

Appuntamento a Barcellona con Parabere Forum: Le donne cambiano il mondo e rivoluzionano il food



Foto di gruppo Parabere
di Laura Guerra

Donne e cibo, le donne nell'alta gastronomia, le donne e i modelli di sviluppo sostenibile in agricoltura, nelle politiche alimentari, nelle cucine la disparità di genere nella ristorazione. Se ne parlerà a Barcellona il 5 e 6 marzo, nella terza edizione di Parabere, forum internazionale fondato dalla giornalista Maria Canabal.

Per due giorni si alterneranno, all'Università della Catalogna chef e cheffe, imprenditori ed imprenditrici, opinion leaders e decisori istituzionali (donne e uomini) per confrontarsi, riflettere e sviluppare il punto di vista di genere come fondamentale elemento di sviluppo e di crescita di economica, culturale e sociale.

Gli obiettivi della presidente Canabal diversi: riunire leader, donne e uomini che

arrivano da tutto il mondo, persone che fanno parte di aziende, associazioni universitarie, culturali, governative, per trovare insieme nuovi punti di vista e soluzioni ai problemi legati a cibo e alimentazione; creare un saldo network internazionale che rafforzi l'influenza delle donne nel settore del food; sviluppare e promuovere progetti innovativi e concreti e promuovere dibattiti che stimolino le donne ad apportare il proprio contributo al settore del food e promuovere la diversità di genere nella gastronomia.

PARABERE **FORUM**

Improving gastronomy
with women's vision

Parabere

Questi approcci come si realizzano concretamente:

“Ci sono molte cose da fare - spiega Maria Canabal - La più semplice è il mentoring, seguire e favorire la crescita professionale di una persona. Assumere donne, sceglierle come stagiste, passare loro le consegne di un ruolo, queste sono le azioni da favorire. Come donne possiamo creare le condizioni perché si scelgano le donne per ruoli di

direzione, se siamo già presenti in un settore incoraggiare le altre a competizioni e concorsi. Se riceviamo una richiesta di intervento in un congresso, o in una gara per fare parte di una giuria, non accettare finché non ci siano altre donne confermate come speaker o giudici. L'indicatore della presenza femminile in un tavolo di lavoro, in un consiglio di amministrazione, in un team, in una brigata ci dice molto".

Due le italiane invitate alla due giorni spagnola: la cheffa Antonia Klugmann dell' Argine a Vencò che interverrà nella sessione introduttiva dedicata all'agricoltura sostenibile e Cristina Franchini, portavoce alle Nazioni Unite che analizzerà le connessioni fra sviluppo, sostenibilità e migrazioni internazionali.

Poderosi e densi i due blocchi di discussione cui parteciperanno speakers internazionali come Ana Ros e Joshna Maharaj : il primo giorno il focus scaturirà dalla visione del film "The Goddesses of Food" di Verane Frediani; il secondo giorno si analizzeranno 10 buone pratiche attivate in diverse zone del mondo, ogni relatore avrà 5 minuti per dividerlo. <http://parabereforum.com/programme/>

La conclusione del congresso sarà affidata a Joan Roca (El Celler de Can Roca) che terrà la relazione "Cucinare con consapevolezza".

Le passate edizioni si sono svolte a Bilbao con focus sull' ispirazione e a Bari dove il tema era la responsabilità sociale delle imprese.

Parabere Forum, deve il suo nome dalla Marchesa di Parabere, pseudonimo di María Mestayer de Echagüe, autrice appassionata di gastronomia e storia, che ha contribuito alla codificazione di ricette della cucina spagnola.