



SPECIALE di
CRONACA DIRETTA
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE

Direttore Stefano Testini

i100

INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE



INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE

per la promozione della dieta mediterranea
come modello di dieta sostenibile

Virtù Magazine - Speciale Cronaca Diretta
Iscrizione al Tribunale di Roma N° 204/2003 del 18 Aprile 2003
Iscrizione al Registro Operatori di Comunicazione N° 21883

Stampa - Multiprint-45
Biancamano Nicola Guadagno
Via Breccio da Montone, 109 - 00176 Roma

multiprint
Virtù Magazine

Concluso per la stampa il 23/11/2020
su carta certificata FSC Pedigree



7 **INTERVIEW**
Andrea Sonnino
Presidente FIDAF



9 **I 100 INGREDIENTI
DELLE VIRTÙ
TERAMANE**



14 **INTERVIEW**
Paola Sarcina
Presidente M.Th.I.



PALAZZO BRANCACCIO
exclusive experience



Nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Colosseo, Palazzo Brancaccio è una residenza storica elegante e raffinata per eventi esclusivi. La maestosità e l'eleganza delle sale ricevimenti custodiscono un prezioso patrimonio di storia, arte e cultura, che unitamente agli arredi regali e alle proposte gourmet d'eccellenza, delizieranno gli occhi e i palati più ricercati. Palazzo Brancaccio è l'esclusiva location al centro di Roma, dedicata a chi vuole rendere unico il proprio evento e vivere, come in una favola, il sogno che diventa realtà.

EVENTI AZIENDALI • EVENTI PRIVATI • EVENTI CULTURALI
GALA DINNER • LOCATION SET • TASTE & TOUR



www.palazzobrancaccio.com

Tel. +39 06 4873177  

CHE COS'È IL PROGETTO

Virtù

Il progetto **Virtù**, si ispira alle “Virtù Teramane”, piatto tipico abruzzese, preparato con circa 100 ingredienti diversi. **Virtù, i 100 ingredienti della Dieta Sostenibile**, prende spunto dalle indicazioni e dalle raccomandazioni emerse nel workshop del 7 giugno 2019 organizzato presso l'Orto Botanico di Roma dall'Osservatorio sul Dialogo nell'Agroalimentare ODA, nell'ambito della IX edizione del Festival Cerelia. L'obiettivo del progetto **Virtù, i 100 ingredienti della Dieta Sostenibile**, è quello di sensibilizzare il pubblico in merito all'importanza della sostenibilità dei sistemi agroalimentari promuovendo il concetto di “dieta sostenibile”. Quest'ultima è alla base di una corretta alimentazione e prevede un consumo consapevole, inteso come la pratica di organizzare le proprie abitudini di acquisto e di consumo in modo da accordare la propria preferenza ai prodotti che, oltre a possedere requisiti di aspetto esteriore, di gusto o di prezzo, siano dotati dei corretti requisiti ambientali e salutistici. Il progetto **Virtù, i 100 ingredienti della Dieta Sostenibile**, vuole fondere ingredienti di scienza, di letteratura, di arti visive e performative per realizzare un messaggio, dal forte impatto emotivo e sociale, per condividere, con il pubblico, il concetto di dieta sostenibile.

di Matteo Spinelli



Il progetto VIRTÙ è organizzato dalla **FIDAF - Federazione Dottori in Agraria e Forestali** con la collaborazione della **Music Theatre International - M.Th.I.** e del **CONAF - Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali** e con il patrocinio del **MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**.



BAR BANQUETING

Azienda leader e realtà d'eccellenza nei servizi di ristorazione da oltre 20 anni



Bar Banqueting è una delle più importanti realtà ed eccellenze nel settore della ristorazione; una Holding composta da manager specializzati nella consulenza e nella formazione nel settore food che, grazie all'esperienza e solidità della struttura organizzativa propone servizi di progettazione per la realizzazione e gestione di spazi Food & Beverage affiancando Aziende ed imprenditori in tutte le fasi di pianificazione e realizzazione di format dedicati. Una consulenza completa e puntuale orientata alla valorizzazione dei talenti in un contesto lavorativo in cui idee innovative e competenze consolidate fanno la differenza.

SERVIZI

Formazione
Progettazione e Consulenza
Comunicazione
Gestione Appalti



I NOSTRI BRAND



*la tradizione del classico,
il passo creativo
della modernità.*

Bar Banqueting S.r.l. | Largo Brancaccio, 82 - 00184 - Roma | Tel. +39 06 4874377

www.barbanqueting.com

ORGANIZZAZIONE CHI SONO



FIDAF

La Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali è l'Organizzazione di rappresentanza dei laureati in Scienze Agrarie, Scienze Forestali e lauree affini. È costituita dalle Associazioni presenti su tutto il territorio italiano, ed è stata fondata a Roma il 17 novembre del 1944 da Giuseppe Medici. Nella FIDAF sono presenti sia coloro che operano nelle strutture pubbliche (dall'Amministrazione ai vari livelli della sua articolazione, all'Università agli Enti di Ricerca), sia i professionisti impegnati in strutture produttive (imprenditoriali, di tipo associativo, o singole imprese), o nel mondo della consulenza e assistenza tecnica in varie forme. LA FIDAF persegue tre missioni: la prima missione è quella di elaborare approcci e concetti per lo sviluppo sostenibile dei sistemi agroalimentari italiani. La seconda missione è quella di rafforzare il ruolo nella società dei Dottori in Scienze Agrarie e Forestali. La terza missione è quella di promuovere l'apprendimento e l'aggiornamento permanente degli attori del sistema agroalimentare.

www.fidaf.it



CONAF

Il Consiglio Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali è stato istituito nel 1929, con il Regio decreto 2248, rappresenta gli interessi generali connessi all'esercizio della professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale. Cura i rapporti del sistema ordinistico con le istituzioni nazionali, ed internazionali nonché con i professionisti e le loro organizzazioni di categoria, elabora indirizzi comuni, promuove e realizza iniziative coordinate, servizi e attività di interesse degli ordini e dei professionisti, sostiene lo sviluppo e la tutela della professione. Fa parte delle principali associazioni europee e mondiali di rappresentanza della categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali: UEF (Union of European Foresters), CEDIA (European Confederation of Agronomists Associations), WAA-AMIA (World Association of Agronomist).

www.conaf.it



M.Th.I.

La Music Theatre International è una associazione culturale non-profit fondata nel 2000 con lo scopo di promuovere le varie forme di teatro musicale; produrre e promuovere spettacoli e progetti che prevedono la contaminazione tra i vari linguaggi dello spettacolo dal vivo e dell'arte; organizzare attività di ricerca, promozione, documentazione, divulgazione e formazione nel campo dello spettacolo dal vivo, a livello nazionale ed internazionale; collaborare con altre organizzazioni profit e non-profit, che operano nel campo dello spettacolo dal vivo e della cultura, fornendo consulenza e supporto per il marketing, la comunicazione e il project management. L'associazione vanta collaborazioni di prestigio ed ha ricevuto riconoscimenti e apprezzamenti a livello nazionale ed internazionale. Network a cui aderisce: GEIE - La Rotta dei Fenici Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa (2011), Anna Lindh Foundation National Network (2011), Mediter Network (2011), RIDE- APS (2017), Citizens Take Over Europe Coalition (2020).

www.mthi.it



Cerealia

Cerealia è il festival dedicato a tutti i cereali, come di fatto avveniva nell'antica Roma negli antichi riti delle Vestali e nei Ludi di Cerere. In una visione più ampia, la festa è estesa ai paesi del bacino del Mediterraneo, da cui il sottotitolo Cerere e il Mediterraneo. Gli antichi rituali delle Vestali e dei Ludi di Cerere, rievocati in forma scenica, costituiscono l'elemento "romano" che caratterizza ogni edizione della festa. Il collegamento con il Mediterraneo, dà alla manifestazione un respiro internazionale, valorizzando lo scambio interculturale e gemellando ogni anno la festa con un paese diverso.

www.cerealiaudi.org

Le Voilà[®]

banqueting



L'arte del Banqueting d'eccellenza si unisce ad un'idea di Catering che si caratterizza per una cucina contemporanea e innovativa in cui i sapori della tradizione si fondono con l'estro creativo della modernità. Le raffinate mise en place creano scenografie incantevoli ed esperienze uniche nelle splendide dimore storiche, ville, residenze d'epoca e location contemporanee scelte per le occasioni più importanti. Soluzioni innovative che, attraverso la cura di un concept, la sapiente regia e lo studio degli spazi, rendono di successo gli eventi più speciali.

*la tradizione del classico,
il passo creativo
della modernità*

levoilabanqueting.com - Tel. +39 06 4874377



INTERVIEW

Andrea Sonnino
Presidente FIDAF



FIDAF

Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali



Sostenibilità alimentare: in cosa consiste e come perseguirla?

Quello della sostenibilità, soprattutto alimentare, è un problema complesso che richiede soluzioni complesse. Dobbiamo e vogliamo, dal punto di vista agroalimentare, lavorare sia sulla parte della produzione, per conseguire metodi sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, sia dal punto di vista della consapevolezza, per orientare i consumi verso la sostenibilità. Un processo questo che innescherebbe ulteriori benefici dal punto di vista di salute e benessere per i consumatori.

La dieta mediterranea è un esempio di dieta sostenibile: quali sono i suoi principi basilari?

La dieta mediterranea si basa sulla prevalenza di frutta e verdura, nonché di grassi vegetali, olio d'oliva soprattutto, ma anche su legumi e carne bianca. Tra i principi fondamentali, la varietà, la stagionalità, la freschezza e la territorialità. Un grande beneficio è la riduzione del rischio di incorrere in problemi cardiovascolari, di obesità e diabete. Un altro aspetto importante di questa dieta, da non sottovalutare, è anche la convivialità, un'importanza sociale che rende il pasto anche un momento di gioia e di scambio culturale. Ma un grande beneficio anche per l'ambiente: la dieta mediterranea stimola una produzione agricola attenta alla biodiversità e all'uso equilibrato delle risorse naturali.

Cos'è Virtù?

Il progetto cerca di creare consapevolezza attorno ai concetti della sostenibilità e del consumo corretto degli alimenti, puntando a un approccio multidisciplinare da un punto di vista non soltanto scientifico, ma anche culturale e sociale, con contaminazioni artistiche e performance di un gruppo di artisti. Con Virtù, quindi, ricerca, scienza e arti s'incontrano per condividere con il pubblico il concetto di dieta sostenibile.

Come nasce la denominazione di questo progetto?

Il progetto si chiama Virtù in onore delle virtù teramane, un piatto che si prepara a Teramo il primo maggio. Un piatto che conta 100 ingredienti, da cui il nome del progetto. Questo, oltre a contenere importanti ingredienti legati proprio a questo regime di alimentazione, serve anche a terminare le scorte invernali, quindi è sostenibile anche da un punto di vista economico. Un piatto che, data la sua abbondanza, permette una condivisione con parenti e vicini: un aspetto identitario e sociale, questo, particolarmente forte.

Perché la dieta mediterranea è così importante?

Secondo i dati dell'OMS sono due miliardi le persone che sono sovrappeso, ossia con un indice di massa corporea superiore a 25. Di questi circa 500 milioni sono obesi, ossia con l'indice superiore ai 30. Mentre i bambini sotto i 5 anni in sovrappeso sono 41 milioni. L'obesità nel mondo causa oltre 3 milioni di morti ogni anno. E, tra l'altro, crea problemi cardiocircolatori e di diabete, aumenta il rischio di cancro e quello di demenza senile. Un fenomeno purtroppo in crescita, che coinvolge non solo i Paesi principalmente industrializzati, ma anche quelli in via di sviluppo.

Come sta andando la dieta mediterranea in Italia?

Purtroppo molte fasce della popolazione stanno abbandonando questa dieta, a causa delle abitudini alimentari e, soprattutto, sociali. A risentirne sono soprattutto i più giovani, più legati al pasto consumato in pochi minuti, tra una corsa e una e-mail. Aumenta invece l'attenzione per la dieta giapponese, che assomiglia per alcuni aspetti a quella mediterranea, comunque favorevole alla nostra salute. Purtroppo nel mondo c'è un grosso incremento consumistico di alimenti di origine animale, soprattutto di carne rossa, di prodotti lavorati industrialmente e di alimenti con un maggior contenuto di grassi e zuccheri. Si presta invece meno attenzione al consumo di legumi, frutta e verdura.

di Salvo Cagnazzo

ORIGINI

INNOVATION FOOD *line*

Origini è il Brand di Ristorazione dedicato al settore Ho.Re.Ca.
Hotellerie - Restaurant - Café - che realizza artigianalmente prodotti alimentari all'interno della grande Factory attrezzata dove Chef, Maitre chocolatier, Panificatori esperti e Pasticceri uniscono, in un unico grande spazio, ricerca, arte, innovazione in cucina. Origini realizza anche prodotti dedicati a coloro che non vogliono rinunciare al gusto ma che per intolleranze alimentari o per specifici stili di vita seguono determinate abitudini alimentari.

OR

presto online su **originiitalia.it**



GASTRONOMY



BAKERY



SWEET

info@originiitalia.com
Tel. +39 06 4874377



I 100 INGREDIENTI DELLE VIRTÙ TERAMANE

Le virtù sono un piatto tipico della città di Teramo, preparato in onore della festa del Primo Maggio. Non si tratta né di un minestrone né di una zuppa; le Virtù sono una specialità unica che affonda le proprie radici in antiche tradizioni legate alle remote pratiche del culto della Terra in occasione del Calendimaggio, festeggiato dalle civiltà contadine. Dopo la lunga stagione invernale, i pochi resti della dispensa, conservati con cura dalle brave massaie, venivano uniti alle primizie della primavera; circa 17 tipi diversi di legumi secchi venivano cotti con le verdure, ma anche con la cotica di maiale e con la pasta fresca e secca.

Quando si preparano le virtù solitamente si preparano per un gran numero di persone, chi le fa le offre ad amici e parenti che, da tradizione, si recano presso la casa con un pentolino vuoto da riempire. Gli ingredienti che possono essere utilizzati per la preparazione di questa specialità sono più di cento e non sono volutamente pesati perché ognuno mette quello che ha in casa secondo la filosofia originale di questa ricetta.

Legumi secchi come fagioli, ceci e lenticchie. Legumi freschi come piselli e fave. Verdure come carote, zucchine, patate,

bietole, indivia, scarola, lattuga, cavolo, cavolfiore, rape, borragine, cicoria, spinaci, finocchi, barba di frate, finocchio selvatico, carciofi. Odori come il prezzemolo, la maggiorana, la salvia, il timo, il sedano; e ancora carota, cipolla, aglio e olio extravergine di oliva.

Questa tradizione comporta una cottura lunga e laboriosa, che ne rappresenta la caratteristica principale in grado di rendere questo piatto una vera prelibatezza. Gli ingredienti sono tanti e vanno tutti preparati separatamente, per questo s'inizia giorni prima a cuocere le verdure ed i vari legumi. Il momento più complesso, secondo gli esperti della tradizionale virtù, è l'unione di tutte le preparazioni.

Le virtù rappresentano quindi la buona volontà, la saggezza e la fantasia delle donne "virtuose". Oggi un mezzo per promuovere i valori della dieta mediterranea come "dieta sostenibile".

di Flavia Giordano

CAFFETTERIA
MUSEI CAPITOLINI
TERRAZZA CAFFARELLI
ROMA



All'interno dello splendido Palazzo che ospita i Musei Capitolini, **Terrazza Caffarelli** è una luxury location esclusiva che si apre sulle bellezze artistiche, urbanistiche e architettoniche della Capitale regalando una delle viste panoramiche più affascinanti di Roma. Cornice di una storia senza tempo, **Terrazza Caffarelli** regala scorci suggestivi e un'atmosfera unica in cui realizzare Gala Dinner, Exhibitions, Meeting & Convention che si estendono sulla splendida Terrazza che mantiene inalterata gli equilibri della struttura e accoglie gli ospiti lasciando un ricordo indelebile.



CAFFETTERIA
MUSEI CAPITOLINI
TERRAZZA CAFFARELLI
ROMA

Piazzale Caffarelli, 4 - 00186 Roma | Tel. +39 06 69190564

eventi@terrazzcaffarelli.it  

www.terrazzcaffarelli.it



LA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE

Sentiamo sempre più spesso parlare di dieta sostenibile, ma forse non per tutti è chiarissimo qual è il suo significato e come è possibile incentivarla e adottarla nei nostri stili di vita. Con “dieta sostenibile”, s’intende un insieme di fattori nutrizionali, economici, ambientali sociali e culturali che coinvolgono tutto il ciclo di un prodotto alimentare dalla produzione, alla consumazione fino allo scarto.

L'alimentazione e la produzione alimentare condizionano molto più di quello che si può immaginare, non solo la nostra salute, ma anche l'intero equilibrio del nostro Pianeta dal punto di vista ambientale e quello socio-economico nel suo complesso. Per questo la “dieta sostenibile” è sempre più incoraggiata e promossa non solo con eventi culturali a livello mondiale, ma anche dai governi dei Paesi membri dell'ONU nell'ambito del programma d'azione per la prosperità delle persone e dell'ambiente dell'Agenda 2030. Con la “dieta sostenibile” infatti si promuove la sostenibilità alimentare che è uno dei 17 punti Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable Development Goals.

Nell'ottica di questo quadro generale, la DIETA MEDITERRANEA ricopre un'importanza straordinaria poiché prevede un elevato consumo di verdura, legumi, frutta fresca e secca, olio d'oliva e cereali, limitando invece il consumo di pesce e prodotti caseari e ancora meno quello di carne e dolci.

È quindi sana e equilibrata da un punto di vista nutrizionale ed è scientificamente provato che riduce i problemi cardiovascolari, previene malattie metaboliche come l'ipertensione e forme diabetiche, previene la comparsa di diverse tipologie di tumori essendo ricca di fibre e povera di grassi saturi. Ma i benefici della “dieta mediterranea” riguardano naturalmente anche l'ambiente. Grazie al limitato consumo di carne, pesce e di prodotti caseari, questo tipo di dieta ha uno dei più bassi impatti ambientali in assoluto. La produzione di prodotti alimentari derivanti dagli animali, infatti, è tra le principali fonti di emissione di CO₂ (anidride carbonica) nell'atmosfera che sta causando i sempre più catastrofici cambiamenti climatici. La popolazione mondiale sta raggiungendo gli 8 miliardi di persone: è quindi fondamentale cambiare le nostre abitudini alimentari e adottare diete sostenibili come quella mediterranea se vogliamo proteggere e migliorare la qualità della vita non solo nostra, ma anche delle nuove generazioni e del nostro Pianeta.

di Roberto Galuppi



SCUOLA DI CUCINA TU CHEF

Talento e passione diventano professione



Direttore
Anna Maria Palma

CORSI PROFESSIONALI

Chef in Cucina
Pasticcere
Pizzaiolo/Panificatore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

La scuola di cucina TuChef è una realtà d'eccellenza per l'incontro, il confronto e la formazione di qualità, a tutti i livelli, per l'apprendimento dell'arte culinaria; un'Accademia composta da professionisti del mondo della ristorazione e della pasticceria dove tradizione e innovazione si incontrano attraverso una continua sperimentazione che valorizza il patrimonio culturale e gastronomico del nostro Paese, senza perdere di vista una visione internazionale della cucina contemporanea. I **corsi di formazione** sono coordinati da un team di formatori esperti e dedicati a professionisti, studenti o semplici amatori; percorsi strutturati pensati per apprendere le competenze di base o per l'acquisizione di percorsi di specializzazione.

CORSI AMATORIALI

CORSI SALUTE E BENESSERE

CORSI BAMBINI

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

DOCENTI IN ESCLUSIVA

STAGE GARANTITO



tuchef.academy

Scuola di cucina TuChef
Viale Battista Bardanzellu, 8 - 00155 Roma
(Metro B - Ponte Mammolo)
Tel. +39 06 97612957 - info@tuchef.academy

INTERVIEW

Anna Maria Palma

Direttrice
Scuola di cucina TuChef

LA CUCINA COME RECUPERO DELLE TRADIZIONI



Negli ultimi anni, con la diffusione di uno stile di vita frenetico, molte persone prediligono acquistare e mangiare quello che i nutrizionisti definiscono “cibo spazzatura”, per risparmiare tempo e denaro: cosa possiamo fare per cambiare questa tendenza?

Per cambiare questa tendenza ormai diffusa e porre fine all'era del “cibo spazzatura” basterebbe che ognuno di noi si organizzasse, elaborando un menù settimanale con i vari ingredienti necessari per la preparazione di ogni pasto.

Organizzandosi in questo modo si ha anche il vantaggio di poter fare la spesa una o due volte la settimana, risparmiando così tempo ed energie.

Con questo stile di vita così convulso ci stiamo dimenticando - soprattutto a tavola - dei sapori e del gusto delle genuinità stagionali: si può cucinare tutti i giorni solo con i prodotti di stagione? Potremmo fare a meno dei prodotti conservati?

Certamente, tutti i giorni possiamo cucinare utilizzando solamente i prodotti di stagione che la terra ci offre; basta semplicemente fare le giuste scelte culinarie. Invece, per i prodotti conservati, se ne potrebbe fare un uso limitato ponendo maggiore attenzione nella scelta degli ingredienti da utilizzare in cucina come, ad esempio, scegliendo ed acquistando legumi secchi a discapito di quelli precotti e confezionati.

Siamo ancora in tempo per recuperare e valorizzare la tradizione della dieta mediterranea in cucina? Possiamo in questo modo contribuire a migliorare le abitudini culinarie favorendo una “dieta sostenibile”?

Certamente, siamo ancora in tempo per recuperare e valorizzare la tradizione, tutta italiana, della dieta mediterranea in cucina, basta volerlo ed impegnarsi nel modificare quelle “cattive abitudini” ormai consolidate. Ponendo maggiore attenzione verso l'organizzazione della spesa settimanale e gli ingredienti acquistati si può, con piccoli accorgimenti, favorire una “dieta sostenibile” adottabile da chiunque.

Gli ingredienti della “dieta sostenibile” che importanza hanno sullo stato di salute e benessere delle persone?

Gli ingredienti della dieta sostenibile hanno un'importanza estrema sullo stato di salute e benessere delle persone. Basta pensare all'utilizzo dell'olio di oliva, delle verdure, dei cereali,

dei legumi e della frutta di stagione. È importantissimo considerare e consumare quello che la natura ci dona nell'alternanza delle stagioni. Prodotti meravigliosi che ci aiutano ad equilibrare e migliorare il nostro organismo. Per esempio, in questo periodo, pensiamo a tutti quei prodotti zuccherini come le castagne ed i cachi, prodotti necessari per l'organismo ad immagazzinare energie per i periodi più freddi dell'anno, o agli agrumi ricchi di vitamine che aiutano il corpo ad affrontare i malesseri invernali.

Quali sono gli ingredienti della tradizione che preferisce utilizzare in cucina? E quali le ricette della “tradizione” che Le piace preparare? Che valore emotivo hanno per Lei?

In questo momento sono molti i prodotti della tradizione che preferisco per preparare le mie ricette. Amo utilizzare i legumi, i cereali, gli ortaggi, il pesce, la carne tutti prodotti tipici e caratterizzanti la dieta mediterranea.

Durante questi mesi dell'anno mi piace preparare e sperimentare paste ripiene, zuppe e tutte le varie minestre invernali, che con stimoli olfattivi e gustativi unici mi ricordano la mia casa e la mia famiglia.

Quanto è importante dedicare del tempo alla preparazione di piatti “fatti in casa” e quali sono i benefici che se ne possono ricavare? Quali consigli si sente di dare a chi vorrebbe avvicinarsi al mondo della cucina per riscoprire i piatti della cucina tradizionale mediterranea?

In questo particolare momento storico e sociale, l'approccio e l'avvicinamento al mondo della cucina, il dedicare del tempo alla preparazione di piatti “fatti in casa” assume un ruolo di vero e proprio antistress, attività che contribuisce al miglioramento del benessere psicofisico.

Il consiglio che sento di dover dare è: dedicate del tempo alla riscoperta del nostro enorme patrimonio culinario, fatto di numerosissime ricette regionali, ricette tramandate di famiglia in famiglia fatte di ingredienti sani, genuini e di qualità pronte per essere sperimentate e gustate. Dedicate del tempo alla cura della vostra alimentazione, alla scelta degli ingredienti da utilizzare ogni giorno a tavola, favorendo così una dieta equilibrata e sostenibile. Parola di Chef!

di Stefano Bernardini

INTERVIEW

Paola Sarcina

Presidente dell'Associazione Culturale Music Theatre International - M.Th.I. e ideatrice e direttore del Festival Internazionale CEREAALIA

M.Th.I.

Music Theatre International
Productions & consulting for the performing arts



LA FESTA DEI CEREAALI
CEREAALI E IL MEDITERRANEO

L'ARTE RACCONTA IL CIBO E IL MANGIAR SANO



In ogni epoca il cibo è stato l'elemento che ha caratterizzato lo stile di vita e l'esistenza di un popolo e della sua cultura. Qual è l'orizzonte della società contemporanea e come l'arte può raccontare il cibo e viceversa?

Il cibo è sicuramente uno dei prodotti simbolicamente più densi della sintesi tra Natura e Cultura. Le arti, sia quelle figurative che quelle performative - pensiamo alla pittura, alla musica, al teatro e al cinema - hanno sempre raccontato il cibo, in particolare nella civiltà occidentale. Il legame tra arte e cibo nelle civiltà mediterranee possiamo dire che è di natura mitica, se il dio Dioniso - Bacco per i Romani - è sia il dio del vino, che anche colui che ha dato origine alla tragedia. Quindi cibo e linguaggi artistici portano avanti un dialogo millenario per il fatto stesso di essere entrambe frutto della creatività dell'Uomo, coinvolgendo in vario modo sia i suoi sensi, che la sua sfera emotiva. Pensiamo ai grandi musicisti, come Rossini, solo per fare un esempio, in cui musica e cibo hanno raggiunto una sintesi straordinaria.

Nel 2010 l'UNESCO ha definito la dieta mediterranea un patrimonio culturale dell'Umanità alla stregua di luoghi ed opere d'arte. Qual è il valore della dieta mediterranea e perché è considerata patrimonio culturale dell'Umanità?

In realtà la Dieta Mediterranea risulta iscritta nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Unesco nel 2013: commissione (8.COM) <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884> da parte dei paesi promotori Cipro, Croazia, Italia, Spagna, Marocco e Portogallo. Quindi abbiamo ancora tre anni davanti per celebrare il decennale. Ma a parte questo dettaglio, dobbiamo considerare che la così detta "dieta" mediterranea altro non è che un modello alimentare e uno stile di vita, parte dell'identità nazionale dei popoli che l'anno promossa. La parola dieta - dal greco "diata" - indica appunto lo "stile di vita" formato dai saperi trasmessi tra le generazioni e dai modi d'interazione con l'ambiente naturale, il Mediterraneo, ma anche con la socialità e convivialità della tavola, con la trasmissione dei saperi insiti nelle cucine identitarie, da una generazione

all'altra, da una sponda all'altra del mare nostrum e non solo, in uno scambio continuo e ricco, tra popoli e civiltà.

Possiamo dunque considerare la dieta mediterranea l'arte del mangiare bene e sano, espressione della nostra esistenza e cultura?

Gli stili alimentari del Mediterraneo che si presentano come migliori in termini di nutrizione, sono quelli che mostrano attenzione riguardo all'origine e composizione del cibo; alla sua qualità totale; alle occasioni sociali; alla responsabilità e cura del corpo; agli aspetti sacrali del cibo. Pensando all'Italia, la sua scenografia comunica la sua bellezza non solo con l'arte, l'architettura, l'ambiente naturale, ma anche con la sua ricchezza culinaria. Il nostro paese, infatti, per molti è quello in cui si mangia meglio al mondo. Si tratta spesso di prodotti di nicchia, che nascono all'interno di un preciso contesto storico e territoriale, dove arte, territorio e cibo, risultano strettamente concatenati. Le raffinatezze alimentari, tipiche di determinate zone, possono essere ambasciatrici e promotrici per il fiorire anche dell'industria turistica del nostro paese, se i territori si mostrano capaci di costruire racconti veritieri e non semplici cartoline pubblicitarie, dietro cui poi saperi e sapori rivelano di aver perso la loro identità più profonda e autentica.

Oggi la dieta mediterranea è sinonimo di buona salute e creatività gastronomica: può rispondere anch'essa alle sfide che gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile del pianeta ci pongono?

I fattori socio-economici hanno un aspetto rilevante sul consumo di cibo e sulle abitudini alimentari: scelte degli stili alimentari, tempo dedicato alla preparazione e al consumo del cibo, a dove e come è acquistato, a dove è consumato. Le abitudini alimentari (cosa - come - quando - quanto cibo consumiamo), hanno certamente un impatto ambientale, ma anche rilevanza sociale ed economica. Quindi il "modello alimentare mediterraneo" è da più parti riconosciuto come il più sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Inoltre molti studi scientifici hanno dimostrato la capacità del modello medi-



terraneo di produrre benefici per l'organismo e di ridurre il rischio di malattie croniche. Pensiamo, solo per fare un esempio, al problema dell'obesità: la metà della popolazione in 34 Paesi dell'OCSE su 36 è sovrappeso e quasi uno su quattro è obeso. Si stima che raggiungerà 92 milioni di cittadini nei prossimi 30 anni e ridurrà l'aspettativa di vita di 3 anni entro il 2050. Educare soprattutto i più giovani a un sano modello alimentare e stile di vita, è fondamentale per assicurare loro una vita sana, oltre che rispettosa dell'ambiente. **Qual è la sfida che ci attende e come è possibile approcciarsi alle nuove generazioni, proprio attraverso i linguaggi dell'arte, per promuovere e salvaguardare questo patrimonio culturale, culinario e sociale?**

Non possiamo promuovere verso le giovani generazioni e difendere dalla globalizzazione i prodotti agroalimentari di qualità se non si difendono anche le pratiche culinarie, i territori e le culture che li hanno generati. Elementi fondanti delle nostre tradizioni alimentari (in particolare quelle mediterranee) sono infatti la dimensione culturale associata al cibo che consumiamo, il patrimonio di ricette e tradizioni gastronomiche, la passione per la pratica del cucinare. Mangiare deve essere inoltre un'occasione di gioia e di condivisione con gli altri, contribuendo allo stesso tempo alla salvaguardia della nostra salute. Se vogliamo tramandare alle nuove generazioni lo stile di vita mediterraneo, è importante non trascurare nessuno dei seguenti sette elementi: la ritualità (le prescrizioni e le azioni preservate nel tempo e caratterizzate da significati sociali, culturali e religiosi); le tradizioni culinarie (non c'è cultura senza tradizioni e queste sono il cuore di ogni sviluppo culturale); i territori (la terra come entità fisica e lo sviluppo sociale e culturale delle comunità che vi risiedono); le identità (il senso di appartenenza e il processo d'identificazione che permette alle persone di riconoscersi ed essere riconosciuti come membri di un gruppo); il tempo (inteso come "spazio" fisico, mentale e sociale dedicato alla relazione con il cibo: alla sua preparazione, consumo e condivisione); la convivialità (come fulcro della società e della cultura; il

cibo nei momenti della vita; come piacere e atto sociale; il mangiare come esperienza sensoriale da condividere con gli altri); l'arte dei sensi o l'estetica (l'abilità di combinare ingredienti, materie prime, pratiche culinarie, la creatività nella presentazione dei cibi). I diversi linguaggi artistici in questo possono aiutarci molto, nel leggere attraverso la creatività il nostro passato, interpretare il nostro presente e prefigurare il nostro futuro.

Si può migliorare - attraverso il racconto di arti, tradizioni, culture, sapori e saperi che si fondono - la qualità della vita delle persone e delle future generazioni?

Nutrizione ed esercizio fisico sono ormai da più parti considerati elementi essenziali per essere sani e mantenere il benessere mentale. A questi alcuni esperti suggeriscono di aggiungere una buona routine del sonno, praticare il rilassamento e avere una buona rete sociale. Io direi anche viaggiare, nell'aprirsi all'incontro con altre culture, popoli e luoghi. Infatti l'uomo è prima di tutto un animale sociale e culturale. Così di certo anche le arti contribuiscono alla nostra salute e al nostro benessere. Negli ultimi trent'anni diversi studi hanno dimostrato come le arti, non solo quelle figurative (come disegno, pittura) e plastiche, ma anche quelle performative (quali musica, danza, teatro), o la pratica di attività manuali di tipo artistico/artigianale, insomma le attività creative, aiutano a ridurre lo stress e le ansie quotidiane, a combattere la depressione; ad aumentare le emozioni positive e, in alcuni casi, anche contribuiscono a migliorare il funzionamento del nostro sistema immunitario. Inoltre praticare discipline artistiche all'interno di un contesto di gruppo, contribuisce a formare relazioni e amicizie di supporto, sviluppa le nostre capacità espressive e ci aiuta ad acquistare consapevolezza e fiducia in noi stessi. La creatività è un potente approccio mente-corpo per affrontare la varietà delle sfide della vita in modo resiliente, tanto più nel contesto odierno difficile e complesso, di una società sempre più liquida, conflittuale, fragile e disgregata, anche a causa dell'emergenza Covid-19.

di Rosalucia Scannapieco

Le Squisivoglie®

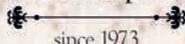
C'è più gusto a mangiar bene!



parola di SquisiChef



italian food experience



since 1973

Da oltre 40 anni Le Squisivoglie trasforma e confeziona i migliori prodotti della terra nazionali ed esteri. Presente nei migliori supermercati e ipermercati con olive, sottaceti, sottolio e prodotti vegetali porta in ogni casa il piacere della buona tavola.



Se i prodotti Le Squisivoglie non sono disponibili presso il tuo supermercato e ipermercato di fiducia **acquistali online su lesquisivoglie.com**

Entra nella **SquisiCommunity!** Clicca "Mi piace" sulla Pagina Facebook de Le Squisivoglie, scopri le tante iniziative dedicate ai followers e...

...come scaricare da Dicembre il

Il Ricendario
2021

lesquisivoglie.com





RECUPERA E RICICLA IN CUCINA! CON LE RICETTE DI PELEGRINO ARTUSI

Il contest **RECUPERA E RICICLA IN CUCINA** è una delle iniziative di punta del contenitore di eventi *Fai la Differenza, c'è... che, in questo difficile 2020, con il Festival della Sostenibilità ha portato l'egida di RomaRama, la grande kermesse di eventi e spettacoli di Roma Capitale - Assessorato alla Crescita Culturale e ha avuto il sostegno della Regione Lazio. Sempre all'insegna della sostenibilità, del riuso creativo, del recupero e del riciclo dei prodotti avanzati in cucina, questo appassionante contest è l'occasione per assistere ad avvincenti sfide culinarie. Il contest è da una parte la riscoperta dei piatti della tradizione culinaria italiana, laziale e romana che vengono "recuperati e reinterpretati", utilizzando prodotti "bio e d'eccellenza" della cucina mediterranea; dall'altra l'utilizzo di ciò che sembrano scarti di prodotto che vengono trasformati con l'obiettivo di sostenere l'utilizzo virtuoso e la lotta allo "spreco alimentare". In effetti, lo spreco alimentare è una delle più grandi e gravi calamità del Pianeta, poiché, ancora oggi, la mancanza di cibo in molti luoghi della Terra è la principale causa di morte e malattie. Il contrasto alla fame nel mondo - uno dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile, il programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità - passa anche per la lotta allo spreco alimentare. La cultura del recupero e del riciclo degli avanzi in cucina promossa dal contest **RECUPERA E RICICLA IN CUCINA**, vuole essere così di supporto alla promozione di uno dei 17 obiet-*

tivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Questa stagione, i partecipanti - food blogger, allievi e ex allievi della Scuola di Cucina TuChef, appassionati di cucina e delle ricette della tradizione - hanno scelto, recuperato e interpretato una **RICETTA DI PELLEGRINO ARTUSI**, evidenziando i concetti di recupero e riciclo in cucina, intesi come valorizzazione dei prodotti di scarto oltre che di recupero dei piatti della tradizione. Attraverso il contest si è voluto altresì promuovere il consumo di prodotti a km 0 per incentivare i propri territori mediante l'acquisto di prodotti locali, italiani e biologici, riducendo di conseguenza anche l'inquinante trasporto su gomma di prodotti alimentari.

D'altronde come dimostra il sondaggio di Nomisma la cultura del food è sempre più LOCAL con un boom di canali online e acquisti di prodotti locali, italiani e biologici. L'edizione 2020 di RECUPERA E RICICLA IN CUCINA si è conclusa sabato 24 ottobre con il RE COOK SHOW in diretta streaming dalla Serra del Palazzo delle Esposizioni di Roma. **Il contest e l'evento conclusivo è stato promosso da Le Squisivoglie e dalla Scuola di cucina TuChef in collaborazione con Esposizioni.**

di Roberto Galuppi

ESPOSIZIONI

TASTE THE ART OF FOOD

Esposizioni è

il suggestivo Ristorante e spazio eventi, al centro di Roma, inserito all'interno del complesso espositivo di Palazzo delle Esposizioni, dove qualità e ricerca gastronomica si uniscono ad un luogo dal patrimonio artistico e architettonico singolare; una struttura completamente in vetro dove di giorno la luce naturale si fonde alle trame marmoree e ai toni chiari dei materiali e la notte si smaterializza creando uno spettacolare "lanterna urbana".

Arredata con stile e design, in **Esposizioni** la tradizione culinaria del territorio e l'eccellenza delle proposte creative dello Chef Alessandro Ciriello, si realizzano all'interno dell'elegante bistro per una pausa pranzo o una cena informale, senza trascurare il piacere di una cena gourmet sotto le stelle, nell'atmosfera unica del Ristorante al piano superiore.



Roma
Scalinata di Via Milano 9/a - traversa di Via Nazionale
Tel. +39 06 31709960 - Mobile +39 348 2811302
esposizioni.eu

INTERVIEW

Alessandro Circiello

Chef Executive
Ristorante Esposizioni

L'ARTE DELLA CUCINA SOSTENIBILE



Nella cucina sostenibile, quanto conta la qualità del prodotto alimentare e quanto il procedimento di cottura?

Direi che la qualità del prodotto incide per il 70% mentre il rimanente 30% è legato al procedimento di cottura. In Italia abbiamo la fortuna di disporre di prodotti alimentari di altissima qualità e sono apprezzati in tutto il mondo. Il procedimento con il quale vengono trattati in cucina è fondamentale per non renderli dannosi per la nostra salute. Per fare un esempio, quando si friggono pesce o verdure in olio extravergine di oliva a temperature troppo alte, tipo 200 gradi, raggiungiamo il punto di fumo dove l'olio sviluppa acroleina e diventa tossico.

Quali prodotti consiglia per mantenersi in salute?

Limitare il più possibile il consumo di prodotti confezionati, prediligendo centrifugati di frutta e/o verdure, cereali, legumi, farro, riso: in Italia ne esistono più di 150 tipologie; e olio di oliva del quale siamo i primi produttori al mondo. Naturalmente bisogna fare attenzione ad acquistare frutta e verdura di stagione, non solo meno costose ma anche più salutari.

Si torna quindi al concetto di dieta mediterranea?

Certamente. La dieta mediterranea ci insegna a consumare più frutta, verdura, legumi e cereali, pesce azzurro, limitando al minimo indispensabile quello della carne. Non dimentichiamo gli allevamenti intensivi sono tra le principali cause di emissione di CO2 nell'atmosfera.

Ci spiega meglio cosa significa "mangiare a colori"?

I colori sono quelli di alcuni prodotti ortofrutticoli che è consigliabile consumare per rinforzare le nostre difese immunitarie, ma facendolo naturalmente con gusto. L'arancione per gli aranci e le loro vitamine, il verde per gli ortaggi ricchi di magnesio e acido folico, il rosso per i peperoni dalle proprietà antiossidanti, il bianco del cavolfiore per minerali e vitamine, il viola e il blu di melanzane e mirtilli che hanno benefici per ossa, colesterolo.

Quanto sono importanti i cibi biologici?

Hanno sicuramente la loro importanza ma il loro costo non permette un consumo costante. Torno quindi a consigliare il consumo di frutta e verdura rigorosamente di stagione, dal costo molto più contenuto e dai valori nutrizionali elevati.

È da poco terminato il contest Recupera e Ricicla in Cucina. Possono essere anche di qualità le ricette realizzate con prodotti di riciclo?

Assolutamente sì. La tradizione della cucina italiana viene proprio da questo concetto. Una volta il cibo non veniva praticamente buttato. Il recupero e il riciclo in cucina era una prassi normale che va ripresa. Prendiamo proprio spunto dalle Virtù teramane. Grazie alla qualità dei prodotti italiani e stagionali, si possono realizzare piatti gustosi, nutrienti e nel rispetto dell'ambiente.

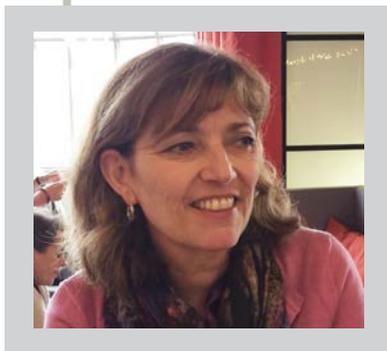
di Salvo Cagnazzo

INTERVIEW

Alessandra de Seneen

Segretario Generale INSOR
Istituto Nazionale di Sociologia Rurale

**SDGS 4 BUSINESS
GUIDA PRATICA
PER AZIENDE DEL
SETTORE
AGROALIMENTARE
ALLA CREAZIONE
DI VALORE SOSTENIBILE**



Oggi le Aziende hanno la capacità di pensare alla sostenibilità come parte integrante della propria visione strategica?

C'è ancora molto lavoro da fare ma i segnali di un cambio culturale verso questa direzione sono incoraggianti. Veniamo da un passato dove le aziende guardavano alla sostenibilità in termini negativi: un insieme di imposizioni sconcordate, fonte di costi aggiuntivi e pochi benefici tangibili. Per molto tempo è mancata la capacità di vedere un collegamento diretto tra le azioni rivolte ad indirizzare problematiche ambientali e lo sviluppo aziendale. Gli eventi economici, sociali e ambientali degli ultimi anni hanno accelerato la necessità di avviare azioni concrete e i 17 Goals dell'Agenda 2030 vanno incontro a questa esigenza. Gli SDG's possono essere interpretati come dei valori comuni, capaci di attivare un'equa distribuzione delle responsabilità e degli sforzi necessari a garantire un sistema di sviluppo sostenibile globale. In questa visione il ruolo delle aziende è fondamentale in quanto, da sempre, il mondo delle imprese rappresenta il motore dello sviluppo economico di un Paese e gioca un ruolo indispensabile per lo sviluppo del benessere sociale.

Come è possibile interpretare gli obiettivi di sostenibilità globale (SDGs) alla stregua di obiettivi concreti da integrare con i propri obiettivi di business?

Serve un cambio di paradigma. Come dicevamo la sostenibilità non deve essere subita e percepita come un insieme di regole imposte in un processo top-down; la sostenibilità è un'opportunità da affrontare attraverso un processo di sviluppo bottom-up. Cambiare il paradigma significa disegnare una strategia di sviluppo capace di indirizzare contemporaneamente obiettivi di business (economico-finanziari e di crescita) e obiettivi di sostenibilità globale (SDG'S). Un imprenditore capace di realizzare un Business Model sostenibile potrà descrivere le logiche attraverso le qua-

li crea e distribuisce valore economico, sociale e ambientale e, pertanto, sarà in grado di attrarre l'interesse degli investitori e del mercato in generale..

Si possono valutare i costi a questi associati come investimenti legati al raggiungimento di obiettivi aziendali?

Questo è il vero salto culturale che dobbiamo fare tutti. Quando si disegna un piano di sviluppo strategico è buona regola individuare le risorse necessarie per attuarlo e gli investimenti da mettere in campo. Nel momento in cui uno o più SDG's diventano parte integrante della strategia aziendale anche le risorse messe in campo a sostegno del loro raggiungimento possono essere valutate come investimenti. Lo stesso principio vale per il singolo consumatore: orientare il proprio stile di vita e di consumo verso la sostenibilità non deve essere percepito come un costo o una serie di privazioni ma come un investimento fatto per il futuro delle prossime generazioni.

Cosa l'ha spinto a scrivere con Raffaele Maiorano e Roberto Reali SDGs 4 business - guida pratica per Aziende del settore Agroalimentare, alla creazione di Valore sostenibile, a partire dai sustainable development goals?



Questo manuale nasce dal desiderio comune di partecipare con un contributo concreto al dibattito su questo tema sempre più centrale. In particolare la prima edizione è stata realizzata per il settore Agroalimentare in quanto riteniamo che, in un processo di trasformazione verso una economia sostenibile, questo settore può e deve giocare un ruolo fondamentale. Quello sulla sostenibilità è un discorso complesso con radici profonde che trova nei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 il vero elemento di novità. La forza degli SDG's risiede nello sforzo fatto dalle Nazioni Unite di valutare l'interazione tra tante variabili in gioco e definire degli obiettivi che possono essere perseguiti singolarmente, da soggetti diversi, per creare valore sia per il singolo sia per la comunità. Il manuale è stato pensato per aiutare imprenditori e manager a comprendere il grande potenziale dei 17 Goals e cogliere, attraverso il loro utilizzo, l'opportunità di giocare un ruolo chiave nell'evoluzione economica del Paese e nella salvaguardia dell'ecosistema.

In Sdg's 4 business - sviluppato in collaborazione con il mondo della ricerca e delle imprese - descrivete una metodologia pensata per aiutare le aziende a disegnare o ridisegnare il proprio modello di business partendo dagli SDGs; qual è? Può descrivercela in breve?

La nostra metodologia può essere vista come uno strumento di pianificazione strategica. Nella figura sono riportati i tre elementi chiave del modello (vedi grafico 1).

Una volta individuati gli SDG's strategici per lo sviluppo della propria azienda (che potrebbero essere quelli con maggiore attinenza all'attività svolta o quelli che possono diventare fonte di nuove opportunità) sarà possibile disegnare un nuovo modello di business che mi permetterà di indirizzare e misurare gli obiettivi di business e gli SDG's rilevanti per la crescita e la competitività aziendale (vedi grafico 2).

L'utilizzo del modello non richiede l'introduzione di cambiamenti significativi nei processi, nell'organizzazione o in qualsiasi altro elemento che concorra alla realizzazione dell'attività economica dell'azienda; ciò che richiede il modello è di dedicare del tempo per capire e riflettere sul potenziale valore economico, ambientale e sociale generabile dall'azienda e come (con quali tempi e con quali costi) inserire nelle attività correnti o di sviluppo elementi di miglioramento coerenti con le esigenze di una rete di stakeholders più ampia e globale.

Con questa metodologia si riesce ad attivare un processo di integrazione con la propria realtà e capacità di produrre valore economico, sociale e ambientale?

Pensiamo che l'utilizzo del nostro strumento possa aiutare concretamente le aziende a creare valore sostenibile. Nel libro proponiamo una

GRAFICO 1

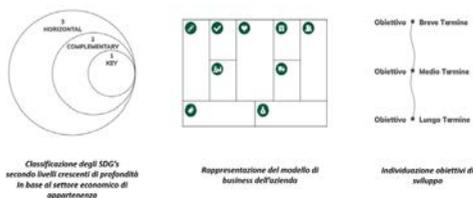
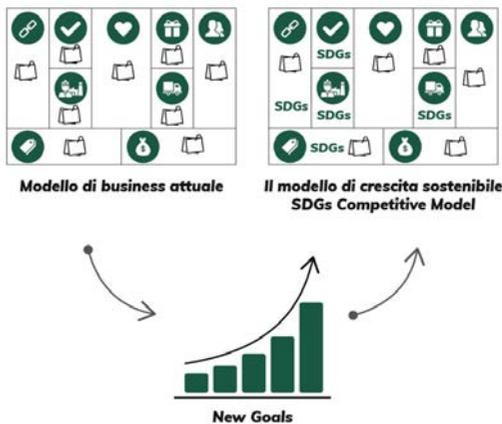


GRAFICO 2



sintesi del percorso di analisi realizzato insieme a tre aziende che operano nel settore dell'agri-business. Alla fine di ogni esperienza abbiamo chiesto alle imprenditrici/imprenditori coinvolti una riflessione conclusiva del lavoro svolto; vi riportiamo una delle risposte ricevute:

"Realizzare questo esercizio di mappatura degli SDG's aiuta a mettere in evidenza cosa significa essere un imprenditore agricolo oggi. Svolgiamo un lavoro strettamente legato a un luogo e a una realtà territoriale ma viviamo in un tempo nel quale dobbiamo sapere sviluppare visioni e approcci globali per rendere competitivi e internazionali i nostri luoghi e le nostre realtà. Capire l'impatto di una strategia definita dall'ONU su un'azienda che opera nel Parco della Maremma è sicuramente in linea con questa esigenza".



di Gianluca Scarlata



L'EDUCAZIONE AMBIENTALE: UN INVESTIMENTO PER IL FUTURO

LE OPPORTUNITÀ PER INSEGNARE
AI PIÙ GIOVANI A VIVERE NEL RISPETTO
DELLA SOSTENIBILITÀ SONO
MOLTE DI PIÙ DI QUELLE CHE IMMAGINATE!

I bambini non sono certo i responsabili dei problemi dell'ambiente, ma sono certamente le prime vittime dello sconsiderato modo di vivere degli adulti. Quindi, per poter essere in grado di insegnare ai più giovani il rispetto dell'ambiente, è necessario prima di tutto che gli adulti diano loro il buon esempio. Questa è probabilmente la cosa più difficile perché la cultura e la consapevolezza del rispetto dell'ambiente che ci circonda è ancora troppo limitata. Non è facile dire ad un bambino di non buttare la carta della caramella per terra quando poi vede tantissimi rifiuti gettati in strada o sui prati mentre fa una passeggiata. Ma i bambini, oltre a vedere, sanno ascoltare molto bene e imparano da quello che gli viene detto. Cosa possiamo fare quindi concretamente per insegnare loro a vivere quotidianamente nel rispetto dell'ambiente che li circonda? È utile ad esempio, qualora si vivesse in città, portarli spesso a fare delle passeggiate in spazi verdi dove possono apprezzare e iniziare a convivere con la bellezza e l'unicità della natura. Una cosa che ai bambini piace fare è ovviamente giocare. Perché allora non far diventare un gioco istruttivo ad esempio quello di fare la raccolta differenziata in casa. Insegnare giocando e con un pizzico di fantasia dove va buttata la plastica, la carta o il vetro, sarà un modo semplice, ma allo stesso

tempo intelligente, per far diventare un gesto naturale quello di dividere i vari generi di materiali per il riciclo. Se abbiamo un giardino o anche solo delle piante che curiamo tutti i giorni, possiamo renderli partecipi di questa nostra passione e insegnargli come occuparsi del verde e quindi fargli prendere confidenza con la cura della natura. In Italia ci sono numerosi e suggestivi orti botanici dove i bambini possono immergersi nel verde e conoscere incredibili quantità di piante e fiori. I laboratori di educazione ambientale per bambini infatti, sono una realtà che fortunatamente sta aumentando su tutto il territorio nazionale. Nel corso di questi workshop si educano i più giovani alla sostenibilità attraverso numerose attività teoriche e pratiche che riguardano ad esempio il riciclo dei materiali anche con la creatività e l'arte, la botanica per conoscere ad esempio il regno delle piante e dei fiori, la zoologia con l'incredibile varietà di animali che popolano il nostro Pianeta, ma anche la geologia e l'ecologia. È così che educare al green-thinking fin dalla tenera età è il miglior investimento possibile per il futuro del Pianeta affinché quando i più piccoli verranno chiamati alla responsabilità nell'età adulta, possano trovarsi formati e pronti ad una visione professionale nel segno della sostenibilità ambientale.

di Roberto Galuppi

STARTUP E SOSTENIBILITÀ UN INVESTIMENTO PER IL FUTURO

LA GREEN ECONOMY
COME ISPIRAZIONE
DELLA NUOVA
IMPRENDITORIALITÀ



Tecnologie sostenibili ed energie rinnovabili stanno spronando sempre più startup in tutto il mondo ad investire sulla green economy.

Il futuro è inevitabilmente diretto verso l'eco-sostenibilità delle innovazioni.

Vi spieghiamo perché, solo avendo questa visione imprenditoriale, sarà possibile rimanere nel mercato globale del lavoro.

Negli ultimi anni una presa di coscienza sempre maggiore delle problematiche legate all'ambiente anche in relazione alla qualità della vita degli uomini, ha determinato un incremento sempre maggiore di imprenditori, aziende e startup che decidono di investire sulla green economy e sulla sostenibilità. I cambiamenti climatici provocati dalla filiera produttiva dell'uomo fin qui adottata, stanno causando fenomeni naturali sempre più violenti e distruttivi. La costante deforestazione di immensi spazi verdi per la produzione di combustibile per riscaldamenti o per lo sfruttamento edilizio e di risorse minerarie oltre all'inquinamento causato dalle varie forme di mobilità come automobili, navi e aerei, sono tra le maggiori cause che hanno accelerato paurosamente questo processo di cambiamento del clima.

Anche se ancora ci sono interessi economici e politici che stanno incautamente rallentando quella che è già diventata un'inevitabile conversione verso la sostenibilità ambientale della produzione di beni e di fonti energetiche, gran parte dei governi incentivano fortemente le nuove generazioni di imprenditori ad investire su idee innovative nel segno della sostenibilità ambientale. L'Unione Europea ad esempio, si è prefissata l'ambizioso obiettivo dell'emissio-

ne zero di gas serra entro il 2050, promuovendo l'economia circolare, la mobilità pulita e le innovazioni sostenibili. Le startup che investiranno su progetti innovativi e che rispetteranno questi parametri avranno un ruolo di primo piano nel mercato del lavoro che si andrà delineando nei prossimi anni. Molte di queste startup stanno già riscuotendo grandi risultati e riconoscimenti per le innovazioni che hanno sviluppato nel campo della tecnologia, della biodiversità, dell'alimentazione, della mobilità, della lotta all'inquinamento e nel campo sociale. Solo per fare alcuni esempi, una startup italiana ha ideato una qualità di vernice che grazie alla reazione tra gli elementi che la compongono e la luce, riesce ad assorbire gli agenti inquinanti. Un'altra startup, sempre italiana, ha ideato un sistema di cultura completamente naturale di piante aromatiche utilizzando l'alimentazione e la respirazione dei pesci. Ma anche idee vincenti come le piste ciclabili integrate con impianti fotovoltaici o la tecnologia per recuperare dai rifiuti indifferenziati materie prime da riutilizzare. In conclusione, se si vuole essere imprenditori della sostenibilità è necessario osservare quello che ci circonda e successivamente capire di cosa abbiamo bisogno e come lo possiamo realizzare nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Anche idee semplici, unite tra di loro, possono dare un contributo fondamentale per la salvaguardia e il pieno recupero del nostro Pianeta.

di Gianluca Scarlata

Mauro Spagnolo

Direttore

Rinnovabili.it

PERCHÈ LO SVILUPPO SOSTENIBILE PUÒ GARANTIRE LA QUALITÀ DELLA VITA DEI CITTADINI? POSSIAMO USCIRE DALLE EMERGENZE AMBIENTALI E SOCIALI CHE AFFLIGGONO IL PIANETA? COSA PUÒ FARE CONCRETAMENTE IL SINGOLO CITTADINO?



Quando parliamo di Sviluppo Sostenibile ci sembra spesso di trattare una dimensione lontana dalle nostre esistenze, troppo teorica per interessarci davvero e comunque molto lontana dal nostro quotidiano. In realtà si tratta di questioni maledettamente vicine e per le quali la posta in palio è altissima. Parliamo della qualità della vita dei cittadini e del futuro stesso del Pianeta. Ma allora cerchiamo di capire con più attenzione: cosa si intende, realmente per Sviluppo Sostenibile? Il **25 settembre del 2015** si tenne all'**ONU** uno storico summit, alla presenza di 150 leader, per adottare un piano di emergenza per lo sviluppo sostenibile del pianeta (**Agenda 2030 for Sustainable Development**). Si trattava del primo colossale e ambiziosissimo programma globale che intendeva supportare tutti i governi del mondo nell'obiettivo di attuare realmente lo sviluppo sostenibile del pianeta, a livello ambientale, sociale ed economico. Allo scopo di attuare una strategia operativa si sono identificati 17 obiettivi per affrontare e generare soluzioni ai principali problemi del pianeta: il cambiamento climatico, l'ineguaglianza sociale (povertà e fame), l'accessibilità all'educazione ed alla sanità, la democrazia nelle istituzioni. Insomma: possiamo immaginare questo approccio come lo "strumento operativo" per garantire il futuro dell'uomo sulla Terra. La madre di tutte le guerre che si può vincere unicamente con azioni coordinate e globali. Certo il problema principale per attuare lo sviluppo sostenibile è **creare le condizioni di dialogo tra la Governance** (coloro che decidono), la **Ricerca** (coloro che detengono le soluzioni) e i **cittadini** (coloro che debbono attuare le pratiche). Mentre la ricerca rappresenta la componente più avanzata di questa triade, in quanto sta rapidamente producendo analisi e individuando soluzioni, la Governance e la popolazione si trovano ancora lontane da posizioni convincenti. La prima perché è spesso presa da obiettivi ravvicinati nel tempo, nell'illusione che siano più strategici per la gestione del potere e del consenso politico; una miopia che spesso rasenta il paradossale quando ascoltiamo politici che, ad esempio, si trasformano in

negazionisti climatici per sostenere gli interessi delle lobby che li sostengono. La seconda perché è ancora poco consapevole, e quindi poco coinvolta nei cambiamenti di stili di vita indispensabili per ottenere risultati concreti. È quindi urgente informare correttamente i cittadini facendo capire loro che la vittoria dello sviluppo sul degrado la si può ottenere unicamente con l'impegno di ognuno e la conoscenza. Quindi **l'unica ricetta è di comunicare ai cittadini, in modo corretto e con gli strumenti giusti, le grandi opportunità di un reale sviluppo sostenibile**, del valore globale della qualità della vita, intesa come accesso equo alle fonti e al cibo disponibili sul pianeta, tutela dell'ambiente e della biodiversità, giustizia sociale, parità di genere, diritto alla salute e all'educazione. Parliamo quindi di una trasformazione epocale dei valori che motivano, generalmente, l'attuale esistenza dei cittadini; valori basati ancora sul consumo sfrenato, sulla miopia delle risorse infinite, sull'accumulo delle ricchezze. I valori in cui dobbiamo credere li potremmo definire "i valori dell'equilibrio". Ecco, è proprio quello che nell'ultimo secolo è venuto a mancare generando una situazione critica: l'equilibrio. Alcuni esempi dei nuovi valori? Attuare con coraggio la transizione energetica, passando da una società basata sul fossile ad una sulle rinnovabili, adottare realmente un'economia circolare che trasformi gli attuali modelli di produzione, trasformare presto e totalmente la mobilità in elettrica, sostituire l'uso di strumenti di proprietà in strumenti in condivisione, costruire edifici che non emettano gas climalteranti e polveri leggere per restituire il diritto all'aria pulita nelle nostre città. Non parliamo di utopia, alcune nazioni come l'Olanda, la Norvegia, la Danimarca, hanno già attuato questo processo, con risultati concreti, e dimostrano che la strada è percorribile. Ma non basta. È essenziale l'impegno di tutti, nessuno escluso. **La posta in palio è troppo alta.**

di Mauro Spagnolo

Direttore di Rinnovabili.it



INTERVIEW

Filippo Solibello

Autore e conduttore di "Caterpillar" Rai Radio Due

"VOGLIO CONOSCERE GRETA THUNBERG"



IL LIBRO
"SPAM - STOP PLASTICA A MARE"
EDITO DA MONDADORI
DISPENSA SAGGI CONSIGLI PER
SALVARE L'AMBIENTE PARTENDO
DALLA NOSTRA QUOTIDIANITÀ

Da dove nasce questa tua sensibilità nei confronti dell'ambiente?

Da lontano; mi sono infatti sempre preoccupato di quello che stiamo facendo al nostro pianeta; nel 2005 ho lanciato la campagna **M'illumino di Meno** sul risparmio energetico, e non ho mai smesso nei miei programmi, nelle mie trasmissioni, tra cui CATERPILLAR AM che realizzo per RADIO 2, di provare a far riflettere le persone su quello che sta accadendo al pianeta in cui viviamo. O di intervistare scienziati e divulgatori che sanno spiegare molto bene i problemi e le possibili soluzioni, persone come Luca Mercalli o Mario Tozzi, giusto per citarne due.

Nel tuo libro hai dato trenta "consigli". Ma se te ne chiedessi solo tre, quelli per te più urgenti da attuare, quali sarebbero?

Per noi cittadini: essere sempre più "responsabili", attivarci in prima persona, anche nei piccoli gesti, fare scelte di vita, di acquisti, di comportamenti sempre più sostenibili. Per i politici: aumentare l'impegno nei confronti delle tematiche ambientali, smetterla di inventarsi allarmi fasulli e preoccuparsi del medio e del lungo periodo, ascoltare grandi (come il Papa) e piccini (come Greta). Per le aziende: investire tutto sull'economia circolare, abbracciare la green economy ed entrare più in sintonia con quello che oggi chiedono i consumatori, più rispetto per noi e per l'ambiente.

Ti sei anche occupato di cambiamento climatico: cosa ne pensi di titoli giornalistici e di politici che fanno ancora confusione tra clima e meteo?

Purtroppo serve ancora molta educazione a partire dal mondo dell'informazione. I giornalisti dovrebbero essere i primi ad informarsi in maniera

corretta e scientifica, altrimenti rischiano di aumentare la confusione anziché diminuirla.

Hai già conosciuto Greta Thunberg? Che ne pensi del suo giovane movimento?

Non ancora, mi piacerebbe molto! Credo che il suo impegno, sia alla base dell'Onda Verde che in molti paesi europei si è anche manifestata nelle urne alle recenti elezioni. Sta facendo qualcosa di straordinario, dobbiamo tutti esserne grati.

In Italia, davanti a tali tematiche, prevale l'ignoranza o l'indifferenza?

Direi che negli ultimi anni/mesi sta cambiando tanto, le persone si stanno rendendo conto in prima persona degli effetti disastrosi di quello che abbiamo fatto fino ad ora come umanità. Tanti stanno prendendo coscienza, molti si stanno informando, e i giovani sono in prima linea, questa è la cosa più importante.

Temperature del pianeta che si sono innalzate in poco tempo, clima impazzito, catastrofi naturali di violenza inaudita: è nel regolare processo di "cambiamento ciclico" del pianeta o l'uomo ha una gran parte di responsabilità?

L'uomo ha tantissime responsabilità, e ne ha una molto grande: quella di essere in grado di sapere quali sono le conseguenze delle sue azioni, e quindi il dovere, etico e morale di prendere provvedimenti.

di Salvo Cagnazzo



INTERVIEW

Massimo Iannetta

Responsabile
Divisione Biotecnologie
e Agroindustria



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile



Cos'è la biodiversità e perché è così importante difenderla?

Il termine biodiversità deriva dal greco bios che significa vita, e dal latino diversitas che significa differenza o diversità, quindi biovarietà o varietà della vita presente sul pianeta. La biodiversità in ecologia è la varietà di organismi viventi, nelle loro diverse forme, e nei rispettivi ecosistemi e comprende l'intera variabilità biologica di geni, specie, nicchie ecologiche ed ecosistemi con le risorse genetiche considerate la componente determinante della biodiversità all'interno di una singola specie. La vita, così come la conosciamo, dipende dalla biodiversità e dai suoi servizi ecosistemici; una sua modifica ne determina alterazioni senza ritorno, in grado di pregiudicare funzioni ambientali, economiche e sociali, ovvero la sostenibilità della vita sulla terra. A dimostrazione dell'importanza della biodiversità, l'anno 2010 è stato dichiarato dall'ONU l'Anno internazionale della biodiversità, mentre il decennio 2011-2020 è stato dichiarato Decennio della Biodiversità. L'Europa attraverso il nuovo programma quadro di ricerca e sviluppo Horizon Europe 2021-2027 ha declinato iniziative per lo studio e la tutela della biodiversità all'interno del suo programma quadro per il Cluster 6 nella Destination 1 "Biodiversity and Ecosystem services".

Qual è lo stato attuale della tutela della biodiversità all'interno dei nostri confini?

Il declino della biodiversità è uno dei maggiori problemi ambientali che l'umanità si trova ad affrontare. Malgrado ciò, la portata e la gravità delle conseguenze di questo declino non sono ancora percepiti dal grande pubblico e dalla gran parte dei decisori

politici. Recentemente l'Intergovernmental Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES), ha ricordato che le attività antropiche hanno un impatto negativo sulla natura a un ritmo da cento a mille volte più veloce della media degli ultimi 10 milioni di anni, e che questa perdita di biodiversità minaccia la capacità degli ecosistemi planetari di fornire i servizi da cui l'umanità dipende. La distruzione delle barriere coralline, delle foreste pluviali, delle mangrovie e di altri ecosistemi vitali per il pianeta sta mettendo a rischio la società umana e, a meno di una svolta nell'uso delle risorse naturali, è altissimo il rischio che manchi persino l'acqua potabile per soddisfare le esigenze dell'umanità, senza contare le conseguenze dell'instabilità climatica. Uno scenario che delinea conseguenze inquietanti poiché la biodiversità è fonte per l'umanità di beni e servizi, diretti e indiretti, ed è il prerequisito della prosperità dell'umanità e della sua sopravvivenza. In Italia il sistema diffuso di aree protette garantisce una buona protezione della ricca biodiversità presente. Nel loro insieme, in Italia, le aree protette terrestri coprono 6,8 milioni di ha, di cui il 56,1% rappresentato da boschi e altre terre boscate per cui l'Italia è uno dei paesi europei con la più alta incidenza di foreste con vincolo naturalistico, 27,5 % a fronte di una media europea del 21%. In particolare il 7,6% dei boschi ricade in Parchi Nazionali, mentre il 6,7% ricade in Parchi Naturali regionali o altre aree protette. I siti della rete NATURA 2000 (SIC e ZPS) interessano il 22,2% della superficie nazionale del Bosco e sono in parte sovrapposte a Parchi e Riserve. La buona situazione generale della biodiversità delle foreste italiane nel pano-

rama europeo è confermata dal Rapporto sullo Stato delle foreste europee. Per le aree marine il Mediterraneo, pur avendo una superficie pari a circa l'uno per cento di quella di tutti gli oceani, ospita oltre 12.000 specie marine, ovvero tra il 4 e 12% della biodiversità marina mondiale; la sua biodiversità è soprattutto a livello di specie, ed è caratterizzata da una percentuale elevatissima di endemismi (tra il 20 ed il 30% del totale). Per questi motivi il Mediterraneo è ufficialmente un "hot spot" mondiale della biodiversità marina (il metodo degli hotspots si basa sull'identificazione di piccole porzioni di pianeta, che accolgono una grande percentuale della biodiversità conosciuta). La penisola italiana, che si estende da Nord a Sud proprio al centro del Mediterraneo, è il crocevia di questa ricchezza biologica. L'Italia è quindi chiamata ad un particolare impegno nel contrasto alle principali minacce alla biodiversità marina, come previsto anche dalla strategia nazionale per la biodiversità (<https://www.minambiente.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita>).

La cultura della biodiversità e della sostenibilità in Italia sono secondo Lei sufficientemente trattate a livello scolastico?

Negli ultimi anni si sono diffuse nelle scuole, dall'infanzia alle superiori, numerose esperienze di service learning, nelle quali anche i piccolissimi sviluppano apprendimenti impegnandosi a vantaggio degli altri e della comunità: impegno per la cura degli ambienti della scuola; attività in comune con operatori impegnati nella salvaguardia della biodiversità e della sostenibilità; piccoli progetti di riqualificazione di luoghi del quartiere, con l'aiuto dei genitori, attività per la salvaguardia dell'ambiente, ecc. Il Service Learning è una proposta pedagogica che unisce il Service (la cittadinanza, le azioni solidali e il volontariato per la comunità) e il Learning (l'acquisizione di competenze professionali, metodologiche, sociali e soprattutto didattiche), affinché gli allievi possano sviluppare le proprie conoscenze e competenze attraverso un servizio solidale alla comunità. L'elemento innovativo di questa proposta sta nel collegare strettamente il servizio all'apprendimento in una sola attività educativa articolata e coerente. La sua implementazione consente simultaneamente di imparare e di agire e, in questo senso, si presenta come una pedagogia capace di migliorare l'apprendimento e, al tempo stesso, potenziare

i valori della cittadinanza attiva.

La pandemia ha inaspettatamente portato all'attenzione della gente, diverse questioni legate alla sostenibilità ambientale. Secondo Lei sono vere prese di coscienza o dobbiamo aspettarci un ritorno ai precedenti stili di vita?

Temo fortemente un peggioramento degli stili di vita, determinati dalle criticità che emergeranno sempre di più sotto il profilo economico e sociale.

L'Agenda 2030 prevede l'imponente piano di emissioni 0 entro il 2050. Allo stato attuale delle politiche nazionali e internazionali, Lei è ottimista riguardo questo traguardo?

Quello che conta è andare nella giusta direzione, i tempi dipenderanno molto da fattori non sempre controllabili e probabilmente non saranno quelli ipotizzati.

Il Covid-19 ha provocato una crisi economica e sociale che non ha precedenti dai tempi della guerra, mentre il Pianeta ha respirato grazie alle limitate attività umane. L'uomo sarà mai veramente capace di vivere e produrre in armonia con l'ambiente?

Lo sarà nella misura in cui l'armonia richiesta rappresenterà una via senza ritorno! La Commissione Europea ha previsto un importante investimento finanziario, attraverso il Multiannual Financial Framework 2021-2027 che prevede che il 25% della spesa totale dell'Unione venga destinata alla neutralità climatica (da raggiungere entro il 2050), accompagnata da nuova competitività economica e prosperità. Sarà fortemente sostenuto il trasferimento tecnologico e la condivisione della conoscenza nei settori della mitigazione dei cambiamenti climatici, dell'adattamento, della protezione e del ripristino della biodiversità, dell'efficienza delle risorse e della circolarità, delle tecnologie a basse emissioni di carbonio e la raccolta e la valorizzazione dei dati. L'Unione Europea fornirà inoltre sostegno finanziario e assistenza tecnica per aiutare le persone, le imprese e le regioni più colpite dal passaggio all'economia verde per un Green Deal inclusivo e in grado di rigenerare l'intero territorio europeo.

di Stefano Bernardini



gemellato con



CEREA.LIA FESTIVAL ROMA - EVENTI DICEMBRE 2020

Chef Trek Jr. Italy

Cooking lab online per giovani apprendisti.

Con lo Chef Renato Bernardi

(in collegamento da Los Angeles la chef Devin Alexander)

Adolescenza e Nutrienti

Webinar per ragazzi tra gli 11 e 18 anni

per educare ed offrire consapevolezza.

In collaborazione con GuidaGenitori.it e FIDAF

Il Mercante di Stelle

Laboratorio ludico-teatrale per bambini per i 100 anni di Gianni Rodari.

Con Aziza Essalek e Dino Ruggiero.

Parco Collina della Pace

#BeGoodSafeFood! Roma

Webinar ludico-scientifici per giovani e ragazzi sul tema degli sprechi alimentari.

In collaborazione con FIDAF

Ricette in Versi

Video performance musical-culinaria su testi di Claudio Borgoni per i 200 anni di Pellegrino Artusi.

Regia di Tomaso Thellung

www.cerealialudi.org





con il patrocinio di



#libera il
FUTURO



presenta

#libera
un'idea



Un progetto selezionato da
Con i Bambini nell'ambito del
Fondo per il contrasto
della povertà educativa minorile

concorso creativo
dedicato ai ragazzi e alle ragazze,
in collaborazione con genitori,
insegnanti e collaboratori scolastici,
per immaginare in che modo
migliorare la vita sociale
e diventare protagonisti
del proprio futuro

liberaifuturoroma.it



PER INFORMAZIONI
E-mail: liberaunidea@liberaifuturoroma.it

VIRTÙ MAGAZINE

Direzione

Direttore Responsabile

Prof. Stefano Testini

Direttore Virtù Magazine - Speciale Cronaca Diretta

Stefano Bernardini

Coordinatore della Redazione

Matteo Spinelli

Redazione

Roberto Galuppi

Flavia Giordano

Gianluca Scarlata

Salvo Cagnazzo

Rosalucia Scannapieco

Mauro Spagnolo

Editore

Servizi di Comunicazione Testini srl
Via Alfredo De Luca - Pal II - Roma

C.F. e P.I. 04450341005

REA 0767776

ROC 21883

Registrazione al Tribunale di Roma

N. 204/2003 del 18/04/2003

INTERVIEW

Andrea Azzarone
Amministratore Unico
Bar Banqueting

**BAR BANQUETING
PERCHÈ PENSO CHE
NON ESISTA SVILUPPO
SE NON SOSTENIBILE**



Andrea Azzarone è l'Amministratore Unico della Bar Banqueting, una società che soddisfa, con professionalità, le sempre più complesse esigenze del mondo della ristorazione: dalla gestione di spazi ristoro, al banqueting, fino alla selezione, lavorazione e commercializzazione di prodotti di qualità per il settore del food & beverage.

Andrea rappresenta l'anima ed il cuore della Bar Banqueting e la sua costante spinta verso l'innovazione, in un settore dove la competizione è molto elevata.

Andrea Azzarone alla guida di Bar Banqueting, una società che è cresciuta in queste stagioni, in impegno e fatturato: ci può spiegare meglio di cosa Vi occupate?

La Bar Banqueting è un'azienda che opera nel campo della ristorazione, racchiudendo in sé brand leader nell'organizzazione di eventi di banqueting e catering d'eccellenza, nella creazione e gestione di Caffetterie e punti ristoro e in ogni ambito legato al food & beverage, operando da sempre nel rispetto dei valori della qualità e della tradizione di gusto e sapori.

Ne avete fatta di strada per arrivare fin qui. Quali sono le sue considerazioni anche in relazione al recente periodo contrassegnato dalle misure di contenimento al contagio da Covid-19?

Per arrivare fin qui abbiamo lavorato tanto. Purtroppo il periodo attuale sta fortemente penalizzando le aziende che lavorano nell'ambito della ristorazione. È stata una brutta sorpresa, nessuno l'aveva prevista e per il momento non si può ancora dire che ne siamo fuori.

Perché la scelta di sposare alcune iniziative, tra cui "Fai la differenza, c'è... il Festival della sostenibilità" e il Progetto Virtù, che parlano di sviluppo sostenibile?

Perché penso non esista sviluppo se non sostenibile. Ci troviamo in un periodo storico decisivo per le scelte ambientali e dovremmo sentirne tutti la responsabilità. Personalmente penso ogni giorno a mia figlia piccola e al mondo che le lasceremo, ne sento la responsabilità morale.

In Re Cook Show i vostri Chef hanno recuperato i piatti della tradizione e li hanno reinterpretati: perché?

I nostri Chef ritengono che nella tradizione culinaria del nostro paese ci sia tanto da recuperare e chiaramente questa è anche la mia opinione. Tuttavia il nostro lavoro non consiste nella semplice riedizione di queste pietanze, ma in una vera e propria reinterpretazione.

Anche all'interno di Palazzo Brancaccio avete recuperato un importante spazio d'arte per porlo a disposizione di una Capitale, Roma, che ha bisogno di location innovative, all'altezza dei grandi spazi europei dedicati alla cultura: può parlarci del progetto Spazio Field?

È con particolare entusiasmo che mi appoggio a parlare del nuovo spazio d'arte e cultura: Spazio Field, che sorge al primo piano di Palazzo Brancaccio, proprio un piano sotto ai Saloni. Sarà uno spazio espositivo poliedrico all'altezza degli spazi espositivi delle altre capitali europee. Nei nostri intenti non ci limiteremo ad esporre arte, ma vogliamo creare uno spazio in grado di favorire la produzione di arte e cultura.

di Stefano Bernardini



SPAZIO FIELD

-
PALAZZO
BRANCACCIO

Spazio Field è il nuovo spazio eventi e polo espositivo inserito nella suggestiva cornice di Palazzo Brancaccio, risultato di uno straordinario intervento di recupero e riqualificazione architettonica dove arte moderna e contemporanea, cultura e storia rivivono nel cuore di Roma.

Attraverso il Progetto Cultura, Palazzo Brancaccio accoglie la nuova area espositiva e di produzione artistica **Spazio Field**, che concede su richiesta le proprie sale per eventi esclusivi, ravvivando così la tradizione di accogliere nei saloni incontri culturali e artistici che hanno definito il raffinato stile di questa residenza storica. Oggi **Spazio Field** è la più suggestiva esperienza culturale dove realizzare eventi di grande spessore culturale, oltre a 1800 metri quadri disponibili per iniziative che prevedono servizi professionali e di ristorazione di alto livello.



Spazio Field | Via Merulana, 248 - 00185 Roma
telefono | +39 06 4873177
e-mail | venuchire@spaziofield.com

presto online palazzobrancaccio.art



QUELLO CHE
COME LO CUCINI TU
CUCINI TU SENZA CHE LO
CUCINI TU!!!

FOOD
RMIDABLE



FOODMIDABLE
CATERING AT HOME

WWW.CATERINGATHOME.IT



@CATERING.AT.HOME



CATERING AT HOME



06 31709909