

CIBO, NATURA CULTURA IL FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL RILANCIA

Gerard's Cosmetic

■ Vivere il presente, immaginare il futuro. Guardare sempre oltre. «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'inserisce nella prima edizione del «Food Responsibility Festival», che pone al centro alimentazione e sostenibilità in relazione con le nuove generazioni.

Stimoli e suggestioni. 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 del settore: nel frangente proprio 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: «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 porta implica allora una maggiore consapevolezza e di conseguenza minor rischio di incorrere in certi inganni a livello di corpo e di aspetto».

Per i giovani. Con il progetto Food Responsibility Festival Gerard's condivide visione, stimoli e messaggi sottesi: «In questo senso, 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 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. «È 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 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 proiettarle nel futuro attraverso la tecnologia». //



In lilla. Il Festival invita a fare riflessioni attorno al cibo, all'essere e all'apparire



Alimentazione. Si parla di benessere



A colori. Il cibo come fonte d'ispirazione



Gerard's Cosmetic Culture. L'ad Renata Pelati

Disturbi alimentari Martedì l'incontro con Albertazzi

Su YouTube



Scrittrice. Maruska Albertazzi

■ Protagonista dell'incontro in programma il 29 marzo, alle 11 sul canale YouTube della Fondazione Soldano, dove il video rimarrà poi disponibile, sarà Maruska Albertazzi, «uno strano incrocio 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, inve-

ce, 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.

Documentario. Un percorso, il suo, che ha poi espresso anche nel documentario, «Hangry Butterflies», in cui, insieme alle ragazze che incontra illustra il suo progetto, spiegando che dalla malattia si può guarire. In questo senso, osserva, «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». L'appuntamento si inserisce in continuità con la volontà del Food Responsibility Festival di favorire le condizioni di dialogo e di conoscenza, creando situazioni di condivisione della cultura e della bellezza. //

Essere o apparire: Mainardi lo spiega con l'azoto liquido

Cure Contest



Chef. Andrea Mainardi

■ Una nube enigmatica e scenografica. Appena evaporata, ecco irrompere la voluttuosità di un gelato alla crema (e all'azoto) che stupisce al tempo stesso rinfranca. Unendo forma e sostanza, tradizione e avanguardia, visione e sperimentazione: «Di fatto ho preso l'ispirazione del gelato che faceva mia nonna con il latte appena munto e l'ho portata nel futuro». Parola di Andrea Mainardi, protagonista questo mese del «Cure Contest» lanciato sulla pagina Instagram ufficiale del Food Responsibility Festival: 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 pa-

gina Instagram del Festival e gli autori più ispirati potranno spingersi un passo oltre.

Lo chef è accasato a Brescia, dove dall'anno scorso è tornato in pista in quel di Corte Piovaneli, una villa alle porte della città in cui si divide fra eventi, matrimoni e il progetto del ristorante con un solo tavolo già sperimentato ai tempi di Officina Cucina (qui in società con Daniele Fabris-azienda Eventi Bio). Per la sua ricetta legata al tema essere-apparire ha scelto l'azoto liquido. «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 accompagna 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. Il fumo che sprigiona l'azoto fa il resto, garantendo uno spettacolo assicurato al momento del servizio». //