

Speciale

FONDAZIONE SOLDANO

By ATHEISIS STUDIO



I NUMERI DELLA RASSEGNA

Incontri tematici per 6000 studenti

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.

Fondazione Soldano e Confindustria Brescia. Il grande mondo del packaging ha un ruolo determinante nell'impatto sull'ambiente

Il green del Food Responsibility Festival

"Se il cibo è importante, non lo è meno il suo contenitore". Denominatore comune: buono, pulito, giusto. E quindi sostenibile. "Food Responsibility Festival", progetto sviluppato grazie alla collaborazione tra il settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, presieduto da Daniela Grandi, e la Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti, per l'appuntamento di aprile pone al centro del dialogo con le nuove generazioni il rapporto tra tecnologia e alimentazione. Nello specifico, l'approfondimento riguarderà il food packaging. Articolata in diversi step, la rassegna attraverso il format "In corpore sano" propone infatti una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia (oltre 200 le classi che hanno aderito), il cui obiettivo è fornire stimoli e suggestioni che possano aiutarli 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 in materia e realtà di riferimento per il settore. Come l'Università degli studi di scienze gastronomiche Pollenzo (al centro del nuovo appuntamento, on line da ieri sul canale YouTube della Fondazione Soldano) dove il tema della sostenibilità è ormai da tempo un presupposto necessario e imprescindibile, giacché l'attenzione per il cibo e il suo sistema produttivo e distributivo ne rappresentano anche il filo rosso della didattica e della ricerca. Non è un caso che l'Università di Pollenzo stia da anni collaborando con Comieco (Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli imballaggi a base cellulosica) a una ricerca che riflette sui nuovi modelli alimentari sostenibili e abbia contestualmente sviluppato uno specifico corso in "Percorsi Progettuali per food packaging sostenibili", in collaborazione con l'Istituto Italiano Imballaggio. "Che deve scaturire da sistemi produttivi sostenibili e suggerire nuovi stili di vita e di comportamento. Promuovendo,



Daniela Grandi



L'involucro non è secondario alla qualità del cibo: vanno di pari passo

oltre alla funzionalità protettiva, una nuova funzione comunicativa carica d'identità e scenografie etiche". I numeri del resto parlano chiaro: con il food delivery in continua crescita (+ 56% per un fatturato di 1,4 miliardi di euro, secondo l'Osservatorio B2c Netcomm - School of Management del Politecnico di Milano), il food packaging diventa sempre più rilevante nell'impronta ambientale del food system. Come evidenziato da All food, azienda che confeziona e distribuisce quotidianamente 70mila vaschette, G. Mondini S.p.A., leader nella produzione di confezionatrici automatiche, e alla società inglese Graphic Packaging, che insieme hanno dato vita a "Back to nature" - "un progetto consapevole che rispetta l'ambiente, nel segno dell'ecosostenibilità a tutto tondo" - da cui è nato il nuovo Pa-

perSeal®. "un vassoio in carta 100% riciclabile ed ecosostenibile, pensato per il segmento di salumi e formaggi top level, frutto di un lungo lavoro portato avanti da un comitato Ricerca & Sviluppo, coadiuvato da figure di spicco del panorama scientifico" osserva Alberto Volpi, ad di All food. "Il vassoio PaperSeal® è un cartoncino accoppiato a u-

na fine pellicola, che protegge il sapore degli ingredienti e garantisce le stesse caratteristiche della vaschetta tradizionale. Anche in termini di shelf life. La presenza del rivestimento non compromette il riciclo dell'intero packaging nella raccolta differenziata della carta; la percentuale recupero/carta è pari all'85% ma, separando il vassoio dal rivestimento, sale al 100%. Una referenza che ha come destinazione finale le private label e che mette a disposizione della distribuzione moderna un progetto innovativo". Già riconosciuto dall'ente nazionale Aticalca con la certificazione di ricerca di classe B, uno dei più alti riconoscimenti: "La prima tappa di un iter - antica Volpi - che, entro il 2028, porterà All_Food, nel nuovo sito produttivo alimentato con energie rinnovabili, a essere ecosostenibile".

Il gusto deve essere accompagnato da una confezione eticamente adeguata

Il format. Un ponte verso il futuro

Tasting the future: gli studenti al centro



I giovani sono protagonisti dell'evento

Il messaggio è forte e chiaro, metaforico ma al tempo stesso estremamente concreto. "Tasting the future". Letteralmente: degustando il futuro.

Ovvero uno dei format in cui si articola il Food Responsibility Festival, nell'ambito di un progetto di Educazione il cui obiettivo è fare da ponte tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro, facendo in modo che il progetto stesso possa essere anche uno strumento per

mettere in contatto i giovani in fase di orientamento con il mondo del lavoro. Un percorso che si pone tra l'altro in continuità con l'esperienza di "Camp Now! Attenua i tuoi sogni", l'iniziativa della Fondazione Soldano iniziata a ottobre 2020 e che ha visto nel corso di questo anno e mezzo di attività il coinvolgimento di circa trenta scuole della Provincia di Brescia con un bacino di utenza di circa 30mila studenti.

Nel caso specifico, attraverso "Tasting the future" il settore agroalimen-

tare caseario di Confindustria Brescia, presieduto da Daniela Grandi, aprirà le porte di alcune aziende associate ai ragazzi delle scuole superiori, che potranno dunque - e non solo in senso figurato - entrare direttamente nei luoghi di lavoro e toccare così con mano, da vicino, quel mondo in apparenza distante eppure oggi più che mai particolarmente vicino, allo stesso tempo, i rappresentanti del settore saranno invitati a visitare gli spazi e conoscere le qualità e le potenzialità degli istituti della provincia, nell'ottica di uno scambio reciproco estremamente dinamico e contemporaneo nelle modalità. "Il legame con il mondo della scuola è un tema particolarmente importante e l'obiettivo è svilupparlo rendendolo concreto il più possibile", ribadiscono Grandi e Alberti. "Oggi più che mai, le aziende possono e devono essere uno sbocco lavorativo per i giovani del nostro territorio, e una approfondita conoscenza tra i due mondi può essere soltanto un elemento positivo per il presente ed il futuro".

Quale si propone d'essere il Food Responsibility Festival e per riflesso questo specifico format, pensato per dare spazio all'esperienza diretta, che in questi ultimi anni ha dovuto lasciare il posto sempre più alle esperienze a distanza, favorendo un dialogo fra gli stakeholders del territorio e gli studenti prossimi ad entrare nel mondo del lavoro. Per rimanere sintonizzati in tempo reale basta un clic al sito www.fondazioneconsoldano.com oppure agli omonimi canali social del Food Responsibility Festival.

Cure contest. Dal territorio alla tavola

Gionata Bignotti, il suo dessert nasce sui social



Gionata Bignotti, il re della valorizzazione dei prodotti locali

Nella filosofia di cucina di Gionata Bignotti, estroso chef stellato de La Rucola 2.0 di Sirmione, la parola sostenibilità non è un vezzo o una moda ma un vero e proprio mantra imprescindibile: "Usare prodotti locali straordinari, sfruttare completamente la materia prima per

rispettarla fino in fondo, cucinare con responsabilità per non pesare sull'ambiente, sono poche regole, ma che oggi più che mai fanno la differenza".

Ecco allora che passare dalla pura teoria alla pratica vera e propria (digitale) è un attimo: il Food Responsibility Festival, infatti, continua a correre

anche sui social con il "Cure Contest" lanciato sull'omonima pagina Instagram, estensione interattiva che permette ai vincitori di 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 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 il mondo dell'alta cucina... Così, dopo Stefano Cerveni e Andrea Mainardi, il nuovo protagonista è appunto Gionata Bignotti, che assieme al suo pastry chef Andrea Sartori e in continuità con il tema di questo mese, ha immaginato un dessert "basato sui contrasti, caratterizzato dalla presenza di elementi esotici, provenienti da mondi lontani, che evocassero dunque l'idea del viaggio e del 'jet lag', ma che al tempo stesso fossero anche piccoli neri dimensioni e quindi facilmente inscatolabili e trasportabili. Un dolce ripetibile in serie insomma...".

Detto, fatto. "Il dessert si compone quindi di una mousse al mango, arricchita da una cialdina di sesamo tostato, il tutto accompagnato da un sorbetto al lampone, salsa al mango e salsa al lampone, per accentuare i vari gusti". Una scossa di freschezza e sapori intensi, che armonizzano tra loro grazie anche a quel tocco ludico che permette di trasformare la fantasia in realtà, un'idea eccentrica in un piatto strabiliante.