

Speciale

FONDAZIONE SOLDANO

By ATHEISIS STUDIO



I NUMERI DELLA RASSEGNA

Hanno aderito oltre duecento classi

Articolata in diversi step, la rassegna propone una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia (oltre 200 le classi che hanno aderito al progetto) per poi culminare a fine maggio, dal 27 al 29, in una tre giorni di eventi aperti al pubblico e contestualizzati in alcuni dei luoghi simbolici della città, tra conferenze, performance, spettacoli, mostre fotografiche, dibattiti, installazioni e molto altro.

Con Confindustria Brescia. Gerard's Cosmetic Culture protagonista dell'inedito format tra cibo, cultura e natura

Torna il Food Responsibility Festival

"Uscire dal seminato, varcare i confini, guardare al benessere da un altro punto di vista". Nella convinzione che oggi più che mai sia fondamentale applicare il valore della cultura, con impegno e dedizione, al mondo della cosmesi. La natura come inesauribile fonte d'ispirazione, la bellezza - esteriore e per riflesso interiore, due aspetti che si amplificano reciprocamente - come mission e obiettivo da raggiungere: veicolando questi presupposti, Gerard's Cosmetic Culture, nel mese in cui il leitmotiv sarà l'eterna dicotomia "essere o apparire", s'inscrive nella prima edizione del "Food Responsibility Festival", che pone al centro alimentazione e sostenibilità in relazione con le nuove generazioni. Temi attorno ai quali, rispondendo alla sollecitazione lanciata dal settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, presieduta da Daniela Grandi, grazie all'interazione e al dialogo proattivo sviluppato con la Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti, il progetto ha preso forma. Nello specifico, in questa prima parte del Festival che ruota attorno al format "In corpore sano", l'obiettivo è fornire stimoli e suggestioni che possano aiutare i giovani a riflettere e a sapersi porre con senso critico di fronte al tema, facendo scaturire curiosità e domande all'interno di spazi di confronto con grandi esperti del settore: nel frangente proprio a Gerard's, azienda con base in Franciacorta fondata nel 1970 da Gerardo Barbieri nella volontà, vivida ieri come oggi, di "rispondere alle evolute esigenze della donna contemporanea con soluzioni cosmetiche mirate ed efficaci attingendo dalla natura tutti gli ingredienti più attivi e performanti, nel massimo rispetto della pelle". Una storia di generazione e rigenerazione portata avanti con passione ed entusiasmo da Renata Pelati, amministratore unico di Gerard's Cosmetic Culture: "Il concetto di benessere olistico è profondamente cambiato dopo la pandemia, in termini di consapevolezza e re-



Renata Pelati



Un concetto di alimentazione altamente innovativo

sponsabilità sociale. E anche psicologica. Del resto, migliorare l'aspetto significa migliorare l'umore: prenderci cura di noi stessi è nell'interesse del nostro essere e vivere esperienze piacevoli e funzionali, come un trattamento estetico o un massaggio, vuol dire concedersi momenti fondamentali per questo percorso. Spesso deleghiamo ad altri il nostro benessere mentre noi come azienda cerchiamo di far capire che esiste solo una persona al mondo con cui trascorriamo ogni giorno della nostra vita: noi stessi. Imparare ad amarci implica allora una maggiore consapevolezza e di conseguenza minor rischio di incorrere in certi inganni a livello di corpo e di aspetto. In questo senso, far star bene diventa la più alta esperienza di vita. Allo stesso tempo, anche rispetto allo spirito di questo progetto, troviamo

fondamentale formare le nuove generazioni, instaurare un dialogo, metterci in discussione, far vedere loro che un futuro è possibile, che noi siamo dalla loro parte e crediamo in uno sviluppo inclusivo e sostenibile".

Veicolando valori fondanti che parlano di cultura e ricerca, sperimentazione e territorio. Presupposti, in partico-

lare questi ultimi, attorno ai quali ho preso forma il progetto Resù, che in sostanza si basa sull'idea di applicare un ingrediente alimentare alla cosmesi. È la nostra nuova sfida - osserva la dottoressa Alessandra Bertelli - lavorando a stretto contatto con Greta Gerami, la giovane chef dell'omonimo, pionieristico ristorante di Lozio in Valcamonica siamo riusciti ad applicare ingredienti locali e distintivi, come ad esempio la resina di larice, sia in cucina (realizzando un ottimo gelato) che alla cosmesi, per creare uno speciale sapone detergente. Fondamentalmente si tratta di recuperare le tradizioni e proiettare nel futuro attraverso la tecnologia. Soprattutto, senza mai dimenticare che la nostra pelle è viva: è il più grande strumento di comunicazione che possediamo".

La contaminazione tra ingredienti alimentari e cosmesi è un mondo da esplorare

La ricetta. Protagonista al Cure Contest

L'energia a tutto gusto di Andrea Mainardi



Lo chef Andrea Mainardi

"Biondo-atomico", un vulcano di energia. Mainardi is back e l'urlo di battaglia è sempre lo stesso: "Sraordinario". Lo chef di origini bergamasche ma da anni accasato a Brescia, dove dall'anno scorso è tornato in pista in quel di Corte Piovaneli, una villa da urlo alle porte della città in cui si divide fra eventi, matrimoni e il progetto esperienziale del ristorante con un solo tavolo sperimentato ai tempi di Officina Cucina (qui in società con Daniele

Fabris-azienda Eventi Bio). Andrea Mainardi è il protagonista del mese del "Cure Contest" lanciato sulla pagina Instagram ufficiale del Food Responsibility Festival.

Estensione interattiva e contemporanea del progetto, dedicata alla cucina responsabile, che permetterà per vivere l'esperienza immersiva di lavorare fianco a fianco di grandi chef, nel loro ristorante, durante il momento del servizio. I ragazzi delle scuole partecipanti (ma anche appassionati e

curiosi) possono infatti inviare la foto di ricette ideate secondo i temi chiave del Festival, quelle più geniali e fantasiose verranno postate sulla pagina Instagram del Festival e gli autori più ispirati potranno spingersi un passo oltre. Verso le cucine stilate appunto, cresciuto alla corte di Gualtiero Marchesi durante la golden age, poi passato alla ribalta nazionale con le tantissime esperienze televisive che lo vedono attualmente protagonista a "Cotto e mangiato". Mainardi propone la ricetta legata al tema essere-apparire: "Cosa meglio di un bel gelato all'azoto? Un dessert che unisce forma e sostanza, tradizione e avanguardia, concretezza ed effetti scenografici, perché dopotutto si mangia anche con gli occhi". Nel dettaglio, spiega lo chef, "si tratta di un gelato che preparo partendo da una crema inglese profumata con limone, arancia, vaniglia e polvere di caffè, nella quale aggiungo poi l'azoto per portarla a -196 gradi: il risultato è un gelato dalla consistenza suadente, di una cremosità unica, che accompagno con dei biscotti caramellati sbriciolati per dare un senso di golosità massima, o, in base alla stagione, con fragoline di bosco o fichi glassati, per un contrasto caldo freddo straordinario (con quello che rimane si fa la zuppetta con un goccio di rum e cacao). Il fumo che sprigiona l'azoto fa il resto, garantendo uno spettacolo assicurato al momento del servizio". Visione, sperimentazione, evoluzione: "Di fatto - conclude - ho preso l'ispirazione del gelato che faceva mia nonna con il latte appena munto e l'ho portata nel futuro".

Il contributo. La firma di Maruska Albertazzi

I disturbi alimentari: un video su Youtube



Maruska Albertazzi

Favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza, creare situazioni di condivisione della cultura e della bellezza: partendo dalla positiva esperienza di "Camp Now! Allora i tuoi sogni", l'iniziativa della Fondazione Soldano iniziata a ottobre 2020 e che ha intercettato un ba-

lucio di utenza di 30mila studenti, il "Food Responsibility Festival" ha come primo obiettivo dare vita a un progetto di Educazione Alimentare che possa al contempo essere anche uno strumento per mettere in contatto i giovani in fase di orientamento con il mondo del lavoro, non meno, creare occasioni

di riflessione su diversi temi connessi con l'alimentazione e la natura, attraverso i molteplici linguaggi della cultura. Un punto d'incontro che il 29 marzo, alle 11 sul canale You Tube della Fondazione Soldano, dove il video rimarrà poi disponibile, sarà interpretato da Maruska Albertazzi, "uno strano incontro tra una scrittrice, un'attrice, una giornalista, una donna, una tigre e un cucciolo", così si descrive. Al centro del suo intervento, per estensione del tema "essere o apparire", i disturbi alimentari. "Quando una persona intorno a noi si ammala di un disturbo del comportamento alimentare può essere molto difficile trovare le cose giuste da fare e le cose giuste da dire. Non esiste un rimedio uguale per tutti" sostiene Albertazzi, che dopo aver vinto la battaglia con l'anoressia oggi incontra le ragazze che, invece, stanno ancora cercando di combatterla, e sul suo profilo @maruskalbertazzi organizza dirette Instagram con medici ed esperti per rispondere alle domande più frequenti e fornire un primo supporto. Un percorso, il suo, che ha poi espresso anche nel documentario, "Hungry Butterflies", in cui, insieme alle ragazze che incontra illustra il suo progetto, spiegando che dalla malattia si può guarire. In questo senso, "la cosa fondamentale è far sentire questa persona vista; far capire che ci preoccupiamo per lei, che abbiamo capito che c'è un problema ma non ci spaventa e che non la giudichiamo per quello che sta succedendo. Io vedo, vedo che qualcosa non va, mi preoccupa ma non ho paura: è questo il messaggio che deve passare".