

GERARD'S COSMETIC CULTURE PROTAGONISTA DEL FORMAT IDEATO PER LE SCUOLE DA CONFINDUSTRIA BRESCIA E FONDAZIONE SOLDANO

# Food Responsibility Festival: la natura al centro della scena

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. Applicando il valore della cultura, con impegno e dedizione, al mondo della cosmesi “per uscire dal seminato, varcarne i confini, guardare al benessere da un altro punto di vista”. Con questi presupposti, Gerard's Cosmetic Culture, nel mese in cui il leitmotiv sarà l'eterna dicotomia “essere o apparire”, s'inserisce 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, presieduto da Daniela Grandi, grazie all'interazione e al dialogo proattivo sviluppato con la Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti, il progetto ha preso forma. 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.

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



Cibo e sostenibilità: i temi del Festival



Renata Pelati



Alimenti naturali: la chiave di volta per vivere una bellezza a tutto tondo

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 responsabilità 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: noi stessi... Imparare ad amarsi porta implicazioni 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 un uno sviluppo inclusivo e sostenibile”. Veicolando valori fondanti che parlano di cultura e ricerca, sperimentazione e territorio. Presupposti, in particolare questi ultimi, attorno cui ha preso forma il progetto Resù, che in sostanza si basa sull'idea di applicare un ingrediente alimentare alla cosmesi. “E' la nostra nuova sfida – osserva la dottoressa Alessandra Bertelli -: lavorando a stretto contatto con Greta Gemmi, la giovane chef dell'omonimo, pionieristico ristorante di Lozio siamo riusciti ad applicare ingredienti locali e distintivi come 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 proiettarle nel futuro attraverso la tecnologia. Soprattutto, senza mai dimenticare che la nostra pelle è viva: è il più grande strumento di comunicazione che possediamo. E questo non dobbiamo mai dimenticarlo”.

IL CURE CONTEST CONTINUA AD ESSERE PARTE INTEGRANTE DEL PROGETTO

## Un gelato proiettato nel futuro, la ricetta di chef Mainardi

Il progetto corre anche sui social con il “Cure Contest” lanciato sulla pagina Instagram ufficiale del Food Responsibility Festival Estensione interattiva 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 stellate appunto...Dopo Stefano Cerveni, protagonista questo mese è lo chef Andrea Mainardi. Lo chef di origini bergamasche ma da anni accasato a Brescia, dove dall'anno scorso è tornato in pista in quel di Corte Piovanelli, una villa da urlare alle porte della città in cui si divide



Andrea Mainardi

fra eventi, matrimoni e il progetto esperienziale del ristorante con un solo tavolo già sperimentato ai tempi di Officina Cucina, è cresciuto alla corte di Gualtiero Marchesi durante la golden age, per poi salire alla ribalta nazionale con le tantissime esperienze televisive che lo vedono attualmente protagonista a “Cotto e mangiato”, Mainardi propone la sua ricetta legata al tema essere-apparire:

“Ho preso l'ispirazione del gelato che faceva mia nonna con il latte appena munto e l'ho portata nel futuro...si tratta di un gelato all'azoto, ovvero un dessert che unisce forma e sostanza, tradizione e avanguardia, concretezza ed effetti scenografici, perché dopotutto si mangia anche con gli occhi. Parto 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 gocciolo di rum e ciao!). Il fumo che sprigiona l'azoto fa il resto, garantendo uno spettacolo assicurato”.

DISPONIBILE SUL CANALE YOUTUBE DELLA FONDAZIONE SOLDANO

## Essere o apparire: un video firmato da Maruska Albertazzi

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. Attorno a questi presupposti, che mirano a favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza, il “Food Responsibility Festival” prosegue nel solco dell'esperienza positiva di “Camp Now! Allena i tuoi sogni”, l'iniziativa della Fondazione Soldano iniziata a ottobre 2020 e che ha intercettato un bacino di utenza di 30mila studenti, schierando testimoni di prim'ordine: il 29 marzo, alle 11 sul canale YouTube della Fondazione Soldano, dove il video rimarrà poi disponibile, protagonista sarà infatti Maruska Albertazzi, “uno strano incrocio tra una scrittrice, un'attrice, una giornalista,



Maruska Albertazzi

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 tut-

ti” sostiene Albertazzi. “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, soprattutto, 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”. Dopo aver vinto la battaglia con l'anoressia, Maruska Albertazzi oggi incontra le ragazze che, invece, stanno ancora cercando di combatterla, e sul suo profilo @maruskaalbertazzi 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, “Hangry Butterflies”, in cui, insieme alle ragazze che incontrava, illustra il suo progetto, spiegando che dalla malattia si può guarire.