

## **PALATI RAFFINATI**

### **"Cucina la Salute con Gusto", un percorso educativo e culturale per promuovere la sana alimentazione**

*Prosegue il progetto portavoce dei valori di EXPO 2015, lanciato lo scorso anno da APCI, Andid, LifeGate e sostenuto da un team di aziende che si pone l'ambizioso obiettivo di formare ed educare sul tema di una cucina gustosa, salutare e sostenibile*

di Mariella Belloni

La splendida cornice di Palazzo Te a Mantova è stata scelta per la presentazione della seconda edizione di "Cucina La Salute con Gusto", progetto nato da un'idea di Ballarini, dal 1889 marchio leader nella fascia alta degli strumenti di cottura professionali con sede a Rivarolo Mantovano, con la collaborazione di tre prestigiose associazioni, APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), Andid (Associazione Nazionale Dietisti) e LifeGate, oltre al supporto di note aziende nazionali e internazionali (Granarolo, Molino Pasini, Olio Carli, Orogel, Pomi, Chemours, Staub e Zwilling). Lanciato nel corso del 2015 abbracciando i valori di EXPO, il progetto si pone l'ambizioso obiettivo di formare ed educare sul tema di una cucina gustosa, salutare e sostenibile.

La prima edizione ha avuto la sua punta di diamante nella pubblicazione di un ricettario regionale, attraverso il quale cuochi, dietisti ed esperti di sostenibilità hanno riproposto ricette della tradizione italiana in una chiave più adatta al gusto attuale, al rispetto della salute e della sostenibilità del piatto. Un grande successo che ha convinto i partner a proseguire con un impegno di respiro ancora più ampio.

# **CUCINA LA SALUTE CON GUSTO**



**Gusto - Salute - Sostenibilità**  
tre parole chiave per il presente e il futuro  
della tradizione gastronomica italiana

L'impegno di tre importanti attori  
a livello internazionale



ANDID  
ASSOCIAZIONE  
NAZIONALE  
DIETISTI

**LIFEGATE**

Con il Patrocinio di



Nel corso del 2016 e nel 2017 "Cucina la Salute con Gusto" entrerà a pieno titolo nel mondo dell'educazione e della formazione scolastica. La scelta di Mantova per la prima presentazione del progetto non è casuale. La città, Capitale italiana della cultura 2016 e regione europea della gastronomia 2017, ospita a pieno titolo un progetto come questo che ha delle forti connotazioni culturali.

A dare il benvenuto, nella sala Polivalente di Palazzo Te dove si è tenuta la presentazione il 21 ottobre, il vicesindaco di Mantova Giovanni Buvoli, alla presenza del direttore generale di Apci Sonia Re, il maestro di cucina Gualtiero Marchesi, Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy 2017, i rappresentanti dei promotori e numerosi giornalisti.

La cucina, come hanno spiegato i relatori, è espressione della cultura di un popolo, delle sue radici e della sua storia. Attraverso ingredienti e piatti si racconta una storia, che muta nel tempo, ma che è sempre simbolo del percorso di un popolo. La degustazione della giornata ha previsto anche l'assaggio di piatti tipici della cucina mantovana

preparati dallo chef Marco Antoniazzi, di Antoniazzi Pasticceria e Banqueting.

Di particolare rilievo la partecipazione del Maestro Gualtiero Marchesi, che ha dichiarato: "Sono felice che il termine cucina sia messo in relazione con salute, perché l'unico vero scopo, la sola responsabilità, del cuoco è quella di fare salute. Ci riesce se è guidato dal rispetto della materia prima e dalla conoscenza delle tecniche e degli strumenti di cottura. Fai in modo che il cibo sia la tua medicina, diceva Ippocrate".

Il progetto realizzato per il 2016/2017 prevede l'ingresso di "Cucina la Salute con Gusto" negli Istituti alberghieri, luogo in cui si formano i futuri chef che dovranno sempre più avere nel proprio bagaglio formativo le tre parole chiave: gusto, salute e sostenibilità. APCI ha selezionato 7 tra i migliori Istituti alberghieri italiani, attraverso una valutazione capillare sul territorio. Le 7 scuole prescelte, nel corso dell'anno scolastico 2016/2017, saranno protagoniste di altrettante Academy di Cucina. Agli studenti dell'ultimo anno di corso verrà chiesto di preparare 3 ricette del territorio, che rispettino i valori del progetto. Insieme ai cuochi di APCI e ai dietisti di ANDID e con la supervisione di LifeGate, nel corso delle Academy, le ricette verranno migliorate in base ai principi di gusto, salute e sostenibilità. Tra queste tre, una dovrà essere vegetariana e una dovrà rappresentare un piatto unico facendo attenzione al corretto e completo apporto di nutrienti. Per ogni scuola verranno selezionate le 3 ricette migliori, per un totale di 21 ricette che formeranno il contenuto del nuovo ricettario "Cucina la Salute con Gusto – la visione dei futuri chef".

### **Il "Premio per la Cultura in Cucina"**

E non finisce qui. I migliori 7 studenti, uno per ogni Istituto alberghiero coinvolto, saranno protagonisti di un Casting durante la prossima edizione di HOST, la più grande manifestazione dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione, in programma alla Fiera di Milano nell'ottobre 2017. A ognuno di loro verrà chiesto di proporre la propria ricetta a una giuria di esperti. In palio il "Premio per la Cultura in Cucina", che permetterà allo studente migliore di vincere due importanti esperienze formative: uno stage presso la prestigiosa Accademia Gualtiero Marchesi e uno stage presso CIR food, una delle più importanti imprese italiane attive nella ristorazione moderna.