

Slow Food®

COMUNICATO STAMPA

## **Prolink e Slow Food Italia insieme all'evento Futur#ability su sostenibilità e innovazione**

*Dal 18 al 20 aprile, nell'ambito di Milano Fuorisalone 2024*

[Scopri qui il programma completo](#)

Milano, 18/04/2024

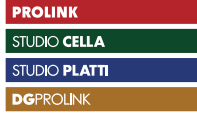
Prende il via oggi l'evento "**Futur#ability: un futuro sostenibile in un dialogo tra natura e materia**", promosso da **Prolink** e **Slow Food** Italia durante il **Fuorisalone 2024 dal 18 al 20 aprile**. Una tre giorni di seminari, workshop e attività esperienziali che affrontano il tema della **sostenibilità delle imprese**, esplorando aspetti legati alla produzione, organizzazione, comunicazione, etica del lavoro, arte e design. Ma non solo, il tema della sostenibilità riguarda anche l'ambito delle risorse umane, con un focus su divario retributivo di genere, rispetto e tutela delle diversità contro qualsiasi discriminazione.

La sinergia tra Prolink e Slow Food mette in luce i punti in comune delle rispettive mission, **promuovendo modelli di crescita virtuosi e attenti all'equilibrio tra natura e materia**, tema principale del Fuorisalone di quest'anno. L'obiettivo è lavorare per un futuro più sostenibile per tutte e tutti, che concili tradizione e progresso, natura e innovazione tecnologica.

Durante la tre giorni è possibile visitare la mostra fotografica *Fare con le mani, pensare con la testa* a cura di **Maurizio Vezzoli**. La mostra esplora il connubio tra artigianalità, sostenibilità e qualità nel mondo contemporaneo. Le immagini esposte raccontano il lavoro artigianale meticoloso e l'approccio ponderato alla produzione che caratterizzano le attività di Cascina Lago Scuro di Luca e Fabio Grasselli, realtà che si impegna a trasmettere la filosofia Slow Food nel settore lattiero-caseario e in cucina. Questa esposizione invita gli spettatori a riflettere sul valore del lavoro manuale e sulla necessità di un pensiero strategico dietro a esso, offrendo ispirazione per un approccio più consapevole e riflessivo ai due aspetti dell'agire umano, quello del fare e del pensare, che sono tutt'altro che contrapposti.

Da segnalare inoltre l'installazione *Orti Urbani* che riflette l'impegno di Prolink, nei confronti di pratiche aziendali sostenibili e rispettose dell'ambiente, e di Slow Food, che grazie al progetto **Orti Slow Food** da 20 anni promuove l'educazione alimentare negli istituti scolastici in tutta Italia, con l'obiettivo di costruire una cultura basata sul piacere e su una forte coscienza ambientale. *Orti Urbani* è un simbolo tangibile dell'impegno a promuovere una produzione locale e sostenibile di cibo, riducendo l'impronta ecologica legata al trasporto e alla produzione alimentare.

L'evento **Futur#ability** fa parte di **Road To Terra Madre**, il calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 di Terra Madre Salone del Gusto, il grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti e alle politiche alimentari. La



Slow Food®

15esima edizione torna a Torino, Parco Dora, dal 26 al 30 settembre, e pone al centro la necessità di rinnovare una nuova alleanza con la natura, che sia basata sulla relazione e non sulla sopraffazione, a partire dal cibo.

[Scopri qui il programma di The Road to Terra Madre in continuo aggiornamento](#)

**Per maggiori informazioni:**

**Ufficio stampa Prolink**

Stefania Gennari – 3405679507 [s.gennari@prolink.it](mailto:s.gennari@prolink.it)

**Ufficio stampa Slow Food Italia**

Elena Coccia - 348 012 0860 [e.ccoccia@slowfood.it](mailto:e.ccoccia@slowfood.it)

Valter Musso - 3357422962 [v.musso@slowfood.it](mailto:v.musso@slowfood.it)

**Prolink**

Prolink è un'azienda specializzata nel fornire servizi completi e di alta qualità nell'ambito delle Risorse Umane e aziendali, con un approccio personalizzato per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti attraverso l'uso di tecnologie all'avanguardia. L'azienda è **certificata ISAE 3402**, garantendo così la massima qualità dei propri processi è inoltre **TOP 10 HR Partner di Zucchetti** e di recente ha ottenuto la **Certificazione per la Parità di Genere**.

In collaborazione con i professionisti di **Prolink**, **DGProlink**, dello **Studio di Consulenza del Lavoro Platti** e dello **Studio Legale Cella**, nasce il team di **CHI COSA COME**. Dotato di competenze consolidate ed esperienza nel settore, il team supporta i clienti nella gestione ottimale delle risorse umane, nell'implementazione dell'innovazione digitale nei team e nella risoluzione delle questioni giuridiche e legali aziendali.

[www.prolink.it](http://www.prolink.it)

**Slow Food**

Fondato nel 1986, **Slow Food** è impegnato a promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti, come parte della ricerca della prosperità e della felicità per l'umanità attuale e futura e per l'intera rete del vivente.

Sin dalla stesura del **Manifesto dello Slow Food nel 1987**, ha lavorato per dare il giusto valore al cibo, praticando e diffondendo il rispetto verso chi lo produce in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Con piena consapevolezza delle crisi climatica e ambientale e delle loro conseguenze a livello economico, sociale, sanitario, Slow Food oggi agisce attraverso i propri progetti e le proprie reti, invitando tutti a dare un segnale di speranza e a fare una scelta di benessere individuale e collettivo: stare bene noi, per stare meglio insieme a chi ci sta vicino, le persone ma anche gli altri esseri viventi. Avere un approccio rispettoso per l'ecosistema e resiliente migliora prima di tutto la qualità della nostra vita e di chi ci sta intorno. È questo il nostro modo di dare un contributo per migliorare il futuro.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)