

# FOOD RESPONSIBILITY

## IL FESTIVAL PUNTA SU DELIVERY E INNOVAZIONE

### «In corpore sano»

■ Guardare oltre, cambiare il presente e immaginare il futuro. 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 - protagonista del quinto appuntamento con il Food Responsibility Festival, nell'ambito del format «In corpore sano», Giovanni Panzeri, chief commercial officer di Gorillas, l'app di delivery nata a Berlino nel marzo del 2020 e ora presente in 60 città in tutto il mondo seguendo il refrain «Tu sei veloce, ma noi di più. Ti portiamo la spesa dove vuoi, in un attimo».

Già disponibile sul canale YouTube FRF, il suo intervento (contrappuntato dallo stesso Alberti) s'inserisce in continuità con un ciclo di incontri tematici in streaming dedicati agli studenti delle scuole superiori della provincia di Brescia, 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. In attesa, tra l'altro, del Food Responsibility Weekend, culmine del progetto in programma dal 27 al 29 maggio (i dettagli sul sito [www.fondazionesoldano.com](http://www.fondazionesoldano.com)).

com). «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 bikers, lo staff dei nostri magazzini e l'intero management», ha sottolineato Panzeri.

**Gorillas.** Parole d'ordine: visione, crescita, empatia. «Gorillas è ognuno di voi. È 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».

**Symbiagro.** Centrale anche l'intervento di Giuseppe Bellandi, ad di Symbiagro, azienda con sede a Roncadelle che lavora sulle culture batteriche per rivalutare 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».

Il Food Responsibility Festival (prima edizione) attraverso il format «In corpore sano» in questi mesi ha intercettato duecento classi delle scuole superiori bresciane, per un totale di seimila studenti coinvolti in modo proattivo, tra nuovi testimoni, nuovi orizzonti e nuove prospettive. //



Con i giovani. Il Festival sta coinvolgendo centinaia di studenti bresciani



Delivery. L'esperienza di Gorillas



Incontri. Bellandi, ad di Symbiagro



Verso il futuro. Gorillas si pone come una community inclusiva e multietnica

## Con gli studenti «degustando il futuro»

### La filosofia



Grandi. Di Confindustria Brescia

■ La rotta è tracciata, l'obiettivo sempre più a fuoco: generare e mettere al servizio degli studenti molteplici opportunità di confronto «ravvicinato» con quello che potrebbe essere il loro approdo futuro, offrendo uno sguardo completo sulla «filiera» della formazione generando sinergie tra i percorsi scolastici e le prospettive del mondo delle professioni.

Il viaggio continua, le sinergie si intensificano e si amplificano: in 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 trenta scuole di Brescia e provincia e circa 30mila studenti, il format «Tasting the future»

s'inserisce nel Food Responsibility Festival in quanto progetto di Educazione pensato «per fare da ponte tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro» (il programma sul sito [www.fondazionesoldano.com](http://www.fondazionesoldano.com)).

«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», sottolinea Daniela Grandi, presidente del settore agroalimentare-caseario di Confindustria Brescia. In attesa del Food Responsibility Weekend, in programma dal 27 al 29 maggio, «Tasting the future» approfondirà e svilupperà dunque le linee strategiche perseguite dal progetto nella sua globalità.

«Che - ribadisce Grandi - sono principalmente due: far conoscere agli studenti della nostra provincia il mondo dell'alimentare con le sue varie sfaccettature, e al contempo portare stimoli e suggestioni, dar loro, come settore, strumenti per affrontare le scelte di domani». //

## «Cure Contest» insieme allo chef Augusto Valzelli

### Testimonial



Valzelli. Chef de La Porta Antica

■ Il piatto ha un nome evocativo ed emblematico: «Focaccia Brescia-Sanremo». Esplora territori paralleli, racconta di esperienze personali, vissuti, corsi e ricorsi...lo chef Augusto Valzelli per la sua idea di innovazione sceglie la strada della semplicità, un ritorno all'ordine (della tradizione) attraverso una ricetta tanto essenziale quanto esplosiva al palato. Dopo Stefano Cerveni, Andrea Mainardi, Gionata Bignotti e Massimo Fezzardi, è proprio Valzelli, chef del ristorante La Porta Antica, in città, il protagonista del quinto appuntamento con il «Cure contest», estensione digitale del Food Responsibility Festival, che corre anche sui social attraverso l'omonima pagina Instagram. L'obiettivo del format è per-

mettere ai vincitori di vivere l'esperienza immersiva di lavorare fianco a fianco di chef stellati, nel loro ristorante, durante il momento del servizio; come al solito 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 del Festival e gli autori più ispirati potranno spingersi un passo oltre. Verso il mondo dell'alta cucina. L'ispirazione è dunque servita: «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 rigenerata dal cliente. 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. Si tratta di una focaccia a lunga lievitazione aromatizzata allo zafferano "Cerchi nel grano" che poi condisco con burrata e gamberi testa viola di Sanremo». //