

ESPONGONO

Livia Alfiero, Gabriello Anselmi,
Francesco Azzini, Tiziana Bevilacqua,
Helmut Blazej, Isabel Carafi,
Maria Teresa Cavallar, Barbara Cenni,
Luciana Costa, Bruna Daus, Elena De Giorgi,
Elisabetta De Minicis, Fulvia Dionis,
Luisa De Santi, Paola Estori,
Samantha Fermo, Federica Finotto,
Monica Kirchmayr, Vivijana Kljun,
Fiorella Macor, Antonella Oliana,
Antonella Ongaro, Rosanna Palombit,
Rupert Rebernicg, Monica Sartori,
Chiara Simon, Darja Štefančič,
Marinella Terbon, Rossella Titz.
Laboratorio Eracreativa del CENTRO LYBRA
Cooperativa Sociale Onlus.
Comitato genitori e alunni della scuola primaria
Nazario Sauro Trieste.

Vi è inoltre una partecipazione di Slow food
condotta di Trieste, che è presente con alcuni
poster dei lavori del progetto "Orti e Scuola" per
la Festa degli Orti dell'11 novembre 2024 e con
un filmato.

Completano l'esposizione alcuni pannelli che
trattano di cibo, delle sue proprietà e delle buone
pratiche per restare in salute.

La mostra nasce da un progetto dell'Associazione
culturale 6idea in collaborazione con
l'Assessorato alle politiche della cultura e del
turismo del Comune di Trieste.

Cura e allestimento di Monica Kirchmayr Paola
Urso



INVITO

Opening: venerdì 7/02 ore 18

Con brindisi



La sua presenza sarà graditissima



comune di trieste



Cib'Arte

mostra internazionale | arte&cultura

SALA U. VERUDA di PALAZZO COSTANZI
piazza Piccola, 2 Trieste

8 FEBBRAIO _ 2 MARZO 2025

giorni feriali e festivi 10 -13 | 17- 20
ingresso libero

Info@6idea.it | [facebook: 6idea](https://www.facebook.com/6idea)



MUSEO STORICO E IL PARCO
DEL CASTELLO DI MIRAMARE

BioMa
Biosistema Marino



078
LEGGIAMO



Di cibo si parla molto sempre e dovunque, in maniera gioiosa soprattutto quando si pensa alle immagini dei piatti gustosi e soprattutto belli che solitamente si pubblicano sui media, alla pubblicità sempre più accattivante ed ai programmi di cucina/spettacolo. Purtroppo è inevitabile un po' di preoccupazione e ansia quando si sente parlare di inquinamento da plastiche, di cibi geneticamente modificati, di sfruttamento dell'ambiente, che fa presagire un futuro con seri problemi alimentari per l'umanità.

Questi ed altri temi ancora vengono proposti nei lavori degli artisti italiani e stranieri che hanno aderito al progetto di Cib'Arte - #ciboartesalute -. Essi, seguendo personali ricerche e suggestioni, con creatività e sensibilità colgono e rappresentano (pittura ad olio, grafica, tecniche miste, collage, fiber-art, opere tridimensionali e installazioni) molte delle tematiche suggerite dal concetto di cibo nella sua storia presente e passata, stimolando riflessioni interessanti.

Per approfondire e discutere questi temi, in concomitanza ed a corredo della mostra, si è organizzato un ricco programma di eventi che si occupano: di salute, di ricette e cucina, di promozione del cibo sui media, di buone pratiche alimentari, della produzione del cibo a km.0 e altro ancora, tra cui la mostra «**Cib'Arte verso una cittadinanza alimentare**» nella sala A. Fittke a cura di Ugorà.

Per gli eventi ci si avvale della collaborazione di diverse realtà cittadine, pubbliche e private.

La mostra nasce da un progetto dell'Associazione culturale 6idea in collaborazione con l'Assessorato alle politiche della cultura e del turismo del Comune di Trieste.

Presidente di 6idea Paola Urso

Info@6idea.it | [facebook: 6idea](https://www.facebook.com/6idea)

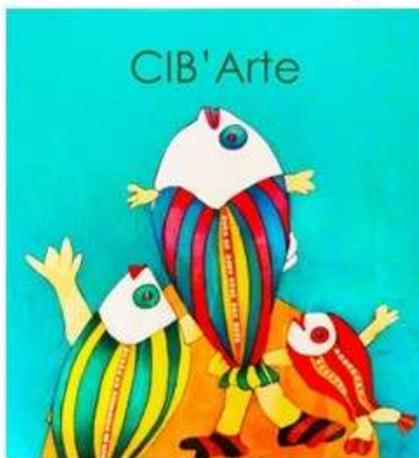


comune di trieste

Cib'Arte

PROGRAMMA EVENTI

Tutti gli incontri si svolgeranno negli spazi della mostra, salvo diversa indicazione da programma.



Cib'Arte

verso una cittadinanza alimentare

In Sala A. Fittke, Piazza Piccola 3 Trieste

8 – 11 FEBBRAIO 2025

10 -13 | 17- 20 ingresso libero

SABATO 8/02 ORE 12,00 Opening

SABATO 8/02 ORE 17,00

«**Il valore sociale dell'impresa**», tavola rotonda, **partecipano:** Spaccio Pani e Enrico Tuzzi, ideatore del Patto di filiera della Farina Fvg, AUTstanding, Anima Gea.

DOMENICA 9/02 11,30

«**L'imprenditoria triestina agroalimentare del primo Novecento: stabilimenti e urbanistica**» conferenza della dott.ssa Simonetta Freschi

DOMENICA 9/02 ORE 17,00

«**Costruire comunità locali resilienti**», tavola rotonda, **partecipano:** Fornelli Resistenti e Linea d'Ombra Odv, Comitato Genitori Scuola Sauro, UGorà Aps, Diamo un taglio alla sete Odv.



DOMENICA 9/02, ore 10,30-12,00 «**Storie golose...ma in salute**» letture di **Nati per leggere** per i bambini dai 3 ai 6 anni + laboratorio a cura di Mini Mu.

MERCOLEDÌ 12/02, ore 18,00 «**Organizzazione e tecnologia in cucina, per i pasti di ogni giorno**». Proiezione del filmato commentato dalla chef e pasticciera Eleonora Paoletti e dal cuoco Marco Boaro della Osteria Campana d'oro di Palmanova.

VENERDÌ 14/02, ore 18,00 «**Dal dire al fare per mantenersi in salute, la pratica del buon mangiare**» a cura di Arianna Arui cuoca e terapeuta macrobiotica con la partnership di Eatly.

SABATO 15/02, ore 18,00 «**Sex, food and rock' n' roll**» Loretta Marsilli, giornalista, Filippo Nicolini, psicoterapeuta sessuologo, Maria Teresa Cavallar, giornalista pubblicista.

DOMENICA 16/02, ore 10,30-12,00 «**Storie golose ...ma in salute**» **Nati per leggere**, incontro di lettura per i bambini dai 3 ai 6 anni, Cucine del Castello di Miramare.

MARTEDÌ 18/02, ore 17,30 «**Nutrire la salute**» conferenza della dott.ssa Sbisà medico specialista in scienza della alimentazione, a seguire performance di danza Fux del gruppo DanzarSi.

GIOVEDÌ 20/02, ore 17,30 «**Oltre il piatto: il nutrizionista nel trattamento dei disturbi alimentari**» dott.ssa Eleonora Maurel a seguire degustazione di vini, della vineria Grudina.

VENERDÌ 21/02 ore 10,30-12,00 «**Luisa De Santi ed i segreti dell'uncinetto e del tricot**».

DOMENICA 23/02 ore 10,30-12,00 «**Mangia che ti mangio**» letture per i bimbi dai 3 ai 6 anni a cura di **Nati per leggere** e visita al BIOMA, ex-Scuderie del Castello di Miramare, viale Miramare 345 – Trieste.

MERCOLEDÌ 26/02 ore 18,00 «**Incontro Stellare, lo chef bistellato Matteo Metullio si racconta**» intervista della giornalista Loretta Marsilli.

GIOVEDÌ 27/02, ore 18,00 «**Capesante e conchiglie: cucina arte e femminilità**» un racconto con aperitivo a tema con Maria Giovanna Saletù, titolare della trattoria ai Fiori.

VENERDÌ 28/02, ore 18,00 «**Piccole e grandi imprese agro-alimentari nella Trieste del primo novecento**» dott.ssa Simonetta Freschi.