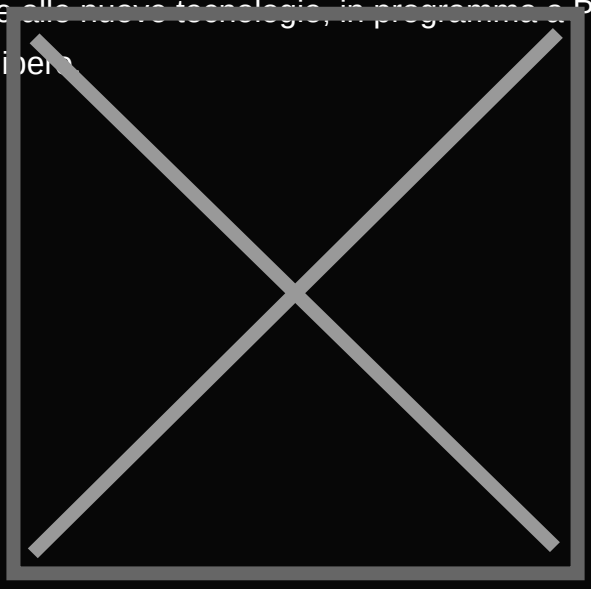
Internet Festival, dai big data per l'agricoltura al foodporn

lido-vannucchi-la-seppia-dedicto-a-mario-giacomelli-mauro-uliassi-2340e9b9

Dai big data per l'agricoltura a "Foodporn", viaggio nella seduzione estetica del cibo; dallo spreco alimentare allo storytelling culinario; dal rapporto tra settore agroalimentare e innovazione digitale alle nuove etichette "smart", fino al futuro del settore nel forum sull’alimentazione sostenibile: saranno alcuni dei temi trattati a Internet Festival 2015, manifestazione e expo internazionale dedicati alla rete e alle nuove tecnologie, in programma a Pisa dall'8 all'11 ottobre con oltre 200 eventi, tutti a ingresso libero.



Il cibo sarà uno dei temi chiave dell’edizione 2015 del festival, che sarà declinato in incontri di approfondimento e cooking show, con ospiti internazionali quali Massimo Bottura, Marco Malvaldi, Nick Di Fino, Huang Ling, Cristiano Tomei. In programma anche spettacoli, come "Artusi Remix. Viaggio nella cucina popolare italiana”, un progetto multimediale in omaggio a Pellegrino Artusi da parte dell'eclettico Don Pasta, dj e gastrofilo militante, in cui si mescoleranno cucina, musica, racconto popolare e immagini. Completano il programma presentazione di libri e alcune mostre, tra cui “A occhi aperti: sguardi d’autore sul .it”, che raccontare

alcune eccellenze agroalimentari italiane che hanno scelto il dominio .it (Teatro Lux), e “Radiografia della gastronomia moderna”, un viaggio nei piatti dei grandi chef firmato da due fotografi d’eccezione, Bob Noto e Lido Vannucchi (Stazione Leopolda).

Open Source e agricoltura possono dialogare? L’economia agricola ai tempi del web 2.0 che peso ha? L’innovazione facilita il rinnovamento di sistemi produttivi e distributivi? Questi alcuni degli interrogativi a cui si cercherà di dare risposta nei numerosi incontri in programma nella sezione “Hackorto”, ospitata nel Teatro Sant’Andrea, e in alcuni eventi distribuiti in altri luoghi della città.

Il programma si aprirà venerdi 9 ottobre presso il Teatro San'Andrea con la presentazione di “FINe - Food In the Net”, una ricerca condotta dall’Istituto di Informatica e Telematica-CNR nelle attività di Registro .it sul rapporto tra settore agroalimentare e innovazione digitale, che avrà come relatore Maurizio Martinelli (ore 10.30, l’evento è in collaborazione con l’Università di Pisa e Infocamere). A seguire il panel “Big Data & agricoltura: la prossima rivoluzione verde?”, un incontro per analizzare come la democratizzazione delle tecnologie crei spazi per l’emergere di rinnovati sistemi produttivi e innovative infrastrutture distributive con Anne Bruinsma, Caterina Caracciolo, Marco Vieri (ore 11). Sarà invece all’insegna del mix cucina/geometria il primo dei cooking show con protagonista lo scrittore Marco Malvaldi, alle prese con forme e figure tra ricette e rete insieme alla cuoca cinese Huang Ling (ore 12). “Market vs Food e-commerce” è il titolo dell’incontro dedicato alle nuove forme di shopping alimentare, tra voglia di tradizione e ricerca di innovazione, con Gianluca Diegoli, Fabio Di Giola, Francesco Minghini, Simon Quercia, moderato dal giornalista Paolo Pellegrini (ore 15.30).



Le esperienze più innovative in materia di etichette smart e QRcode saranno al centro del panel “Il cibo trasparente”, con Marcello Gamberale Paoletti, Enza Gargiulo, Alida Sangiorgi (ore 16.30). In programma anche “Raccontare il futuro del cibo: il Forum

sull’Alimentazione Sostenibile” (ore 17.30) e l’atteso incontro “Food Waste: resti sociali e digitali per agire sullo spreco alimentare” con Luca Falasconi, Nicola Ferrari, MyFoody e Roberto Bernabò come moderatore (ore 17.45). Chiuderà la giornata “Keplero, fragole e disobbedienza”, l’originale performance del foodhacker Nick Di Fino, un vero e proprio viaggio nelle nuove geografie del cibo (ore 19.00).

Sabato 10 ottobre, l'apertura della giornata sarà affidata allo chef Massimo Bottura con “La cucina a regola d’arte. Etica ed estetica nella cucina contemporanea”, un dialogo sulla relazione tra cibo e forma artistica (ore 10.30). A seguire il panel “#FoodPorn: viaggio nella seduzione estetica del cibo” con Antonio Belloni, Massimo Bottura, Nicola Perullo, Diletta Sereni e Alberto Lupini nel ruolo di moderatore, che sarà una riflessione su come fotografare e condividere il cibo sui media sociali abbia cambiato la nostra relazione emozionale con esso (ore 11). “Reti di piccoli mondi per catturare grandi cucine” è il tema del cooking show con Marco Malvaldi e lo chef stellato Cristiano Tomei, un dialogo su ingredienti che diventano nodi per sviluppare ricette, a loro volta trasformate in vere e proprie reti di dati (ore 12.20). Il pomeriggio si aprirà con il panel “Digital storytelling: una strategia per i territori” con Carlo Iandolo, Felice Limosani, Pietro Pitzalis, Andreas Tschurtschenthaler, un viaggio tra le immagini, i suoni e le parole che costruiscono narrazioni suggestive sui prodotti dei territori italiani (ore 16.30). A seguire “Digital Wine Strategy", un incontro dedicato alle aziende vitivinicole che si affacciano alle piattaforme social per raccontare i propri prodotti e conversare con gli utenti sempre più informati ed esigenti, con Marco Caprai, Stefano Legnani, Pierpaolo Penco, Slawka G. Scarso e Andrea Gori come moderatori (ore 18). Per concludere, riflettori puntati su Pellegrino Artusi con una serata interamente dedicata alla sua vita, ripercorsa attraverso la lettura delle sue ricette, e al suo genio da gourmet innovativo. Un omaggio introdotto da Laila Tentoni di Casa Artusi, e poi affidato all’ironia e passione di Don Pasta e al suo “Artusi Remix. Viaggio nella cucina popolare italiana”, uno spettacolo tra teatro contemporaneo e favola d’altri tempi che racconta la cucina italiana del nuovo millennio e i suoi mutamenti (Stazione Leopolda, a partire dalle 21.30).

In materia di food si segnalano anche alcuni appuntamenti in libreria, a cura dell’associazione culturale Letteratura Rinnovabile: si parte con “Mi fido di te. Lavorare, viaggiare, mangiare, divertirsi”, un nuovo modo di vivere con gli altri e salvarsi con Gea Scancarello intervistata da Martina Pennisi (venerdì 9 ottobre, Libreria L’Orsa Minore, ore 19); “Artusi Remix” con Don Pasta e Antonio Valentini (sabato 10 ottobre, Libreria Feltrinelli, ore 17); “Improvvisazione e creatività. Nuove competenze di management dai grandi cuochi”, con Ludovico Leone, Federico Guerri, Leonardo Romanelli (domenica 11 ottobre, Libreria L’Orsa Minore, ore 17).