

SNACK THE SYSTEM 2023
PANLES, WORKSHOPS AND CULINARY ARTISTIC EXPERIENCE
ART FOR FOOD, FOOD FOR ART

Venerdì 29 settembre dalle ore 10.00 alle 20.30

Unitevi a noi per **SNACK THE SYSTEM**, una giornata di emozioni ed esplorazioni per riflettere sul futuro dei sistemi alimentari organizzata dall'associazione giovanile **Bites of Transfoodmation** in collaborazione con il **Consolato di Svizzera a Venezia** insieme alla **Missione Svizzera presso le organizzazioni della Nazioni Unite a Roma (FAO)** che si terrà a Palazzo Trevisan degli Ulivi venerdì 29 settembre dalle ore 10:00 alle 20:30.

Preparatevi a un'esperienza partecipativa e immersiva nel cuore stesso della nostra esistenza: **cibo, arte, cultura e vita cittadina**. Vi aspettano **laboratori interattivi, approfondimenti da parte di un'ampia gamma di esperti** - da imprenditori e chef a diplomatici e artisti - e una **performance di arte culinaria** a cui non solo assisterete, ma che gusterete anche come **aperitivo**. Il tutto accompagnato dalle accattivanti melodie del duo locale "Le Mie e Altre Storie".

Perché questo evento è così importante? Si prevede che entro il 2050 la popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi di persone, la maggioranza delle quali vivrà nelle aree urbane. Questo cambiamento presenta **importanti sfide nel modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo il cibo**. Il cambiamento climatico, le condizioni di lavoro e le disuguaglianze nell'accesso a cibo nutriente sono problemi urgenti. **Costruire ponti tra spazi rurali e urbani e cambiare la narrazione dei sistemi alimentari** è quindi essenziale per plasmare un futuro più sostenibile.

Intraprendete con noi un **viaggio culinario** che trascende il semplice mangiare, approfondendo le **intricate connessioni tra cibo e arte, comunità e cultura, natura e umanità** in una realtà come quella di Venezia, dove le dinamiche globali incontrano i contesti locali.

I panels e gli workshops si terranno prevalentemente in **lingua inglese** ed è possibile partecipare anche solo ad un appuntamento.

L'ingresso è gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per tutte le ultime news vi invitiamo a seguirci sui nostri canali social:
Facebook e Instagram @consolatosvizzerovenezia

PROGRAMMA DETTAGLIATO

10.00-12.30

COGLIERE LA LAGUNA

Workshop by Marta Visentin (Bites of Transfoodmation)

Cogliere la laguna è un laboratorio artistico, un viaggio attraverso l'orticoltura urbana veneziana per scoprire le specie vegetali più particolari, spontanee e coltivate. In questo workshop creeremo schede botaniche utilizzando tecniche artistiche sperimentali per catturare, tramite l'osservazione lenta, l'essenza dei fiori e delle piante.

Questo workshop è a numero limitato: vi preghiamo di comunicarci la vostra partecipazione alla mail: milano.veneziana@eda.admin.ch o nelle chat dei nostri canali social: @consolatosvizzerovenezia

14.00-15.00

DIGESTIVE COLLAGE

Collage workshop inspired by the work of Carolina Tokars Wernick

Carolina Tokars Wernick (Artist)
Kenza Benabderrazik (Lecturer and project manager at ETHZ)

Carolina Tokars Wernick propone un esercizio di scambio transdisciplinare. Lasciando spazio alle vulnerabilità, riflette su come digeriamo il cibo, le emozioni, i sentimenti. Attraverso la pratica del collage, emergono nuovi modi di pensare al cibo e ai nostri diversi processi digestivi.

16.00-16.15

WELCOME

Leo Schubert (Honorary Consulate of Switzerland in Venice)
Daniele Brombal (Associate professor at Ca' Foscari, LAST Lab Coordinator)

16.15-17.15

Panel 1

FERTILIZING DIALOGUES

Art and culture as catalysts for food system transformation

Pio Wennubst (Ambassador, foreign affairs of Switzerland)
Marcello Molteni (Sous chef, Belmond Cipriani Hotel Venezia),
Margaux Schwab (Director, foodculture days)
Grace Gloria Denis (Artist, independent)
Jorrit Kiewik (Director, Slow Food Youth Network)

Questo panel affronterà la profonda connessione tra arte, cultura e cibo, esplorando come la cucina racconti storie, susciti emozioni e plasmi la nostra identità culturale.

17.30-18.30

Panel 2

HOW TO RETHINK CITIES THROUGH THE LENS OF FOOD

Kristzina Bende, (Ambassador, Permanent Mission of Switzerland to the UN organisations in Rome)
Kenza Benabderrazik (Lecturer and project manager at ETHZ)
Silvio Cristiano (Assistant Professor, University of Florence" (prima affiliazione) e "Adjunct Professor, Ca' Foscari University of Venice)
Federico Montovan (Farmer, Donna Gnora and Member of Oltreconfin)
Himanshu Aggarwal (Founder of 9Growers)

Il luogo in cui viviamo e il cibo che mangiamo sono due fattori determinanti per la qualità della nostra vita. Di fronte alla crescente urbanizzazione e agli sconvolgimenti dei sistemi alimentari, questo panel si propone di esplorare come ripensare gli spazi urbani attraverso il cibo possa migliorare la nostra qualità di vita.

18.40-19.40

ART PERFORMANCE "AURAL ORAL" AND APERO

Grace Gloria Denis, invited by foodculture days

Aural Oral è una serie di studi site-specific e di snodi sensoriali nella ricerca agricola, che offre una riflessione sonora sui processi di coltivazione e consumo. Il pasto accoppia un archivio uditivo dei suoi ingredienti con la sua ingestione, utilizzando diversi microfoni per trasmettere una serie di registrazioni di azioni culinarie e di coltivazione.

19.40-20.30

LIVE MUSIC

Le mie e altre storie, di Francesca Viaro e Marco Ponchiroli Duo