ultime scienze e innovazioni.

**12:15 – 13:00**

**Side Event con chef da diverse regioni del mondo**

**13:00 – 14:00**

**Light Lunch**

**14:15 – 15:00**

**Side Event: “The role of National Parks and the UNESCO Man and the Biosphere Programme in promoting food quality and sustainability”, organizzato dal Ministero dell’Ambiente**

**15:15 – 16:30**

**PANEL 5 : "L'esempio delle Città Creative UNESCO della Gastronomia"**

La Rete di Città Creative dell'UNESCO (UCCN), istituita nel 2004, è una piattaforma per promuovere la cooperazione tra città che hanno posto la creatività e le industrie culturali al centro dei loro piani di sviluppo a livello locale. Condividono questa visione comune per lo sviluppo locale sostenibile e cooperano attivamente a livello internazionale.

Le 180 Città che attualmente compongono questa Rete hanno scelto di perseguire politiche culturali basate su sette diverse aree di creatività, una delle quali è la gastronomia che riunisce 26 città. La maggior parte di queste Città ha aderito alla Rete dall'adozione dell'agenda sullo sviluppo sostenibile nel 2015, riflettendo un crescente interesse da parte degli Stati Membri a sfruttare la creatività gastronomica, nonché il patrimonio culturale immateriale legato all'alimentazione, come motore per lo sviluppo locale, la creatività e l'innovazione. Le Città Creative UNESCO della Gastronomia si impegnano a promuovere la gastronomia e le pratiche alimentari per stimolare l'azione globale e l'impegno dei giovani a sostegno dei valori di cittadinanza globale, il rispetto dei diritti umani, la diversità culturale, il dialogo interculturale e intergenerazionale verso la coesistenza pacifica attorno cibo.

**16:30 – 17:30**

**Presentazione dei risultati dei panel**

**17:30 – 18:00 pm**

**Conclusioni e Closing Ceremony**

- Saluti dei rappresentanti delle Istituzioni Italiane e di UNESCO