

FOOD RESPONSIBILITY FESTIVAL QUANDO LA SOSTENIBILITÀ È UNO STILE DI VITA

Il progetto

■ Obiettivo: «Fornire stimoli e suggestioni che possano aiutare gli studenti 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».

Per capire. È il caso ad esempio dell'Università di Piacenza, che da anni sta collaborando con Comieco (Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli imballaggi a base cellulosica) a una ricerca che riflette su 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. Fedele alla linea del «buono, pulito e giusto» - tre parole come sintesi di una filosofia che parla di responsabilità e consapevolezza -, proprio l'Università di Piacenza è al centro del nuovo appuntamento a con il Food Responsibility Festival, on line da ieri sul canale YouTube della Fondazione Soldano, progetto sviluppato grazie alla collaborazione tra il settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia, presieduto da Daniela Grandi, e la stessa Fondazione Soldano, presieduta da Daniele Alberti, che

per il mese di aprile pone appunto al centro del dialogo con le nuove generazioni il rapporto tra tecnologia e alimentazione. In particolare, l'approfondimento riguarda il food packaging. Una visione comune, nella convinzione che «se il cibo è importante, non lo è meno il suo contenitore».

Per l'Università di Piacenza, infatti, il tema della sostenibilità è 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. «Che deve scaturire da sistemi produttivi sostenibili e suggerire nuovi stili di vita e di comportamento. Promuovendo, 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 PaperSeal: «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» spiega Alberto Volpi, amministratore delegato di All food.

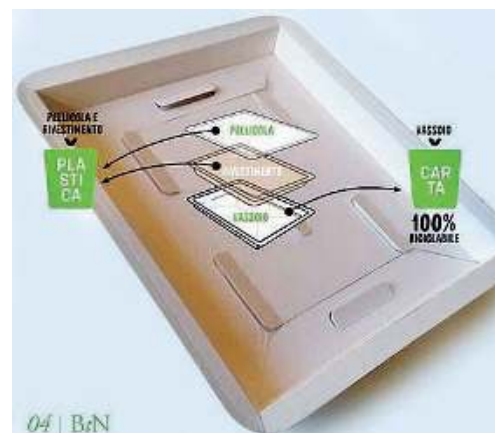
Ambiente. «Il vassoio PaperSeal è un cartoncino accoppiato a una fine pellicola, che protegge il sapore degli ingredienti e garantisce le stesse caratteristiche della vaschetta tradizionale. Anche in termini di shelf life. La presenza del rivestimento non compromette il riciclo dell'intero packaging 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 altamente innovativo». Già riconosciuto dall'ente nazionale Aticelca con la certificazione di ricerca di classe B, uno dei più alti riconoscimenti: «La prima tappa di un iter - anticipa Volpi - che, entro il 2028, porterà All food, nel nuovo sito produttivo alimentato con energie rinnovabili, a essere ecosostenibile. Per scelta». //



L'Università di Piacenza. L'istituzione da anni collabora con il Consorzio Comieco per il riciclo



Confindustria. Daniela Grandi, responsabile del settore agroalimentare-caseario



Packaging. Un nuovo vassoio in carta 100% riciclabile



«Back to nature». Una nuova consapevolezza per una vita che sia rispettosa dell'ambiente anche a tavola

Tasting the future, i giovani degustano il futuro di tutti

Il format

■ Tre parole e dietro un mondo: «Tasting the future» («de gustando il futuro»). Un concetto metaforico, ma al tempo stesso estremamente concreto, per veicolare il messaggio forte e chiaro sotteso a 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, in ideale continuità con l'esperienza di «Camp Now! Allena 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 cir-

ca trenta scuole della Provincia di Brescia con un bacino di utenza di circa 30mila studenti. Nel caso specifico, attraverso «Tasting the future» il settore agroalimentare 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 estrema-



In campo. Giovani al lavoro

mente dinamico e contemporaneo nelle modalità. «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» sottolineano Grandi e Alberti. «Il legame con il mondo della scuola è un tema particolarmente impor-

tante e l'obiettivo è svilupparlo rendendolo concreto il più possibile».

Proprio attraverso 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.

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, 6000 gli studenti coinvolti) e culminerà 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 (ulteriori informazioni sul sito www.fondazione-soldano.com o sugli omonimi canali social del Festival). //

Con lo chef Bignotti la cucina diventa arte

Cure Contest

■ Vietato non sperimentare. Osare per spingersi oltre: «Ho 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 nelle dimensioni e quindi facilmente inscatolabili e trasportabili. Un dolce ripetibile in serie insomma...».

Dopo Stefano Cerveni e Andrea Mainardi, l'estro di Gionata Bignotti, chef del ristorante stellato La Rucola 2.0 di Sirmione irrompe nel Food Responsibility Festival per irradiarsi via social attraverso 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 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. Verso il mondo dell'alta cucina... Ideato insieme al pastry chef Andrea Sartori, «il dessert si compone 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». Nella filosofia di cucina di Bignotti la parola sostenibilità non è un vezzo ma un vero mantra: «Usare prodotti locali straordinari, sfruttare completamente la materia prima, cucinare con responsabilità per non pesare sull'ambiente: poche regole ma che fanno la differenza». //