

## Introduzione al bando di Concorso:

### Arredo per Vacche e amici, per il benessere degli animali da allevamento



**MOVIMENTO**

#### Arte da mangiare mangiare Arte

Associazione Culturale  
Via Daverio 7 - 20122 Milano  
Ufficio +39 02 39843575  
[www.artedamangiare.it/](http://www.artedamangiare.it/)

Direzione Artistica:  
Ornella Piluso  
[ricorda23@gmail.com](mailto:ricorda23@gmail.com)  
Tel. 392 399 8216

Segreteria organizzativa  
Curatela Artistica  
Monica Scardecchia  
[info@artedamangiare.it](mailto:info@artedamangiare.it)  
Tel. 340 3406871

Direttore marketing  
Silvio Pella  
[silvio.pella@artedamangiare.it](mailto:silvio.pella@artedamangiare.it)  
Tel. 339 4805624

Irriverente ed incisivo come da tradizione, il movimento di pensiero critico “Artedamangiare -mangiare Arte”, storica presenza milanese da ventiquattro anni, punta il dito al problema non secondario ma, meno indagato, del benessere dell’uomo non separato da quello animale. Binomio assolutamente inscindibile se, dell’argomento, si vuole trattare in modo completo e complesso.

Quale palcoscenico Artedamangiare indica per esporre i risultati della riflessione-concorso a tema che ha indetto? Naturalmente la settimana del design italiano, il milanesissimo quanto atteso appuntamento del Made in Italy più prestigioso nel settore dell’abitare moderno. Non una sfida peregrina se, dell’intuizione della fondatrice, hanno deciso di fare parte in qualità di giuria Atenei e attori della formazione di tutto rispetto. Dunque è a Milano che, con grande anticipo, e attraverso la visione delle personalità che cresce nel suo dinamismo, si ospita e si lancia proposte e tematiche innovative.

Nella sfida della globalizzazione non esiste eccellenza che non centri problemi essenziali e, la qualità di quello che siamo non può essere scissa da ciò che mangiamo, da cosa introduciamo e dalla consapevolezza di quale percorso è necessario per non ingerire tossine. Anche se non appare in modo così immediato, il paradigma che regge questa concezione dell’abitare dentro e fuori noi stessi con qualità ed armonia tocca molte realtà produttive delegate all’allevamento degli animali che consumiamo: dalle aziende che producono mangimi e foraggi a quelle che si occupano della meccanizzazione di alcune procedure o cure dirette all’animale. Non è escluso certo da questo sguardo l’aspetto più squisitamente scientifico che riguarda la “casa” degli animali, materiali, vernici antibatteriche, soluzioni termiche acustiche, igieniche e tutto quanto concorra alla garanzia della salute dell’animale ed il suo benessere nell’insieme che, nella catena alimentare è, inevitabilmente anche il nostro. Aspetti ancora non sufficientemente indagati con questo taglio dove, anche nelle Fiere di settore, cioè quelle legate al mondo animale, si legge ancora un approccio più tecnico/stico/efficientista che di completa visione della vita animale. Per Arte da mangiare il concorso progetto sul “benessere animale” resta un punto di arrivo e ripartenza di tutte le attività proposte



## MOVIMENTO

### Arte da mangiare mangiare Arte

Associazione Culturale  
Via Daverio 7 - 20122 Milano  
Ufficio +39 02 39843575  
[www.artedamangiare.it/](http://www.artedamangiare.it/)

Direzione Artistica:  
Ornella Piluso  
[ricorda23@gmail.com](mailto:ricorda23@gmail.com)  
Tel. 392 399 8216

Segreteria organizzativa  
Curatela Artistica  
Monica Scardecchia  
[info@artedamangiare.it](mailto:info@artedamangiare.it)  
Tel. 340 3406871

Direttore marketing  
Silvio Pella  
[silvio.pella@artedamangiare.it](mailto:silvio.pella@artedamangiare.it)  
Tel. 339 4805624

negli anni attraverso mostre e sensibilizzazioni legate ai tanti aspetti della salute dell'uomo, della terra e, a pieno titolo di tutti i suoi abitanti. Uno sguardo più che mai efficace oggi, che sappiamo quanto, uno degli scogli più grossi nel futuro della salute umana, sarà la lotta contro la resistenza agli antibiotici esattamente causata da una irresponsabile profusione di sostanze chimiche ed uso di antibiotici sui mangimi e sugli animali da allevamento.

Sicuri che la qualità di questo sforzo indagatore non potrà che arricchire e rendere sempre più competitivo il cibo italiano, offriamo questa sfida a tutte le realtà del settore e, alla nostra città la vetrina migliore per ospitarci.