



## A KUM! Festival la cura va in tavola con il progetto food MicaMole

A KUM! Festival la cura va in tavola con il progetto food MicaMole – Con la direzione scientifica di **Massimo Recalcati, KUM!**, il festival dedicato alla Cura e alle sue diverse pratiche, torna ad **Ancona**, alla **Mole Vanvitelliana**, per la terza edizione da **venerdì 18 a domenica 20 ottobre**.

In virtù del suo forte radicamento nel territorio, durante l'edizione del 2018 il festival ha avviato la collaborazione con la cooperativa Lavoriamo Insieme, nata dall'idea dei docenti di sostegno dell'Istituto alberghiero Einstein-Nebbia di Loreto con la finalità di inserimento lavorativo di persone con disabilità e svantaggio sociale. Con il laboratorio In Pratica Imparo questi ragazzi hanno la possibilità di cimentarsi nella cucina e nel servizio in sala di un vero e proprio ristorante. L'anno scorso alcuni di loro, con i propri insegnanti, si occuparono dell'offerta food di KUM! Festival e da questa scintilla è nata **MicaMole**: un servizio di bar e catering che impegna questi giovani tutto l'anno alla Mole in una vera e propria impresa sociale che ridisegna il concetto tradizionale di spazio di cultura, ampliandone il senso e le possibilità. Per tutti.

**KUM!** è organizzato dal Comune di Ancona e dal Fondo Mole Vanvitelliana, con il sostegno della Regione Marche e della Fondazione Cariverona, con le attività sul territorio a cura di Jonas Onlus e il coordinamento scientifico del filosofo Federico Leoni.