

LA CUCINA ITALIANA

news avanti

Kum! Festival l'edizione speciale 2020

12 ottobre 2020



di Sabina Montevergine web editor

Curare, educare, governare: l'edizione 2020 del festival ha come tema "La Cura" , sostenuti, per comunione dei intenti, anche dal brand Alce Nero

Da venerdì 16 a domenica 18 ottobre la **Mole Vanvitelliana di Ancona** ospita un'edizione speciale di **KUM! Festival**, la manifestazione dedicata alla cura e alle sue diverse pratiche. Tre giornate di riflessione sull'emergenza socio-sanitaria – il tema è proprio La Cura – in cui specialisti della medicina, ma anche filosofi, scrittori, architetti si confronteranno sul trauma che la **pandemia** ha inflitto al nostro paese e al mondo intero, perché il tempo del pensiero possa aprire **nuove prospettive e costituire la ripartenza stessa**. Centrale sarà l'argomento della cura in tutte le sue accezioni: cura per la salute psicofisica, cura del prossimo, cura di sé, ma anche eticamente allargata alla polis, ai legami sociali, alla Terra, con una riflessione che

RASSEGNA STAMPA

Lacucinaitaliana.it
12 ottobre 2020



Pagina 2 di 2

coinvolge passato e futuro. Il festival intende far luce sulla necessità di agire, sulla responsabilità che ognuno ha nei confronti del proprio benessere, fisico e mentale, e nei confronti dell'ambiente di cui facciamo parte.

Legata alla manifestazione da una profonda condivisione di valori, **Alce Nero** si riconferma sostenitore del Kum! Festival per il quarto anno consecutivo. Sempre più imprescindibile diventa trovare e mantenere un **equilibrio tra l'essere umano e la natura**. Questa spinta all'azione da oltre 40 anni guida il cammino di Alce Nero, che tra i suoi valori fondanti ha la cura della terra e delle persone. Erano gli anni '70, quando nasceva il marchio, puntando tutto sul biologico come pratica agronomica ed ambientale, in grado di contribuire a migliorare il mondo.

In questa direzione va anche il contributo culturale di Alce Nero, che, nell'ambito del Kum! Festival 2020, promuove l'intervento "La biologia della gentilezza", previsto per sabato 17 ottobre, alle ore 18:30. I relatori, Daniel Lumera, esperto di scienze del benessere e della qualità della vita e riferimento internazionale nella pratica della meditazione, e Immacolata De Vivo, docente di Medicina alla Harvard Medical School e professoressa di Epidemiologia alla Harvard School of Public Health, parleranno di una visione che integra alimentazione, relazione con la natura e cura del sé, una risposta evolutiva a cui il nostro tempo è chiamato. All'interno del festival ci sarà anche la possibilità di gustare i prodotti biologici Alce Nero, cucinati dai ragazzi di MicaMole, lo spazio di ristorazione sociale che coinvolge giovani con disabilità e situazioni di svantaggio della Cooperativa Lavoriamo Insieme di Loreto.