



Oltre le lezioni del Master 'Cibo e Società'

Master Cibo & Società,
Università degli Studi di Milano Bicocca.

La community degli ALUMNI del Master 'Cibo e Società'

CHI?

ex-studenti del Master che decidono di farne parte volontariamente



QUALE SCOPO PRINCIPALE?

scambio di opinioni e idee tra esperti di cibo e su temi che riguardano il cibo stesso, pensato come passione, che accomuna tutti

Testimonianze ALUMNI del Master 'Cibo e Società'

Quali sono le competenze che si acquisiscono attraverso il Master Cibo&Società e gli sbocchi lavorativi?

Per avere un'idea potete visionare alcune testimonianze degli alunni delle precedenti edizioni:

Serena- esperta di cucine straniere e community coordinator a Mercato Metropolitano Londra

<https://www.youtube.com/watch?v=SLb2p1L1XNo>

Andrea - formatore esperto di cucina, sala bar per studenti diversamente abili e/o con bisogni educativi speciali

<https://www.youtube.com/watch?v=iZ6QbfzLKzs>

Filippo - laureato in lingue, mercati e culture d'Asia. Frontman e Wine manager presso Forno Brisa

<https://www.youtube.com/watch?v=-BIGr9k-3gk&t=6s>

Rossella- dipendente PA, nutrizionista, esperta di ed.alimentare

<https://www.youtube.com/watch?v=eNK6-ELhinU&t=1121s>



Bicocca
Academy



Eventi studenti e alumni Master Cibo&Società

Visita ai "Musei del cibo" di Parma...

Studenti master 2020-2021 + alumni



Visita guidata con il coordinatore dei Musei del Cibo, G. Gonizzi
(<https://www.gonizzi.it/>)



Visita ai 'Musei del cibo' di Parma...



Aperitivo culturale 'Cibo e Società': gli studenti incontrano la community degli alumni

Primo aperitivo culturale del Master "Cibo e Società": la community degli alumni incontra gli alunni dell'edizione 2022

Ci vediamo venerdì
11 Novembre
dalle ore 18.00
a [La Birreria Italiana](#)
Piazza della Trivulziana, 5,
20126 Milano MI

□ Una serata evento per raccontarsi il Master da diverse e molteplici prospettive e per aprire un dialogo tra esperti e appassionati di food.



Esperienza Laboratorio di Antropologia del cibo (LAC)



Studenti master 2021-2022 + alumni

*'Un osservatorio privilegiato sulle culture
e su come la cucina diventa sapere'*



Esperienza Laboratorio di Antropologia del cibo (LAC)



Seminario e Field Trip a Perugia (UNIPG)



Filiera lunga / filiera corta. Il cibo tra patrimonio e bene sociale

Organizza:
Master Cibo&Food, Food&Foodways
(Università degli studi di Milano Bicocca)

Saluti Istituzionali

Coordina:
Emanuela Costantini

Relatori:

Paolo Braconi (Unipg)
Francesco Chiapparino (Università politecnica delle Marche)
Maurizio Benvenuti (ex-manager Nestlé)

Tavola rotonda:

Ermiria Irace, Manuel Vaquero Pifeiro, Donatella Scorteci, Fabio Forlani, Uliano Conti, Paola de Salvo, Luca Mocarrelli, Laura Prosperi, Roberta Dameno, Paolo Leone, Alexander Koensler e studenti del master

24 maggio 2024, ore 15:30
Dipartimento di Lettere, Sala delle
Adunanze, piazza Morlacchi, Perugia

www.scipol.unipg.it

CIBO & SOCIETÀ
FOOD & FOODWAYS

Gli alunni dell'edizione 2023-2024 ha preso parte ad un Field Trip a Perugia, organizzato in collaborazione con il Master in Management del Patrimonio Culturale per lo Sviluppo Turistico dell'Università di Perugia. Il programma prevedeva un seminario e una tavola rotonda sui processi di innovazione nel settore agro-alimentare e un laboratorio sul rapporto tra lo spazio urbano e il cibo utilizzando come caso concreto il centro di Perugia.





Bicocca
Academy



Lezioni itineranti del Master Cibo&Società

LEZIONE DI MASTER ITINERANTE E ANALISI DEL CASO-STUDIO BIOCASEIFICIO TOMASONI, GOTTOLENGO (BS)



*“Si è parlato di....**finanziarizzazione del cibo e economie morali** grazie all’ascolto della storia del e la particolare forma di finanza etica e solidale a cui ha avuto accesso pochi anni (raccolta dal basso di una cifra di 120.000 euro, da parte dei suoi consumatori).*”

*Il pomeriggio - sotto il portico dell'apicoltore Sudati, di **Cascina Torretta** - attraverso un lavoro in piccolo gruppo- sono stati approfonditi tre temi: **finanziarizzazione, economia morale e finanza etica e solidale, con il metodo del world café**”*

LEZIONI DEL MASTER ITINERANTE PRESSO LA SEDE DI MERCATO CENTRALE DI MILANO



Attività laboratoriale che ha visto gli studenti protagonisti di una **ricerca sociale qualitativa** attraverso **intervista**



introdurre gli studenti ad una **tecnica**, che al di là del suo specifico uso nell'ambito della ricerca sociale, viene spesso impiegata **per rilevare informazioni** che riguardano i **diversi attori** del **sistema alimentare**.

LEZIONI DEL MASTER ITINERANTE PRESSO LABORATORIO SPERIMENTALE GASTRONOMICO UNICA



“..realità che combina #cucina e #disabilità in un percorso educativo inclusivo volto allo sviluppo di talenti e autonomie”

laboratorio sperimentale
gastronomico di quartiere che offre ai
giovani con disabilità opportunità
formative professionalizzanti
nell'ambito della ristorazione.



LEZIONI ITINERANTE DEL MASTER CON ASSOCIAZIONE FORNO CONDIVISO E IMPRESA SOCIALE CO-COOKING PER SPIEGARE IL VALORE INCLUSIVO DEL CIBO NELLA SOCIETÀ.



Co-Cooking LAB
Dare valore a cibo e persone

Costruzione di una rete di **#rapportiumani**, **#empowerment** ed **#inclusionesociale** attraverso l'aggregazione di persone provenienti da luoghi diversi e con background specifici e considerando un fattore comune importante che è il **#cibo**

Mettere al centro luoghi e soprattutto persone in difficoltà della città di Milano con lo scopo di dare loro la possibilità di evadere dal contesto quotidiano.

PROGETTO SUL PANE CON ASSOCIAZIONE FORNO CONDIVISO

Il progetto **Forno Condiviso** nasce con l'intento di favorire l'aggregazione all'interno del Corvetto a Milano, attraverso la **preparazione del pane ed il dialogo tra le diverse personalità che animano il quartiere, dagli chef agli educatori fino ai cittadini più giovani, anche in contesti svantaggiati.**





Biccocca
Academy



Gli eventi interdipartimentali e per la cittadinanza

Il seminario Bbetween 2022 Civic engagement – L'onnivoro UNIMIB: stati generali dell'alimentazione



L'Onnivoro UNIMIB: stati generali dell'alimentazione

11 Maggio 2022 - 20 Maggio 2022
Bbetween 2022 Civic engagement

Proposto dal comitato organizzativo del Master Cibo e Società (C&S) in collaborazione con BASE (Bicocca Ambiente Sostenibilità Economia)

Due moduli:

- primo modulo (teorico): spunti e strumenti critici per ragionare sul concetto di sostenibilità alimentare e i paradossi della sostenibilità.
- secondo modulo (pratico): : gruppi guidati di osservazione partecipante nelle mense; laboratori e gruppi di lavoro tematici sugli spunti emersi dal questionario; tavola rotonda tra i partecipanti al percorso, team Master Cibo&Società e Commissione Mensa.

Street Food Day, organizzato da BASE, Master Cibo&Società e Master Alimentazione e Dietetica Applicata (ADA)

Esposizione **Mense dal Mondo**



Il seminario Bbetween 2022 Civic engagement – Cibo della Mensa e quartiere Bicocca & Mense dal mondo



Il percorso BBETWEEN ONNIVORO UNIMIB ha avviato una riflessione condivisa sul pasto quotidiano di tutta l'utenza Bicocca.

Il percorso, avviato da un questionario sulla mensa universitaria e l'offerta ristorativa di quartiere, è stato integrato da attività volte a favorire la messa a fuoco di criticità e vincoli dell'offerta attuale ma anche aspettative e proposte utili alla sua futura riformulazione.

MENSE DAL MONDO è l'allestimento di un breve viaggio virtuale per arricchire la visione di cosa sia una mensa universitaria e cosa sia legittimo attendersi, abbiamo rivolto agli studenti Erasmus due semplici domande sulla mensa dell'università che li ospita: Cosa porteresti a casa di questa mensa? Cosa lasceresti senza rimpianti? Le immagini della locandina raccontano il resto.



EVENTO INTERDIPARTIMENTALE

"Carne coltivata: note scientifiche, implicazioni etiche e tratti psicologici"



Ministero dell'Università e della Ricerca | onfoods | Italiani & mangiarci | 25 ANNI DI STUDI UNIVERSITÀ BICOCCA 1948-2023

CIBO & SOCIETÀ FOOD & FOODWAYS | ada

Carne coltivata: note scientifiche, implicazioni etiche e tratti psicologici

Martedì, 11 Luglio 2023, 17:00- 18:30
Terrazza Interna, Primo Piano, U6, Università di Milano Bicocca
Piazza Ateneo Nuovo Milano

Tavola rotonda con aperitivo:
Novel Foods - Istruzioni per l'uso

PROGRAMMA :

- 17:00 Carne coltivata: le 10 domande di Palestini
Paola Palestini, Direzione Master Alimentazione e Dietetica Applicata UMMB e Comitato Scientifico Master Cibo&Società
- 17:15 Carne coltivata, carne sintetica o carne fatta in laboratorio? L'ideologia del linguaggio, della politica e del diritto
Roberto Dameno, Docente di Sociologia del Diritto
- 17:30 Carne coltivata: atteggiamenti e pregiudizi
Patrizia Steca, Docente di Psicologia generale e Comitato Scientifico Master Cibo&Società
- 17:45 Carne coltivata: la conoscenza di un sapere per innovare l'idea di un cibo che si evolve
Rossella Ierardi, Alumna Master Cibo&Società
- 18:00 Q&A session e discussione
- 18.30 Chiusura dei lavori e, a seguire, aperitivo

Moderano: R. Ierardi e R. Ardizzone

La partecipazione è gratuita e l'iscrizione obbligatoria a:
<https://forms.gle/zfWQgJXyWnUgZxT5>



In collaborazione con Master ADA (Alimentazione e Dietetica Applicata), dipartimento di Psicologia e dipartimento di Giurisprudenza

L'evento è stato registrato da @Next TV e disponibile al link:
<https://www.youtube.com/live/IEixZYLhoc0?feature=share>

TAVOLA ROTONDA SULLE PROTEINE ALTERNATIVE

Ministero dell'Università e della Ricerca | onfoods | CIBO & SOCIETÀ FOOD & FOOTPRINTS | ada | 25 ANNI UNIVERSITÀ BICOCCA 1998-2023

**PROTEINE ALTERNATIVE:
"FOOD4FUTURE"?!**

Venerdì, 23 Febbraio 2024, ore 16:30- 18:30
Aula 05, Edificio U7, Università di Milano Bicocca
Piazza Ateneo Nuovo Milano

Tavola rotonda con... 'happyhour4future'*

SALUTI ISTITUZIONALI: L. Mecarelli (direttore Master Cibo&Società)

APERTURA LAVORI: L. Prosperi (coordinatrice scientifica Master Cibo&Società)

INTRO (16.30-16.45)
Cosa sono le proteine alternative e quali i vantaggi sulla salute e l'ambiente (R. Ierardi)

APERTURA TAVOLA ROTONDA (16.45- 17.30)
Esposizione dei lavori da parte degli studenti del Master Cibo&Società

INTERVENTI DEGLI ESPERTI (17.30 -18.30)
Divieti ed autorizzazioni per l'immissione sui mercati: la situazione in Europa e focus sull'Italia (R. Dameno)
Nuove fonti proteiche alternative nell'alimentazione plant-based (P. Palestini)
Verso una nuova scelta culturale. Cosa aiuta e cosa frena nella mente dei consumatori (P. Steca)

CHIUSURA DEI LAVORI e 'HAPPY-HOUR4FUTURE'
Moderat: R. Ierardi

La partecipazione è gratuita e l'iscrizione obbligatoria a:
<https://forms.gle/2fWIG5XYwNu42xT6>

*Aperitivo con cibo condito: chi volesse, può portare cibo/bevanda da condividere

Tavola rotonda interdipartimentale (economia, giurisprudenza, medicina e psicologia) per fare il punto su....le proteine alternative!!

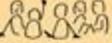


PARTECIPAZIONE AL "WORLD ANTHROPOLOGY DAY"

PASTORALISM, UNCERTAINTY AND RESILIENCE
Impariamo a leggere i tempi incerti
Incertezza atmosferica e assieme sociale.
Cibo e pastoralismo nei nostri territori e a distanza.

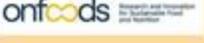
Venerdì 16 Febbraio 2024
dalle 17:00 alle 20:00
Spazio Insubria Tr3
Prenotazione obbligatoria: 20 posti disponibili.

 **Presentazione mostra** UNCERTAIN WORLDS
Progetto Pastres - Università di Brighton

 **Laboratorio** Aspetti culturali dell'incertezza climatica e dell'economia del fossile con HotInMyBackyard (HIMBY)

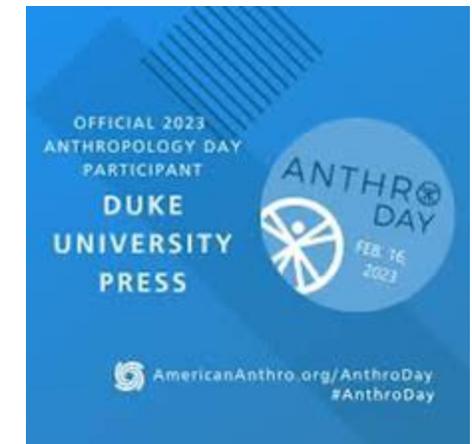
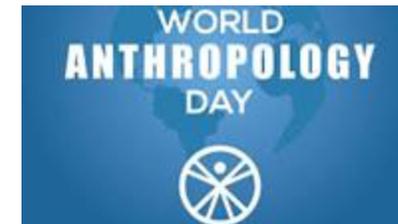
 **Momento conviviale** A partire dalle 20:00, **cena condivisa**. Ognuno potrà contribuire portando cibo e bevande. Per abbassare lo spreco siete invitati a portare le proprie stoviglie.

 Piazza Insubria 3A, Milano
 <https://anthrodaymiano.formazione.unimib.it/>
 barbara.aiolfi@unimib.it

Collaborazione tra professionisti del dipartimento di antropologia e aziende del settore sul pastoralismo e sui mondi incerti presso lo Spazio Insubria Tr3





**Bicocca
Academy**



Lezioni e seminari del Master Cibo&Società

A lezione di...INNOVAZIONE AGROALIMENTARE



Analisi dell'azienda Remilk, startup israeliana specializzata nella produzione di latte sintetico in laboratorio, attraverso un processo di fermentazione di precisione.



la Repubblica

ABBONATI R Accedi

Seguici su: f X Instagram

CERCA

NEWS VIDEO BIODIVERSITÀ ECONOMIA ENERGIA MOBILITÀ TUTORIAL CHI SIAMO

ALIMENTAZIONE

f X Telegram LinkedIn WhatsApp

Il caseificio senza mucche: il latte dai lieviti alla ricerca della sostenibilità

di Serena Gasparoni



I laboratori dell'azienda israeliana Remilk

Aziende israeliane e americane hanno messo sul mercato prodotti caseari da laboratorio senza allevamento di mucche. Così per produrre la stessa quantità di latte di una fattoria serve il 99% in meno di suolo, si abbattano le emissioni e si risparmia acqua

LEZIONI DI POLITICHE ALIMENTARI: ANALISI DI CASI-STUDIO

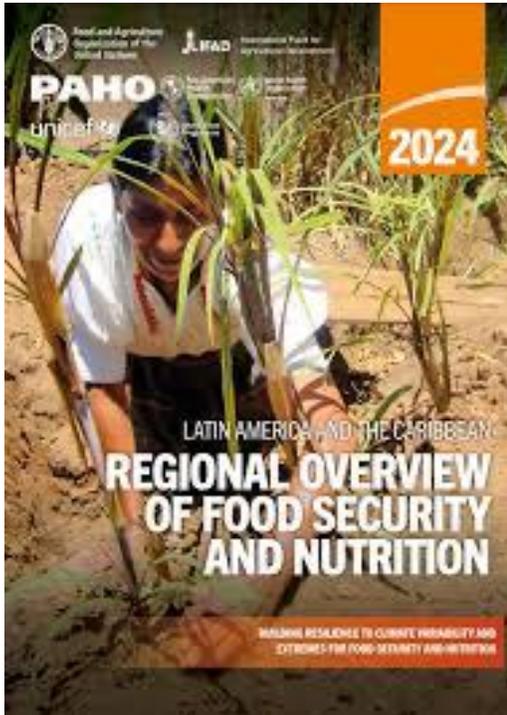


Analisi di casi-studio su **politiche alimentari a diversi livelli:**

**globale con la FAO,
metropolitano con il caso di Torino
di distretto con la zona dell'Arumeru in
Tanzania**

Per discutere di struttura organizzativa, la creazione di community e il networking."

TESTIMONIANZE DIRETTE DI POLITICHE ALIMENTARI: L'INTERVENTO DI DUE ESPERTE FAO



Racconto delle loro esperienze all'interno della FAO di due contesti differenti, il **Kenya** e l'**America Latina** per affrontare insieme i temi legati alla **food security** e a **diritto al cibo** e discutere strategie ed iniziative del tutto innovative che possono avere grande successo in tutto il mondo"



"...guardare le situazioni problematiche dalla prospettiva delle popolazioni locali, aiuta a capire di cosa realmente hanno bisogno queste popolazioni e quindi pensare e costruire strategie efficaci per contrastare tali problemi"



Kenya

CIBO TRA STORIA E ATTUALITA': RIEVOCAZIONE STORICA DI BEVAGNA

Analisi critica, guidata da esperti, di specifiche e interessanti realtà, alla riscoperta delle tradizioni gastronomiche e culturali del nostro territorio

Chef, ancorati alle ricette del passato, preparano, lungo le Gaite di Bevagna, **piatti di ispirazione medievale che abbiano un gusto accettabile anche oggi**, cercando di trovare una sintesi tra storia e attualità che fa stare in equilibrio il piatto.



È il Prof. Franceschi, storico e membro della giuria nella rievocazione stessa che ci accompagna e farà scoprire un evento davvero unico nel suo genere

LA STORIA DEI GIS (Sistemi Informativi Geografici)

Lab GIS – 02/12/2023

La storia dei GIS

The Early History of GIS
The field of geographic information systems (GIS) started in the 1960s as computers and early attempts of quantitative and computational geography emerged. Early GIS work included important research by the academic community, under the National Center for Geographic Information and Analysis led by Walter Garrison. Garrison's research on the geographic information science was based on spatial analysis and modeling. These efforts laid a quantitative foundation in the world of geographic science and set the groundwork for GIS.

The First GIS
Roger Tomlinson's pioneering work to initiate, plan, and develop the Canada Geographic Information System resulted in the first computerized GIS in the world in 1962. The Canadian government had commissioned Tomlinson to create a manageable inventory of its natural resources. He envisioned using computers to manage natural resource data from all provinces. Tomlinson provided the design for automated computing to store and process large amounts of data, which enabled Canada to begin its national land-use management program. He also gave GIS its name.

The Harvard Laboratory
While at Northeastern University in 1964, Howard Fisher created one of the first computer mapping software programs known as DIME. In 1965, he established the Harvard Laboratory for Computer Graphics. Within some of the first computer mapping software was created and utilized at the lab. It also became a research center for spatial analysis and visualization. Many of the early software for GIS and its applications were developed at the lab by a selected collection of geographers, planners, computer scientists, and others from many fields.

Esri is Founded
In 1968, Jack Dargatzis, a member of the Harvard Lab and the wife Laura Young, founded Environmental Systems Research Institute, Inc. (ESRI). The consulting firm applied computer mapping and spatial analysis to help land use planners and land resource managers make informed decisions. The company's early work demonstrated the value of GIS for problem solving. Jack went on to develop many of the GIS mapping and spatial analysis methods now in use. These efforts generated a vital market in the company's software tools and contribute that are now standard to GIS.

GIS Goes Commercial
As computing became more powerful, GIS improved its effectiveness. Working on projects that address real-world problems led the company to improve and develop robust GIS tools and applications that could be broadly used. Jack's work gained recognition from the academic community as a focus on using spatial analysis and planning. In need of achieving an increasing number of projects more efficiently, Jack developed ARC/INFO, the first commercial GIS product. The technology, released in 1981, laid the basis for the evolution of ESRI into a software company.

<https://www.esri.com/en-us/what-is-gis/history-of-gis>

“..attraverso questa lezione ho potuto approfondire i GIS che possono essere definiti un insieme di strumenti che permettono di gestire e analizzare mappe che si basano su sistemi spaziali. Tramite l'utilizzo guidato di un software, di nome QGIS Firenze, il docente ci ha aiutato a cogliere tutti gli aspetti che sino a quel momento erano solo teorici...”

“Il GIS aiuta infatti a comprendere "modelli, relazioni e contesto geografico" e fornisce una base per la mappatura e l'analisi delle situazioni in molteplici settori, con il fine ultimo di una migliore e più consapevole gestione del processo decisionale”

A LEZIONE DI ANTROPOLOGIA CON.... IL GIOCO DELLE DICOTOMIE ALIMENTARI



*“Ci siamo ritrovati a conoscerci attraverso un gioco...
Senza pregiudizi abbiamo ascoltato gli altri compagni raccontarsi attraverso un’immagine e a turno abbiamo, inconsapevolmente, rivelato parti di noi, aspetti della nostra persona, le nostre caratteristiche professionali ma anche umane..”*

*Un’introduzione ci ha fatti addentrare in modo più coinvolgente sull’argomento delle **#dicotomiealimentari**, insegnandoci che una dicotomia se intesa come rigida divisione tra due parti, non potrà mai favorire la comprensione dell’essenza di un prodotto e quindi del suo processo produttivo. È necessario considerare, infatti, elementi e variabili che portano ad una comprensione più completa e profonda..”*

SEMINARI SUI BANDI EUROPEI



Co-funded by the
European Union



**Per fornire, ai nostri studenti,
strumenti operativi utili per aderire
ad un bando, anche europeo.**





CIBO & SOCIETÀ
FOOD & FOODWAYS



Bicocca
Academy



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO
BICOCCA

Erasmus+, 2024

Master Cibo&Società, UNIMIB

Università Lusofona di Lisbona & Università Politecnica di Valencia

Erasmus+, 2022

Master Cibo&Società, UNIMIB e Università di Almeria (Spagna)



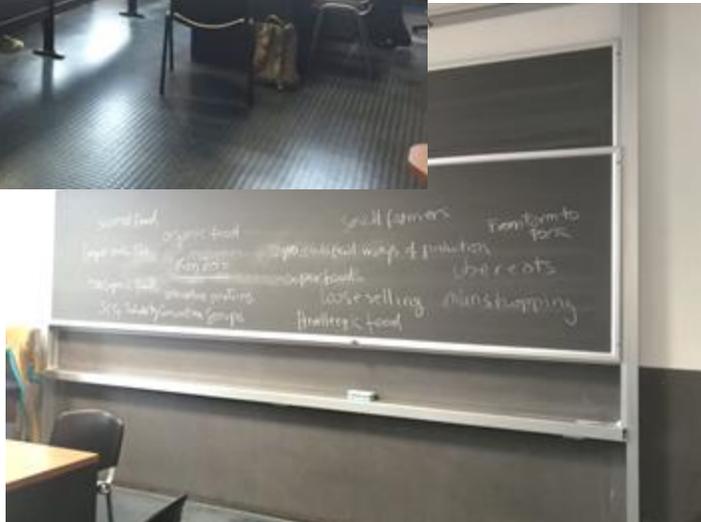
**Master Cibo&Società,
Università Lusofona di Lisbona
e Università Politecnica di Valencia.**

Accoglienza presso Università Bicocca



Titolo del programma Erasmus+ 2024:
“Politiche alimentari per le comunità del cibo”

analizzare e confrontare le politiche alimentari italiane -attraverso i prodotti italiani- e le comunità del cibo dell'entroterra e della montagna europea per discutere e cercare di migliorare le interconnessioni di qualsiasi panorama alimentare urbano.





**Master Cibo&Società,
Università Lusofona di Lisbona
e Università Politecnica di Valencia.**



Day2: Seminario Università Bicocca e Laboratorio al Parco Nord

Seminario della Prof.ssa Carola Ricci dell'Università di Pavia dal titolo **"The right to 'adequate' food in a multilevel perspective»**

Analisi antropologica di casi-studio **sul cibo e il cambiamento climatico** all'interno del Parco Nord



Erasmus+

Master Cibo&Società,
Università Lusofona di Lisbona
e Università Politecnica di Valencia.



Day2: lezione itinerante, alla riscoperta di posti speciali del cibo a Milano

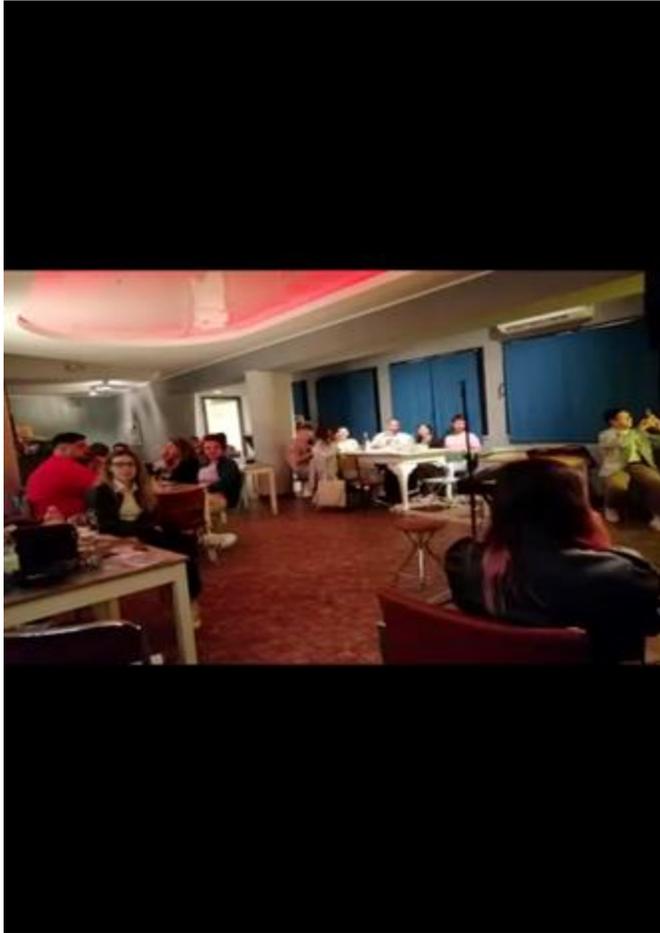
visita al **Mercato Agroalimentare di Milano**
SogeMi – Foody

pranzo al **mercato comunale Isola**
Marketing

lezione sulla **Food Policy Milano**



**Master Cibo&Società,
Università Lusofona di Lisbona
e Università Politecnica di Valencia.**



Day3: Visione del film "Food for Profit" con dibattito

La visione del film con dibattito si è svolta presso l'organizzazione solidale **"Brigate Volontarie"** **Brigate Volontarie per l'Emergenza**, realtà molto interessante presentata ai ragazzi..



**Master Cibo&Società,
Università Lusofona di Lisbona
e Università Politecnica di Valencia.**



Day4: Analisi dell'Afghanistan come caso-studio

pranzo afgano, con servizio catering del **Ristorante Samarkand** consumato nei giardini della Bicocca

Associazione onlus NOVE, caring humans. ha raccontato dei **progetti attivi in Afghanistan per la tutela delle donne e per migliorare la sicurezza alimentare.**

Claudio Concas, autore del libro "Voci dall'Hazaristan" è stato poi incentrato sul **tema delle disuguaglianze e discriminazioni della distribuzione degli aiuti alimentari** in Afghanistan.



Master Cibo&Società, Università Lusofona di Lisbona e Università Politecnica di Valencia.

Ministero dell'Università e della Ricerca | onfoods | Parlamento | BICOCCA

CIBO & SOCIETÀ FOOD & SOCIETY | Erasmus+ | BICOCCA

IN-PERSON commitment_ERASMUS PLUS BIP
Bicocca University, Milan
Lusófona University, Lisboa & Politechnic University of Valencia

30th May
5.00 – 7.00p.m. - Bicocca University (U6-26)
WELCOMING AND INTRODUCTION OF THE PROGRAMME
L. Proserpi (scientific coordinator at Master Cibo&Società)

31st May
9.30a.m. – 1.00 p.m. - Bicocca University (U6-26)
"The right to 'adequate' food in a multilevel perspective"
Carola Ricci, University of Pavia

2.30 - 6.30p.m., Parco Nord, Milan
Hot in my backyard lab: food in the climate change
Barbara Aiolfi & Mauro Van Aken, Bicocca University

01th June
9.30 a.m. – 1.00 p.m., Bicocca University (U6-44) & Municipality of Milan
Elisa Porreca, Food Policy Milano, Municipality of Milan

1.00 – 3.00 p.m., Lunch at Isola Market, Milan
Team Cibo&Società, Bicocca University and E. Porreca, Food Policy Milano

3.00 – 5.00 p.m., IBVA Hub Visit, Milan
Team Cibo&Società, Bicocca University and E. Porreca, Food Policy Milano

02th June
5.00 – 8.00p.m., Bernardi Cooperativa EST, Via Pietro Cahri 31, Milan
Presentation of the "Brigate Volontarie" solidary group and projection of Docufilm "Food For Profit"
Laura Proserpi & Monica Bernardi, Bicocca University

03th June
11.30a.m- 1.00 p.m., Bicocca University (U6-21)
Case-study & Lunch (Afghan Food Catering, Samarkand Restaurant)

2.00- 3.00p.m., Bicocca University (U6-21)
NOVE, Onifood project conference: "Bread for women"
Laura Proserpi & Roberta Dameno, Bicocca University

3.00- 4.00p.m., Bicocca University (U6-21)
Inequalities and ethic discrimination in the distribution of food aid in the context of humanitarian operations in Afghanistan.
Claudio Concas, University of Milano Bicocca

04th June
11.00a.m-1.00 p.m., Bicocca University (U6-03)
ERASMUS PLUS BIP CONCLUSION
L. Proserpi (scientific coordinator at Master Cibo&Società)

For further information to participate to events,
mail to ciboecocieta.master@unimib.it

Day5: Attività conclusiva di riflessione





Master Cibo&Società, Università di Almeria (Spagna)

Il Master "Cibo&Società" parte per Almeria (Spagna).

Alcuni dei nostri studenti sono stati selezionati per partecipare al Programma di mobilità internazionale Erasmus Plus BIP Sustainable Biotechnology Entrepreneurship - **Microalgae & Human Food.**

