Speciale S. | **FONDAZIONE SOLDANO**

By **ATHESIS** STUDIO

APPUNTAMENTO PER 6MILA STUDENTI

Una rassegna decisamente unica

Articolata in diversi step, la rassegna per certi versi unica e decisamente inedita propone una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia: oltre duecento le classi tra città e provincia che hanno aderito al progetto, per un totale che raggiunge circa seimila studenti intercettati e coinvolti nei vari appuntamenti e progetti collaterali messi in calendario.

La manifestazione. Confindustria Brescia e Fondazione Soldano insieme per affrontare le nuove frontiere del comparto riguardante il cibo

L'innovazione al Food Responsibility Festival

«Tu sei veloce, ma noi di più. Ti portiamo la spesa dove vuoi, in un attimo». E' il manifesto programmatico di Gorillas, l'app di delivery nata a Berlino nel marzo del 2020 e ora presente in 60 città in tutto il mondo, al centro del quinto appuntamento targato "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. Che attraverso il format «In corpore sano» propone una serie di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori di Brescia e provincia, il cui obiettivo è fornire input 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. Già disponibile sul canale You Tube della FRF, l'incontro ha visto protagonista Giovanni Panzeri, chief commercial officer di Gorillas, che in linea con il tema di questo mese – ovvero il rapporto tra il mondo dell'alimentare e il territorio, con focus su progetti particolarmente innovativi e lungimiranti – è entrato nel dettaglio, contrappuntato dallo stesso Alberti. Parole d'ordine: visione, crescita, empatia. «La nostra è un'azienda che si basa sul suo team di bikers, e per assicurarci che ognuno di loro possa dare il suo contributo allo sviluppo della community favoriamo la connessione tra biker, lo staff dei nostri magazzini e l'intero management - ha ribadito Panzeri citando il manifesto del gruppo. "Gorillas è ognuno di voi. E' nata per migliorare la vita di tutti, per questo tutti possono far parte di Gorillas. La nostra è una community inclusiva e multietnica, non c'è spazio per discriminazioni di nessun genere. Cambiare le abitudini di consumo è la priorità: accumulare cibo è il passato, soddisfare i propri bisogni come e dove si vuole è il futuro. Gorillas crede in questo futuro e fa di tutto per cambiare in meglio le abitudini di tutti puntando su due obiettivi: sprecare meno cibo, avere sempre a disposizione prodotti freschi e buoni. Chi entra in Gorillas ha la possibilità di cambiare ed evolversi, per questo ci interessa sapere il più possibile su tutti coloro con cui lavoriamo: per conoscere le loro ambizioni, i loro obiettivi e aiutarli a raggiungerli". Centrale anche l'intervento di Giuseppe Bellandi, ad di Symbiagro, azienda con sede a Roncadelle che lavora sulle culture batteriche per rivitalizzare i terreni senza usare pesticidi. Una realtà innovativa con un forte focus nelle attività di ricerca e sviluppo, servendosi degli strumenti più all'avanguardia del settore, con personale specializzato che ogni giorno si occupa di creare e testare nuove soluzioni e prototipi per l'agricoltura di domani, portando avanti le attività di ricerca interne e analizzando nuove problematiche dei clienti e trovare delle soluzioni che garantiscano il miglior risultato possibile. "La filosofia si basa totalmente sull'innovazione», ha premesso Bellandi. «Symbiagro vuole essere protagonista nell'evoluzione del settore verso quella che sarà la produzione agricola di domani, diventando un punto di riferimento per l'agricoltura in Italia e nel mondo. La nostra offerta è al tempo stesso naturale e rivoluzionaria, in quanto ricostruisce la biodiversità del suolo arricchendolo in maniera sana, consentendo al tempo stesso di sviluppare strategie di coltivazione su larga scala con un significativo incremento della resa per ettaro. Il risultato dell'azione simbiotica è l'ottenimento di un prodotto qualitativamente migliore, cresciuto su un suolo più sano e in un ecosistema con una maggiore biodiversità, capace di apportare un maggior beneficio e un grado di soddisfazione più elevato al consumatore finale».

Il mondo del delivery è un settore in grande crescita

Giuseppe Bellandi

Al centro del progetto l'incontro tra i giovani e il mondo del lavoro

> E' fondamentale poter generare risorse ambientali senza l'utilizzo di agenti chimici

Il format. L'incontro tra i giovani e le aziende

Con **Tasting the future** uno sguardo al futuro

Daniela Grandi

La citazione è metaforica: "Tasting the future". Letteralmente, "Degustando il futuro". La connotazione del progetto è però estremamente pragmatica e lungimirante; obiettivo: veicolare forte e chiaro il messaggio sotteso a uno dei format in cui si articola il Food Responsibility Festival, nell'ambito di un progetto di Educazione pensato per 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". Ovvero 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. Così, in attesa del Food Responsibility Weekend, per tutto il mese di maggio il progetto proseguirà dunque proprio con il format "Tasting the future", dedicato all'incontro tra le scuole e le aziende del settore agroalimentare caseario di Confindustria: un'opportunità per gli studenti di confrontarsi da vicino con quello che potrebbe essere il loro approdo futuro, offrendo uno sguardo completo sulla "filiera" della formazione e generando sinergie tra i percorsi scolastici e le prospettive del mondo delle professioni. Dopo gli appuntamenti di questa settimana, che hanno visto protagonisti gli studenti dell'Istituto Pascal-Mazzolari di Manerbio-Verolanuova (ospiti di Goldenfood) e quelli dell'Istituto alberghiero De' Medici di Gardone-Desenzano (ospiti l'altro ieri da Ambrosi; lunedì toccherà all'Istituto Pastori di Brescia), il format proseguirà anche nei prossimi giorni: il 18 maggio gli studenti dell'Istituto Dandolo sede "Giardino" di Orzivecchi saranno in visita ad Acqua Castello a Vallio Terme; il 19 l'accademia Symposium di Rodengo Saiano sarà ospite alla sede di Pollo Monteverde, a Rovato, mentre il 25 maggio gli studenti del Liceo Bagatta di Desenzano "brinderanno" da Berlucchi, sempre in Franciacorta. Contestualmente, Confindustria e Fondazione Soldano entreranno a loro volta nel mondo delle scuole: martedì 17 al Dandolo, il 20 all'Istituto Pastori e il 26 maggio al De' Medici. "Gli obiettivi del Food Responsibility Festival sono principalmente due: il primo è far conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo dell'alimentare con le sue varie sfaccettature, portare stimoli e suggestioni, dar loro, come settore, strumenti per affrontare le scelte di domani" sottolinea Daniela Grandi, presidente del settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia. "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".

Cure Contest. La proposta di Augusto Valzelli

Una **focaccia** essenziale e dal gusto esplosivo

Augusto Valzelli

Territorio, territori. L'asse si gioca tra radici locali e sguardi in riviera, zona Imperia, dove peraltro aveva lavorato per lungo tempo e conquistato la sua prima stella Michelin.

E dunque anche racconto personale, vissuti, corsi, ricorsi e trascorsi: lo chef Augusto Valzelli per la sua idea di innovazione sceglie la strada della semplicità, un ritorno all'ordine (della tradizione) e per il quinto e atteso appuntamento targato "Cure Contest", estensione digitale del Food Responsibility Festival, che corre anche sui social attraverso l'omonima pagina Instagram, presenta un piatto tanto essenziale quanto esplosivo al palato: «Focaccia Brescia-Sanremo»

Owero, spiega, «una focaccia rigorosamente a lunga lievitazione aromatizzata allo zafferano 'Cerchi nel grano' (azienda di Azzano Mella, proprio ai piedi del Monte Netto) che poi condisco con burrata e gamberi testa viola di Sanremo...Ho scelto questa ricetta perché in linea col tema del delivery e in questo senso è il top: non si rovina portandola in giro, non soffre, è veloce da preparare e non deve essere mai rigenerata dal cliente. E' una ricetta semplice ma ricca di contrasti: l'acidità della burrata, il dolce del gambero e dello zafferano, il crunch della focaccia»

Alla guida da diversi anni del ristorante La Porta Antica, in città, Valzelli s'inserisce in un percorso eclettico e trasversale che nelle scorse "puntate" ha visto protagonisti altri grandi chef come Stefano Cerveni, Andrea Mainardi, Gionata Bignotti e Massimo Fezzardi. Obiettivo del "Cure contest" è permettere ai vincitori di vivere l'esperienza immersiva di lavorare fianco a fianco di chef stellati, nel loro ristorante, durante il momento del servizio.

I ragazzi e le ragazze delle scuole partecipanti (ma anche appassionati e curiosi) possono infatti inviare la foto di ricette ideate secondo i temi chiave del progetto: quelle più geniali e fantasiose verranno postate sulla pagina Instagram ufficiale del Festival e gli autori più ispirati potranno anche spingersi un passo oltre. Verso il mondo dell'alta cucina.

VkVSIyMjMzU1YjZkMjctMjhhMi00Y2FhLWJhNzMtOGMxNjlhNDBlMmNiIyMjNTZkZDVkYzUtNGY1NC00YWQ4LTljNWUtZDJhMzk4YmJjOWU3IyMjMjAyMi0wNS0xNFQwODo1Mjo0NiMjI1ZFUg==